

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Алевикович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования

Дата подписания: 19.09.2023 15:10:03

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТППиТ

Е.Н. Холодова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:

«Организация питания в гостиничном сервисе»

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль)	Гостиничная деятельность
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2021 г.

Предисловие

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность(профиль) «Гостиничная деятельность» по дисциплине «Организация питания в гостиничном сервисе»
2. Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность(профиль) «Гостиничная деятельность».
3. Разработчик доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения Лимарева Н.С.
4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения
5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:
 - Председатель: Нарыжная А.Б. – председатель УМК ПИ (филиал) СКФУ
 - Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
 - Щедрина Т.В., доцент каф. технологии продуктов питания и товароведенияЭксперт, проводивший внешнюю экспертизу:
 - Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.
- Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность(профиль) «Гостиничная деятельность» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Организация питания в гостиничном сервисе».
7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

**Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации**

По дисциплине	Организация питания в гостиничном сервисе
Направление подготовки	<u>43.03.03 Гостиничное дело</u>
Профиль	<u>Гостиничная деятельность</u>
Квалификация выпускника	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	очная
Учебный план	2021

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Модуль, раздел, тема (в соответствии с Программой)	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
					базовый	повышенный
ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	№ 1-9	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	203	36
ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	№ 1-9	Промежуточный	Устный	Вопросы к экзамену	39	18

Составитель: Н.С.Лимарева

Вопросы для собеседования

по дисциплине **Организация питания в гостиничном сервисе**

Базовый уровень

Тема 1 Способы организации производства продуктов питания и напитков. Назовите основные элементы процесса производства продуктов питания.

1. Охарактеризуйте традиционный метод производства.
2. Назовите преимущества и недостатки традиционного метода производства.
3. Охарактеризуйте традиционное производство с использованием полуфабрикатов.
4. Назовите преимущества и недостатки.
5. Как подразделяются напитки в зависимости от степени подготовки?
6. Как подразделяются напитки в зависимости от степени подготовки?
7. Организация работы бара

Тема 2. Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания. Су-вид

1. Назовите основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания.
2. Охарактеризуйте метода организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания.
3. Назовите преимущества и недостатки метода организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания.

Тема 3 Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания)

1. Какие факторы создают общую атмосферу ресторана?
2. Назовите главные причины, определяющие решение гостя снова посетить заведение.
3. Каковы особенности планировка зоны обслуживания?
4. Какими элементами проектирования ресторана можно обеспечить высокую оборачиваемость каждого столика?

Тема 4. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона производства)

1. Назовите основные задачи при проектировании зоны производства.
2. Факторы, которые следует учитывать при проектировании, планировке и дизайне кухни
3. Какие требования предъявляются к рабочим поверхностям?
4. Какие требования предъявляются к проектированию водоснабжения на предприятиях общественного питания?

Тема 5. Продвижение ресторана

1. Сопоставить и выявить особенности существующих методов составления бюджета на цели продвижения
2. Перечислить и разъяснить функции рекламы

3. Определить критерии отбора медиасредств для рекламы ресторана
4. Сопоставить и выявить степень эффективности разных медиасредств
5. Определить ключевые компоненты успешного стимулирования продаж: мерчандайзинг и PR-кампанию
6. Процесс продвижения ресторанов.
7. Цели продвижения ресторанов.
8. Стадии процесса продвижения ресторанов для потребителей.
9. Использование рекламных агентств для продвижения ресторанов.
10. Реклама. Функции рекламы. Типы рекламных кампаний.
11. Критерии выбора медиасредств. Газеты. Радио. Телевидение. Журналы.
12. Критерии выбора медиасредств. (Вывески и билборды. Прямая почтовая реклама. Интернет. Личные продажи.)
13. Стимулирование (продвижение) продаж.
14. Побудительные стимулы.
15. Основные этапы программы продвижения.
16. Мерчандайзинг.

Тема 6. Характеристика основных групп продуктов питания. Мясные, рыбные, молочные продукты. Свежие и переработанные плоды и овощи.

