



*Обособленное структурное подразделение
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.10 Организация производства

для специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)**

**Астрахань
2020**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбо-промышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчик:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	М.А. Муханова (инициалы, фамилия)
--	---	---

Эксперты от работодателя:

Кондитерский дом «Контраст»	управляющая	Е.В.Иванча
-----------------------------	-------------	-------------------

ООО «Наша кухня»	главный технолог	Р.А.Путилов
------------------	------------------	--------------------

ИП Устинов (место работы)	старший технолог (занимаемая должность)	В.А.Чекушин (инициалы, фамилия)
------------------------------	--	---

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2020 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии _____ /М.А.Муханова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ /А. С. Москаленко

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заместитель директора по учебной работе _____ /А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2 Структура и содержание учебной дисциплины	6
3 Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	13
4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Организация производства»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель изучения дисциплины – получение обучающимися знаний в области организации производства предприятий общественного питания, приобретение умений и навыков при планировании специализированных помещений, ведения нормативной технологической документации, а также формирование необходимых компетенций.

Основные **задачи** курса:

- способствовать усвоению основных понятий, связанных с формированием производства предприятий общественного питания;
- способствовать овладению знаниями по планированию специализированных помещений, цехов, складского хозяйства;
- обеспечить обучающихся знаниями нормирования труда на производстве предприятий общественного питания;
- способствовать формированию умений и навыков по ведению нормативной технологической документации;

Рабочая программа учебной дисциплины Организация производства направлена на освоение умений и знаний, необходимых для формирования профессиональных компетенций (ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 7.9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.) и развития общих компетенций (ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- принимать организационные решения по планированию работы производства;
- выполнять расчеты по формулам;
- оформлять технологическую документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- структуру производства, основные требования;
- классификацию, основные типы и классы предприятий, требования к ним;

- источники снабжения;
- виды складских помещений, требования к ним;
- виды оборудования для специализированных помещений и цехов;
- виды оборудования для специализированных помещений и цехов;
- правила приемки товаров, формы и способы доставки;
- оперативное планирование в заготовочных цехах;
- оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства;
- основы нормирования труда;

1.3 Запланированное количество часов на освоение программы модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 142 часа в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часа в т.ч.:

теория – 60 часов;

практических занятий-32 часа;

контрольных работ-4 часа;

самостоятельной работы обучающегося-42 часа;

консультации – 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	142
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	92
в том числе:	
практические занятия	32
контрольная работа	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	42
в том числе:	
учебно-исследовательская работа; составление и подготовка рефератов и докладов.	20 22
Консультации	8
<i>Аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация производства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, самостоятельной работы обучающихся, курсовой работы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Общественное питание в современных условиях		3	
	Основные направления развития общественного питания. Основные задачи предприятия. Система качества: основные понятия и признаки. Формы разделения труда.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему: «Современное состояние общественного питания страны, перспективы развития»	1	
Тема 2. Классификация предприятий общественного питания		6	
	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Организационно-правовые формы предприятий. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.	2	2
	Классификация предприятий общественного питания. Признаки предприятий общественного питания. Основные понятия и характеристики.	2	2
	Характеристика типов предприятий общественного питания. Основные понятия и характеристики. Услуги по организации досуга. Характеристика предприятий по отпуску готовой продукции на дом.	2	2
	Самостоятельная работа Составить схему размещения предприятий общественного питания в районе места вашей учебы Проанализировать деятельность предприятия общественного питания, действующего на территории Астраханской области (по выбору) Учебно-исследовательская работа «Организация производства». Глава 1. Характеристика проектируемого предприятия и цеха.	2	

1	2	3	4
Тема 3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания		10	
	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Требования к организации и продовольственному снабжению предприятий общественного питания. Виды договоров, применяемых в общественном питании.	2	2
	Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Основные понятия и характеристики. Основные принципы товародвижения.	2	2
	Приемка продовольственных товаров. Документальное оформление приемки товаров. Основные понятия и характеристики.	2	2
	Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Поставщики средств материально-технического оснащения. Формы закупки. Нормы оснащения.	2	2
	Организация работы складских помещений и требования к ним. Инструменты и инвентарь, используемые в кладовых. Оснащение складских помещений. Объемно-планировочные требования. Санитарно-гигиенические требования.	2	2
	Самостоятельная работа Учебно-исследовательская работа «Организация производства». Глава 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. 2.1. Составить перечень поставщиков товаров по разрабатываемому предприятию. 2.2. Составить перечень форм поставок, способов и маршрутов доставки по разрабатываемому предприятию. 2.3. Проанализировать примеры договоров на поставку сырья предприятий общественного питания различных типов и классов. 2.4. Изыскать ошибки в заключенных договорах конкретных предприятий, сделать выводы и дать предложения по их исправлению. 2.5. Проанализировать СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания» и сравнить основные показатели с конкретным предприятием общественного питания на территории Астраханской области.	4	
Тема 4. Оперативное планирование производства и технологическая документация		26	

