

**Приложение 2 к РПД**  
**Логистика производства**  
**38.03.02 Менеджмента**  
**Направленность (профиль)**  
**Логистика и управление предприятием**  
**Форма обучения – очная**  
**Год набора - 2022**

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**1. Общие сведения**

1.	Кафедра	Экономики и управления
2.	Направление подготовки	38.03.02 Менеджмент
3.	Направленность (профиль)	Логистика и управление предприятием
4.	Дисциплина (модуль)	Логистика производства
5.	Форма обучения	очная
6.	Год набора	2022

**2. Перечень компетенций**

Способен организовать логистическую деятельность по перевозке грузов в цепи поставок, процесс улучшения качества оказания логистических услуг по перевозке грузов в цепи поставок (ПК-2).

### **3. Критерии и показатели оценивания компетенций на различных этапах их формирования**

№ п/ п	<b>Этап формирования компетенции (разделы, темы дисциплины)</b>	<b>Формируемая компетенция</b>	<b>Критерии и показатели оценивания компетенций</b>			<b>Формы контроля сформирован- ности компетенций</b>
			<b>Знать:</b>	<b>Уметь:</b>	<b>Владеть:</b>	
1.	Цели, задачи и логистические функции в производстве. Планирование производства и типы производств	ПК-2	цели, задачи, логистические функции и операции логистики производства	выполнять логистические функции	навыками решения практических задач	Подготовка докладов по теме. Решение кейс-стади.
2.	Тянувшие и толкающие производственные системы	ПК-2	основные отличия тянувших и толкающих производственных систем	использовать инструменты совершенствования производственных систем	навыками решения практических задач	Подготовка докладов по теме. Решение кейс-стади.
3.	Функциональный цикл логистики в производстве. Внутрипроизводственный транспорт	ПК-2	основные элементы функционального цикла логистики в производстве	ставить задачи оптимизации ресурсов в логистике производства	навыками решения практических задач	Подготовка докладов по теме. Решение кейс-стади.

#### **Шкала оценивания в рамках балльно-рейтинговой системы**

«не зачтено» – 60 баллов и менее;      «зачтено» – 61-100 баллов.

## **4. Критерии и шкалы оценивания**

### **4.1. Подготовка докладов**

<b>Баллы</b>	<b>Характеристики ответа студента</b>
<b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент глубоко и всесторонне усвоил проблему;</li> <li>- уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает;</li> <li>- опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью;</li> <li>- умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи;</li> <li>- делает выводы и обобщения;</li> <li>- свободно владеет понятиями</li> </ul>
<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент глубоко усвоил проблему;</li> <li>- неточности носят несущественный характер;</li> <li>- связывает большинство усвоенных научных положений с практической деятельностью;</li> <li>- аргументирует основные научные положения;</li> <li>- делает выводы и обобщения;</li> <li>- свободно владеет большинством понятий</li> </ul>
<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент твердо усвоил тему, грамотно и по существу излагает ее, опираясь на знания основной литературы;</li> <li>- не допускает существенных неточностей;</li> <li>- увязывает усвоенные знания с практической деятельностью;</li> <li>- аргументирует научные положения;</li> <li>- делает выводы и обобщения;</li> <li>- владеет системой основных понятий</li> </ul>
<b>4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тема раскрыта, но доклад носит исключительно теоретический характер;</li> <li>- нет связи теории и практики;</li> <li>- делает неполные выводы и обобщения;</li> <li>- владеет системой основных понятий в рамках основной литературы.</li> </ul>
<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тема раскрыта недостаточно четко и полно, то есть студент освоил проблему, по существу излагает ее, опираясь на знания только основной литературы;</li> <li>- допускает несущественные ошибки и неточности;</li> <li>- испытывает затруднения в практическом применении знаний;</li> <li>- слабо аргументирует научные положения;</li> <li>- затрудняется в формулировании выводов и обобщений;</li> <li>- частично владеет системой понятий</li> </ul>
<b>0</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент не усвоил значительной части проблемы;</li> <li>- допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении ее;</li> <li>- испытывает трудности в практическом применении знаний;</li> <li>- не может аргументировать научные положения;</li> <li>- не формулирует выводов и обобщений;</li> <li>- не владеет понятийным аппаратом.</li> </ul>