1. Технология приготовления отварного мяса, субпродуктов
2. Технология приготовления жареного мяса, субпродуктов
3. Технология приготовления тушеного мяса и субпродуктов
4. Технология приготовления блюд из рубленого мяса
5. Технология производства блюд из птицы и дичи
6. Технология приготовления рыбы отварной
7. Технология приготовления припущенной
8. Технология приготовления рыбы жареной
9. Технология приготовления рыбы тушеной
10. Технология приготовления блюд из морепродуктов
11. Характеристика ассортимента молока
12. Характеристика ассортимента кисломолочных товаров
13. Характеристика ассортимента масла сливочного
14. Характеристика ассортимента мороженого
15. Характеристика ассортимента сыров

Тема 7 Характеристика основных групп продуктов питания. Алкогольные и безалкогольные напитки.

1. Организация работы бара.
2. Управление барами и торговля напитками.
3. Ресторанные и гостиничные бары.
4. Спиртные напитки. Характеристика, ассортимент, хранение, правила подачи.
5. Вино. Характеристика, ассортимент, хранение, правила подачи.
6. Пиво. Характеристика, ассортимент, хранение, правила подачи.
7. Чем зерновая водка отличается от виски?
8. Чем виски отличается от бренди?
9. Чем коньяк (арманьяк) отличается от бренди?
10. Классификация вин.
11. Характеристика и история происхождения вин
12. Ассортимент вин
13. Хранение вин
14. Технология производства вин

15. Подача вина
16. История возникновения чая
17. Что из себя представляет чай как растение?
18. Классификация чая
19. Пищевая ценность чая
20. Классическая технология производства черного чая
21. Назовите виды черного чая
22. Органолептические показатели качества черного байхового чая
23. Характеристика зеленого чая
24. Органолептические показатели качества зеленого байхового чая
25. Опишите процедуру дегустации чая
26. Как называются дегустаторы чая?
27. Назовите термины для описания органолептических показателей чая
28. Как правильно хранить чай?
29. Назовите способы фальсификации чая
30. История возникновения кофе
31. Разновидности кофейных деревьев
32. Классификация кофе
33. Пищевая ценность кофе
34. Назовите основные технологические операции получения растворимого кофе
35. Что такое букет напитка применительно к кофе?
36. Назовите способы фальсификации кофе
37. Ассортимент чая
38. Ассортимент кофе
39. Требования к качеству чая
40. Требования к качеству кофе

Тема 8. Особенности питания иностранных туристов из стран Европы, Азии, Африки и Северной и Латинской Америки

1. Особенности организации питания иностранных туристов.
2. Технология приготовления отдельных блюд иностранной кухни.
3. Особенности составления рационов питания для туристов из Австрии, Германии
4. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Белоруссии
5. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Болгарии
6. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Венгрии
7. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Великобритании
8. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Греции
9. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Грузии
10. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Дании, Норвегии, Швеции, Финляндии
11. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Израиля
12. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Испании, Португалии
13. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Италии
14. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Латвии, Литвы, Эстонии
15. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Молдовы, Польши, Румынии
16. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Франции

17. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Швейцарии
18. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Чехии и Словакии
19. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Хорватии, Словении, Боснии, Македонии, Герцеговине, Черногории, Сербии.
20. Рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Турции, Сирии, Ирана, Ливана, Иордании, Саудовской Аравии, ОАЭ, Марокко, Алжира, Туниса, Ливии, Египта
21. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Азербайджана
22. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Армении
23. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Индии, Пакистана, Непала.
24. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Вьетнама, Индонезии, Филиппин
25. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Китая
26. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Кореи

Тема 9. Организация и технология детского и диетического питания в гостиничных комплексах

1. Питание детей и подростков на турбазах
2. Организация диетического питания в туристских предприятиях
3. Режим диетического питания
4. Режим детского питания
5. Организация здорового питания детей и подростков.
6. Характеристика моделей организации детского питания.
7. Физиологические нормы потребления основных пищевых веществ и энергии.
8. Требования к формированию рационов питания детей и подростков.
9. Характеристика пищевых продуктов, используемых для формирования рациона питания детей и подростков.
10. Принципы обогащения рациона питания детей и подростков.
11. Требования к организации питьевого режима.
12. Отбор суточной пробы.
13. Характеристика пищевых продуктов, используемых для формирования рациона питания детей и подростков.
14. Принципы обогащения рациона питания детей и подростков.
15. Требования к организации питьевого режима.
16. Отбор суточной пробы.
17. Организация диетического питания в гостиничных предприятиях
18. Режим диетического питания
19. Требования к организации питьевого режима.
20. Отбор суточной пробы.
21. Основы диетического (лечебного) питания.
22. Тактика диетотерапии.
23. Требования к составлению меню.
24. Режим питания.
25. Характеристика стандартных диет.
26. Основной вариант стандартной диеты.
27. Диета с механическим и химическим щажением.
28. Диета с повышенным количеством белка.