1	2	3	4
	Оперативное планирование производства заготовочных предприятий. Сущность оперативного планирования. Диспетчерская служба в оперативном планировании.	2	2
	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Элементы оперативного планирования работы производства. Основные понятия и характеристики.	2	2
	Виды меню. Правила расположения закусок и блюд в меню. Меню комплексных обедов: основные понятия и характеристики. Меню дневного рациона: основные понятия и характеристики. Меню диетического питания: основные понятия и характеристики. Меню детского питания: основные понятия и характеристики. Банкетное меню: основные понятия и характеристики.	2	2
	Расчет сырья. Составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. Основные понятия и характеристики.	2	2
	Нормативная документация предприятий общественного питания. Технологические карты и их характеристика. Техничко-технологические карты и их характеристика. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия.	2	2
	Практические занятия	16	
	Практическое занятие №1 Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале предприятий общественного питания.	2	2
	Практическое занятие №2. Составление таблицы реализации блюд и напитков для предприятий общественного питания.	2	2
	Практическое занятие №3 Определение количества хлебобулочных и кондитерских изделий для предприятий общественного питания.	2	2
	Практическое занятие №4 Составление плана-меню на предприятии общественного питания.	2	2
	Практическое занятие №5 Составление нормативной документации для предприятий общественного питания.	2	2

1	2	3	4
	Практическое занятие №6 Расчет сырья по массе брутто и нетто для сложной кулинарной продукции. Перерасчет количества сырья с одной кондиции на другую.	2	2
	Практическое занятие № 7 Составление товарных накладных, счетов-фактур и накладных на отпуск продуктов и тары со склада	2	2
	Практическое занятие № 8 Составление таблицы и графика загрузки зала предприятия общественного питания.	2	2
	Контрольная работа №1	2	1
	Самостоятельная работа Составить производственную программу заготовочного цеха Составить наряд-заказ заготовочного цеха (по выбору) Составить план-меню комплексных обедов Определить количество блюд, подлежащих реализации за день Составить производственную программу кондитерского цеха Учебно-исследовательская работа «Организация производства». Глава 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация. 3.1. Определить виды меню, которые могут быть использованы в разрабатываемом предприятии. 3.2. Составить основное меню разрабатываемого предприятия. 3.3. Определить численность потребителей разрабатываемого предприятия; количество блюд, кондитерских изделий, подлежащих реализации за день. 3.4. Разбить блюда по ассортименту в соответствии с коэффициентами потребления отдельных видов. Определить нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем. 3.5. Составить план-меню разрабатываемого предприятия. 3.6. Составить технико-технологические карты на различные группы блюд. Составить нормативную документацию для горячей кулинарной продукции Составить наряд-заказ доготовочного цеха.	13,5	

1	2	3	4
Тема 5. Организация производства		38	
	Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Расчет площади производственных помещений. Микроклимат и его характеристики. Освещение производственных помещений и рабочих мест.	2	2
	Организация рабочих мест. Особенности рабочих мест. Виды и характеристики рабочих мест.	2	2
	Организация работы овощного цеха. Оборудование для овощного цеха. Размещение оборудования в овощном цехе. Инвентарь для овощного цеха. Организация труда в овощном цехе.	2	2
	Организация работы мясного цеха. Оборудование для мясного цеха. Размещение оборудования в мясном цехе. Инвентарь для мясного цеха. Организация труда в мясном цехе.	2	2
	Организация работы рыбного цеха. Оборудование для рыбного цеха. Размещение оборудования в рыбном цехе. Инвентарь для рыбного цеха. Организация труда в рыбном цехе.	2	2
	Организация работы мясо-рыбного цеха. Оборудование для мясо-рыбного цеха. Размещение оборудования в мясо-рыбном цехе. Инвентарь для мясо-рыбного цеха. Организация труда в мясо-рыбном цехе.	2	2
	Организация работы горячего цеха. Оборудование для горячего цеха. Размещение оборудования в горячем цехе. Инвентарь для горячего цеха. Организация труда в горячем цехе. Микроклимат горячего цеха. Новейшее оборудование для приготовления горячих блюд («sous-vide», аэрогриль и т.д.)	2	2
	Организация работы холодного цеха. Оборудование для холодного цеха. Размещение оборудования в холодном цехе. Инвентарь для холодного цеха. Организация труда в холодном цехе.	2	2
	Организация работы кулинарного цеха. Оборудование для кулинарного цеха. Размещение оборудования в кулинарном цехе. Инвентарь для кулинарного цеха. Организация труда в кулинарном цехе.	2	2
	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Оборудование для кондитерского цеха. Современные хлебопекарные печи. Размещение оборудования в кондитерском цехе. Инвентарь для кондитерского цеха. Организация труда в кондитерском цехе.	2	2