### **4.2.Подготовка презентаций**

<b>Структура презентации</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
<b>Содержание</b>	
Сформулирована цель работы	1,0
Понятны задачи и ход работы	1,0
Информация изложена полно и четко	1,0

Иллюстрации усиливают эффект восприятия текстовой части информации	1,0
Сделаны выводы	1,0
<b>Оформление презентации</b>	
Единый стиль оформления	1,0
Текст легко читается, фон сочетается с текстом и графикой	1,0
Все параметры шрифта хорошо подобраны, размер шрифта оптимальный и одинаковый на всех слайдах	1,0
Ключевые слова в тексте выделены	1,0
<b>Эффект презентации</b>	
Общее впечатление от просмотра презентации	1,0
<b>Мах количество баллов</b>	<b>10</b>

#### 4.3. Критерии оценивания кейс-стади

Баллы	Критерии оценивания
10	– задача решена, ответ верный, студент сделал вывод.
8	– задача решена, студент не смог сделать вывод по результатам решения задачи.
6	– задача решена, ответ верный, студент не дает пояснений по ходу решения задачи
4	– задача решена, но имеются счетные ошибки (ошибки), ответ не верный.
2	– задача решена не верно, но студент правильно избрал формулу(ы)
0	– задача решена не верно

**5. Типовые контрольные задания и методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

##### 5.1. Типовое задание для решения кейс-стади

**Кейс-стади 1.** Кофейня продает два типа продукции: кофе и закуски

Продуктовая линия не изменилась

Цены на товары остались как раньше

Постоянные издержки остались как раньше

Доходы выросли

Продажи кофе в натуральном выражении не изменились

Продажи закусок в натуральном выражении выросли

В процентном выражении продажи кофе всегда были 90% (сейчас 60%), продажи закусок всегда были 10% (сейчас 40%)

Недавно закрылось университетское кафе поблизости

Маржа с продажи стаканчика кофе составляет 20 центов, маржа с продажи закуски 2 цента.

**Задание:** Почему кофейня теряет деньги?

##### Решение:

Центральной темой кейса является соотношение продаж.

Студент должен понять, что рост продаж закусок вместе с неизменным уровнем продаж кофе означает рост доли продаж закусок.

Студент также должен понять, что рост доли продаж закусок с низкой маржей привел к снижению рентабельности.

Студент должен также выйти за пределы одних пропорций продаж и рассказать о ситуации в целом: после закрытия кафе, в кофейне вырос спрос на закуски.

## **5.2. Примерные темы докладов**

1. Основные понятия и сущность производственной логистики
2. Структура производственного процесса
3. Принципы организации производственного процесса
4. Виды движения материальных ресурсов в производстве
5. Характеристики типов производств
6. Основа производственной структуры предприятия
7. Поточные и непоточные формы производственных процессов
8. Основы оперативного планирования и управления материальными потоками в производстве
9. Календарный метод 'планирования материальных потребностей (стандарт системы MRPI)
10. Объемно-календарный метод планирования (стандарт концепций MRPII и ERP)
11. Концепция «Точно вовремя» (ЛТ) в сравнении с RP-стандартами

## **5.3. Примерные темы презентаций**

Примерные темы презентаций полностью соответствуют примерным темам докладов

## **5.4. Вопросы к зачету**

1. Сущность и основные понятия производственной логистики
2. Структура производственного процесса
3. Виды движения материальных ресурсов в производстве
4. Характеристики типов производств
5. Основа производственной структуры предприятия
6. Сущность оперативно-производственного планирования
7. Основные типы производства
8. Характеристика системы единичного производства
9. Характеристика системы серийного производства
10. Характеристика системы массового производства
11. Общая характеристика систем планирования производственного процесса
12. Характеристика подетальной системы планирования
13. Характеристика системы сдаточных позиций
14. Характеристика системы непрерывного планирования
15. Характеристика позаказной системы планирования
16. Толкающие производственные системы
17. Система планирования ресурсов MRPI
18. Система планирования ресурсов MRPII
19. Втягивающие производственные системы
20. Схема работы производственной системы восполнения "супермаркета"
21. Вытягивающая система лимитированных очередей FIFO
22. Принципы планирования по технологии "барабан-буфер-веревка"
23. Функциональный цикл логистики производства
24. Функциональный цикл логистической поддержки производства
25. Внутрипроизводственный транспорт. Общая характеристика.
26. Внутрипроизводственный транспорт прерывного действия
27. Внутрипроизводственный транспорт непрерывного действия