Повышенный

Тема 1 Способы организации производства продуктов питания и напитков. Назовите основные

элементы процесса производства продуктов питания.

1. Барная посуда и оборудование
2. Алкогольные и безалкогольные коктейли
3. Охарактеризуйте централизованные методы производства.
4. Назовите преимущества и недостатки централизованных методов производства.

Тема 2. Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания. Су-вид

1. Охарактеризуйте метод организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения .
2. Назовите преимущества и недостатки метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения.
3. Что такое су-вид?
4. Назовите преимущества и недостатки метода су-вид.

Тема 3 Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания)

1. Какими средствами достигается акустический комфорт в зоне обслуживания ресторанов?
2. Какие требования предъявляются к мебели ресторана?
3. Что необходимо учитывать при организации пространства зала ресторана?
4. Какие аспекты необходимо учитывать при проектировании баров?

Тема 4. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона производства)

1. Какие требования предъявляются к проектированию вентиляции на предприятиях общественного питания?
2. Какие требования предъявляются к проектированию канализации на предприятиях общественного питания?
3. Перечислите правила хранения и утилизации отходов.
4. Назовите принципы проектирования.

Тема 5. Продвижение ресторана

1. Цели и эффективность мерчандайзинга.
2. Мерчандайзинг напитков.
3. PR и паблисити.
4. Осуществление PR-программы.

Тема 6. Характеристика основных групп продуктов питания. Мясные, рыбные, молочные продукты. Свежие и переработанные плоды и овощи.

1. Технология приготовления овощей отварных
2. Технология приготовления овощей припущенных
3. Технология приготовления овощей жаренных
4. Технология приготовления овощей запеченных

Тема 7 Характеристика основных групп продуктов питания. Алкогольные и безалкогольные

напитки.

1. Дефекты чая
2. Дефекты кофе
3. Хранение чая
4. Хранение кофе

Тема 8. Особенности питания иностранных туристов из стран Европы, Азии, Африки и Северной и Латинской Америки

1. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Аргентины, Бразилии, Чили, Перу, Уругвая, Парагвая
2. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Казахстана, Киргизии, Узбекистана, Таджикистана, Туркмении
3. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из США
4. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Японии

Тема 9. Организация и технология детского и диетического питания в гостиничных комплексах

1. Диета с пониженным количеством белка.
2. Диета с пониженной калорийностью.
3. Основные принципы диетического питания детей и подростков.
4. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам предприятий и учреждений, организующих диетическое питание.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания всех областей ресторанной деятельности, свободно справляется с решением практических задач, владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями материала, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, на достаточно хорошем уровне владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач, владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе, но допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач, не владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в методах и инструментах повышения конкурентоспособности предприятий, в факторах, влияющих на конкурентоспособность ресторана.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: методы и инструменты повышения конкурентоспособности предприятий, факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана.

2. Описание шкалы оценивания

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее

60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура проведения данного оценочного материала включает в себя, вопросы для собеседования которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины "Организация питания в гостиничном сервисе".

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования, позволяют проверить компетенции: ОПК-2, ОПК-4, ПК-2. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному материалу необходимо 5 минут, в течении данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами.

Оценочные листы студента по вопросам собеседования Ф. И. О.