1	2	3	4
	Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы раздач. Организация работы моечной кухонной посуды. Основные понятия и характеристики.	2	2
	Практические занятия	16	
	Практическое занятие №9 Расчет площади производственных помещений предприятий общественного питания.	2	2
	Практическое занятие № 10 Составление схем технологических процессов в доготовочных цехах предприятий общественного питания.	2	2
	Практическое занятие № 11 Составление схем технологических процессов в заготовочных цехах предприятий общественного питания.	2	2
	Практическое занятие № 12 Составление наряд-заказов для различных цехов предприятий общественного питания.	2	2
	Практическое занятие № 13 Составление производственной программы предприятия общественного питания.	2	2
	Практическое занятие № 14 Расчет и подбор механического оборудования для производственных помещений предприятий общественного питания.	2	2
	Практическое занятие № 15 Расчет и подбор холодильного и теплового оборудования для производственных помещений предприятий общественного питания.	2	2
	Практическое занятие № 16 Расчет немеханического оборудования и тары для производственных помещений предприятий общественного питания.	2	2
	Самостоятельная работа Проанализировать оптимальные условия труда и сравнить их на действующем предприятии. Разработать теоретически схему расположения рабочих мест в цеху (по выбору). Подобрать оборудование, составить схему расположения оборудования и сравнить	19	

1	2	3	4
	<p>работу овощного цеха с работой цеха действующего предприятия. Подобрать оборудование, составить схему расположения оборудования и сравнить работу мясного цеха с работой цеха действующего предприятия. Подобрать оборудование, составить схему расположения оборудования и сравнить работу рыбного цеха с работой цеха действующего предприятия. Подобрать оборудование, составить схему расположения оборудования и сравнить работу мясо-рыбного цеха с работой цеха действующего предприятия. Подобрать оборудование, составить схему расположения оборудования и сравнить работу горячего цеха с работой цеха действующего предприятия. Подобрать оборудование, составить схему расположения оборудования и сравнить работу холодного цеха с работой цеха действующего предприятия. Подобрать оборудование, составить схему расположения оборудования и сравнить работу кулинарного цеха с работой цеха действующего предприятия. Подобрать оборудование, составить схему расположения оборудования и сравнить работу кондитерского цеха с работой цеха действующего предприятия. Учебно-исследовательская работа «Организация производства». Глава 4. Организация производства. 4.1. Разработать структуру производства. 4.2. Определить основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах. 4.3. Составить заявку на торгово-технологическое оборудование, набор технического оборудования в соответствии с нормами оснащения разрабатываемого предприятия. 4.4. Определить контроль качества выпускаемой продукции и услуг. Учебно-исследовательская работа «Организация производства». Глава 5. Торговые помещения разрабатываемого предприятия, его оборудование. 5.1. Составить перечень и характеристику торгового помещения предприятия, разработать композиционное цветовое решение торгового зала. 5.2. Подобрать торговое оборудование. Составить схемы размещения в зале разрабатываемого предприятия. 5.3. Подобрать мебель в соответствии со стилем интерьера зала, предложить варианты ее расстановки; выбрать форму обслуживания, подобрать сервировку столов, составить схемы сервировки, разработать программу проведения презентации раз-</p>		

1	2	3	4
	рабатываемого предприятия. Письменно проработать вопросы по теме: «Организация работы раздач» Подготовить сообщение на тему: «Новые виды оборудования для различных цехов (по выбору)».		
Тема 6. Основы организации труда		6	
	Содержание рациональной организации труда. Значение рациональной организации труда. Основные понятия и характеристики. Основные задачи рациональной организации труда.	2	2
	Основные задачи рациональной организации труда. Решение экономической задачи. Решение психофизиологической задачи. Решение социальной задачи. Управленческие решения: требования к ним, условия принятия классификация.	2	2
	Контрольная работа №2	2	1
	Определение численности работников на предприятиях общественного питания.	2	2
	Самостоятельная работа Письменно проработать вопросы по теме «Основные задачи рациональной организации труда» Составить таблицу на тему «Формы разделения труда» Глава 6. Основы организации труда. 6.1. Составить схему управления предприятием. Определение численности работников на предприятиях общественного питания. Основные понятия и характеристики. Численность отдельных категорий работников. Определение численности официантов.	1,5	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете № 105 «Организация производства и обслуживания» и лаборатории «Организация производства и обслуживания» № 104

Оборудование учебного кабинета № 105 «Организация производства и обслуживания»

1. Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
2. Рабочее место преподавателя (стол, стул)
3. Аудиторная доска (меловая, мультимедийная, доска для рисования маркерами)
4. Шкаф
5. Стенд
6. Набор скатертей
7. Набор салфеток
8. Набор колец для сервировки
9. Столовые приборы
10. Поварская форма

Оборудование лаборатории № 104 «Организация производства и обслуживания»

1. Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
2. Рабочее место преподавателя (стол, стул)
3. Аудиторная доска (меловая, мультимедийная, доска для рисования маркерами)
4. Шкаф (стенка)
5. Стенды
6. Телевизор
7. Набор салфеток
8. Скатерть
9. Салфетки арбис
10. Столы для сервировки
11. Набор чайной посуды
12. Набор столовых приборов
13. Набор для фондю

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО - М.: Издательство Юрайт, 2018.-414 с.
2. Сологубова Г.С. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата.-М.: Издательство Юрайт, 2018. - 321с.
3. Пасько О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: Учебное пособие для СПО.- М.: Издательство Юрайт, 2018.- 201с.
4. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для СПО.- М.: Издательство Юрайт,2018.-163с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;

2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению»;
3. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания».

Интернет-ресурсы:

– <http://www.normacs.ru>-Сборники нормативов.

3.3 Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении дисциплины

Мозговой штурм используется по темам: Тема 5. Организация производства

Лекция-конференция используется по темам: Тема 3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания(№6,9); Тема 5. Организация производства(№25).

Лекция с запланированными ошибками используется по темам: Тема 5. Организация производства (№26,30,32);Тема 4. Оперативное планирование производства и технологическая документация(№12).

Просмотр и обсуждение видеofilьмов используется по темам: Тема 5. Организация производства

Кейс-метод используется по темам :Практическое занятие №7 Составление товарных накладных, счетов-фактур и накладных на отпуск продуктов и тары со склада; Практическое занятие № 12 Составление наряд-заказов для различных цехов предприятий общественного питания; № 13 Составление производственной программы предприятия общественного питания.

3.4.Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.4.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

3.4.2.Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

3.4.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

3.4.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольной работы, а также выполнения обучающимися учебно-исследовательской работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
принимать организационные решения по планированию работы производства.	устный опрос, письменная работа, практическое занятие, самостоятельная работа, контрольная работа
выполнять расчеты по формулам;	устный опрос, письменная работа, практическое занятие, самостоятельная работа, контрольная работа
оформлять технологическую документацию.	устный опрос, практическое занятие, самостоятельная работа, контрольная работа
Знания:	
структуру производства, основные требования;	устный опрос, самостоятельная работа, контрольная работа
классификацию, основные типы и классы предприятий, требования к ним;	устный опрос, тестирование, самостоятельная работа, контрольная работа
источники снабжения;	устный опрос, тестирование, самостоятельная работа, контрольная работа
виды складских помещений, требования к ним;	устный опрос, тестирование, самостоятельная работа, контрольная работа
виды оборудования для специализированных помещений и цехов;	устный опрос, тестирование, самостоятельная работа, контрольная работа
виды инвентаря для специализированных помещений и цехов;	устный опрос, тестирование, самостоятельная работа, контрольная работа
правила приемки товаров, формы и способы доставки;	устный опрос, практическое занятие, самостоятельная работа, контрольная работа
оперативное планирование в заготовочных цехах;	устный опрос, письменная работа, практическое занятие, самостоятельная работа, контрольная работа
оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства;	устный опрос, письменная работа, практическое занятие, самостоятельная работа, контрольная работа
основы нормирования труда;	устный опрос, самостоятельная работа, контрольная работа

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с системой оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий:

- Без ошибок - отлично
- Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо
- 3-4 ошибки/неточности - удовлетворительно
- Более 4х ошибок, не раскрытие задания, невыполнение задания - неудовлетворительно.