№ темы	Отлично(100%)	Хорошо(80%)	Удовлетворительно(60%)	Неудовлетворительно(0 %)
1				
2				
3				
4				
5				

Составитель: Н.С.Лимарева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Вопросы к экзамену
по дисциплине **Организация питания в гостиничном сервисе**

Вопросы для проверки уровня обученности

Знать. Базовый уровень

1. Факторы, создающие общую атмосферу ресторана.
2. Планировка зоны обслуживания.
3. Элементы сервировки стола.
4. Предметы обстановки зала.
5. Особенности пространственной организации зала.
6. Проектирование баров.
7. Проектирование зоны производства.
8. Требования к рабочим поверхностям.
9. Крепление и размещение оборудования.
10. Внутренняя отделка помещений.
11. Требования к водоснабжению, освещению, канализации и вентиляции.
12. Зона хранения и утилизации отходов.
13. Основные принципы проектирования.
14. Процесс продвижения ресторанов.
15. Цели продвижения ресторанов.
16. Стадии процесса продвижения ресторанов. для потребителей.
17. Использование рекламных агентств для продвижения ресторанов.
18. Реклама. Функции рекламы. Типы рекламных кампаний.
19. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов.
20. Централизованные методы производства.
21. Производство напитков.
22. Критерии выбора медиасредств.

Знать. Повышенный уровень

1. Стимулирование (продвижение) продаж. Побудительные стимулы.
2. Основные этапы программы продвижения.
3. Мерчандайзинг. Цели и эффективность мерчандайзинга.
4. Мерчандайзинг напитков. PR и паблисити.
5. Осуществление PR-программы.
6. Суточная потребность детей в пищевых веществах и энергии. Питьевой режим.
7. Основы диетического питания.
8. Характеристика диет.
9. Индивидуализация стандартных диет.
10. Основные принципы лечебного и диетического питания

Уметь. Владеть. Базовый уровень

1. Охарактеризовать основные группы продуктов питания: мясные продукты.

2. Охарактеризовать основные группы продуктов питания: рыбные продукты.
3. Охарактеризовать основные группы продуктов питания: молочные продукты.
4. Охарактеризовать основные группы продуктов питания: свежие и переработанные плоды и овощи.
5. Охарактеризовать ассортимент вин
6. Способами подачи.
7. Охарактеризовать ассортимент, хранение, способы подачи чая
8. Охарактеризовать ассортимент, хранение, способы подачи кофе
9. Особенности организации питания иностранных туристов.
10. Охарактеризовать особенности питания туристов из Германии, Австрии, Венгрии, Болгарии. Охарактеризовать особенности питания туристов из Польши, Румынии, Чехии.
11. Охарактеризовать особенности питания туристов из Сербии, Англии, Скандинавских стран. Скандинавская кухня (Дания, Норвегия, Швеция, Финляндия).
12. Охарактеризовать особенности питания туристов из Франции, арабских стран, Италии.
13. Охарактеризовать особенности питания туристов из Индокитая, Китая, Кореи, Японии.
14. Охарактеризовать особенности питания туристов из Индии, Монголии.
15. Охарактеризовать особенности питания американцев, канадцев, народов Латинской Америки.
16. Охарактеризовать особенности питания детей и подростков.
17. Составлять меню для детского питания

Уметь. Владеть. Повышенный уровень

1. Основными элементами процесса производства продуктов питания.
2. Традиционным методом производства.
3. Основными принципами метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания.
4. Организовать производство продукции общественного питания с использованием замораживания.
5. Метод организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения.
6. Методом Су-вид (Sous vide)
7. Способами организации питания детей в загородных оздоровительных учреждениях.
8. Методами организации питания детей в детском санатории.

1. Критерии оценивания компетенции

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по знанию факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров; диагностических признаков сырья;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал в области возможных видов опасностей для человека и критериев безопасности; гигиенических требований к качеству, в т.ч. и безопасности, сырья, потребительских товаров и упаковки;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала по особенностям

анатомического и морфологического строения пищевого сырья, химическому составу, пищевой и энергетической ценности;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала по потребительской ценности товаров народного потребления.

2. Описание шкалы оценивания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100.

Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от **20** до **40** ($20 \leq S_{экз} \leq 40$), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 теоретических вопроса.

Вопросы, предназначенные для базового уровня, являются основными теоретическими положениями для успешного изучения дисциплины. Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении сенсорного анализа и направлены на дополнительное, самостоятельное развитие студентов в области сенсорного анализа продовольственных товаров.

Для подготовки по билету отводится 15 минут.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования справочными таблицами, нормативными документами.

Составитель: Н.С.Лимарева