

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (образовательное учреждение высшего образования
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:44:31

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой технологии продуктов питания и
товароведения

Е.Н. Холодова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:
**«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного
питания»**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная
Учебный план	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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»
2. Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) «Технология и организация ресторанного дела»
3. Разработчик доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения Гвасалия Т.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 товароведения

Эксперт, проводивший внешнюю экспертизу:

Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

7. Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы

Паспорт фонда оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине	Организация производства и обслуживания на
	предприятиях общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация
	общественного питания
Профиль	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
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
ПК-1 ПК-2	1-18	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	80	22
	1-18	Промежуточный (экзамен)	Устный	Вопросы к экзамену	90	14

Составитель _____ Т.С. Гвасалия
(подпись)

«_____» _____ Г.

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

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой технологии
продуктов питания и товароведения
_____ Е.Н. Холодова
« » _____ г.

Вопросы для собеседования

по дисциплине: **Организация производства и обслуживания на
предприятиях общественного питания**

Базовый уровень

Вопросы для собеседования

по дисциплине **Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания**

Базовый уровень

Тема 1.

1. Дайте определение предприятия общественного питания и приведите перечень услуг, предоставляемых ими.
2. Приведите классификацию предприятий общественного питания.
3. Перечислите основные типы предприятий общественного питания.
4. Какие предприятия общественного питания делят на классы?
5. Какие факторы учитывают при определении типа предприятия общественного питания?
6. Укажите предприятия общественного питания, работающие по принципу самообслуживания.
7. Назовите специализированные предприятия общественного питания, охарактеризуйте их.
8. Дайте определение столовой, кафе.

Тема 2.

1. Классификация нормативно-технологической документации, которой пользуются предприятия общественного питания.
2. Отраслевые стандарты (ОСТ),
3. Стандарты предприятий (СТП),

Тема 3.

1. Понятие производственной структуры предприятия и пути совершенствования.
2. Факторы, влияющие на производственную структуру предприятия общественного питания.
3. Принципы специализации цехов.

Тема 4.

1. Какие требования предъявляются к расположению цехов на заготовочных предприятиях.
2. В чем состоит технологический процесс обработки овощей, мяса, рыбы, птицы.
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования на заготовочных предприятиях.
4. Какие основные типы оборудования применяются на заготовочном предприятии средней мощности.

Тема 5.

1. Какие требования предъявляются к расположению цехов на доготовочных предприятиях.
2. В чем состоит технологический процесс доработки полуфабрикатов различной степени готовности.
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования на доготовочных предприятиях.
4. Какие основные типы оборудования применяются на доготовочном предприятии средней мощности.

Тема 6.

1. Назовите роль и задачи снабжения.
2. Какие требования предъявляются к организации снабжения на предприятиях общественного питания?
3. Укажите виды, источники снабжения на предприятиях общественного питания.
4. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
5. Для чего необходимо продовольственное снабжение?
6. Какими нормами пользуются для определения необходимых количеств материальных средств на предприятиях общественного питания?
7. Что такое товародвижение? Его принципы.

Тема 7.

1. Что относят к обслуживающему хозяйству?
2. Перечислите задачи складского хозяйства.
3. Назовите виды и типы складских помещений.
4. Укажите оборудование складов предприятий общественного питания.
5. Укажите назначение тарного хозяйства и приведите классификацию тары.
6. Назовите классификацию транспортных средств предприятия общественного питания и их характеристику.

Тема 8.

1. Содержание, значение и задачи научной организации труда.
2. Основные направления научной организации труда в общественном питании.
3. Эффективное использование трудовых и материальных ресурсов;

Тема 9.

1. Факторы и резервы роста производительности труда
2. Непрерывное повышение производительности труда;
3. Совершенствование форм разделения и кооперации труда
4. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест
5. Улучшение условий труда

Тема 10.

1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы
2. Классификация услуг
3. Методы и формы обслуживания

Тема 11.

1. Обслуживание потребителей в ресторанах.
2. Обслуживание приемов и банкетов.
3. Специальные виды услуг и формы обслуживания.

Тема 12.

1. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления.
2. Виды меню.
3. Меню со свободным выбором блюд.
4. Меню комплексных обедов,
5. Меню дневного рациона,

Тема 13.

1. Основы мерчендайзинг в общественном питании.
2. Формы и методы продаж на предприятиях питания в зависимости от типов.

Тема 14.

1. Встреча гостей, размещение их в зале;
2. Предложение меню и карты вин, аперитива;
3. Рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков;
4. Прием, оформление и уточнение заказа;

Тема 15.

1. Банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами;
2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами;
3. Банкет- фуршет,

Тема 16.

1. Функции управления
2. Расстановка кадров в системе управления в «Starlite Diner» функции менеджера по обслуживанию (server-manager)
3. Важнейшие функции менеджеров в ресторане «Starlite Diner»
4. Управленческие решения в ресторане

Тема 17.

1. Особенности организации услуг питания: на производственных предприятиях;
2. Особенности организации услуг питания студентов высших и средних специальных учебных заведений; учащихся общеобразовательных школ;
3. Особенности организации услуг питания на предприятиях быстрого обслуживания; Особенности организации услуг питания проживающих в гостиницах; иностранных туристов;

Тема 18.

1. Дайте определение понятиям «метод обслуживания» и «форма обслуживания». Основное содержание предоставления услуг методом поточной линии.
2. Основное содержания предоставления услуг методом индивидуального подхода.

Тема 19.

1. Понятие качества услуг.
2. Показатели качества услуг

Тема 20.

1. Понятие и характеристика мерчендайзинга.
2. Цели мерчендайзинга на предприятиях общественного питания.
3. Потребительский спрос и реклама общественного питания
4. Изучение спроса населения

Повышенный уровень

Тема 1.

1. Дайте определение буфета.
2. Что такое ресторан? Его определение.
3. Как классифицируют бары?
4. Приведите основное отличие фабрики заготовочной от комбината питания?
5. Какие факторы учитывают при размещении предприятия общественного питания?
6. Какие типы предприятий общественного питания рекомендуется размещать в промышленной, жилищно-административной зоне, зоне отдыха?
7. Приведите примеры стационарных и передвижных ПОП.

Тема 2.

1. Технические условия (ТУ),
2. Технологические инструкции (ТИ).

Тема 3.

1. Пути совершенствования производственной структуры предприятия
2. Понятие генерального плана предприятия.

Тема 4.

1. В чем особенность организации рабочих мест на заготовочных предприятиях.
2. Какие виды инвентаря применяются на заготовочных предприятиях.
3. Как организуется труд на заготовочных предприятиях.

Тема 5.

1. В чем особенность организации рабочих мест на доготовочных предприятиях.
2. Какие виды инвентаря применяются на доготовочных предприятиях.
3. Как организуется труд на доготовочных предприятиях.

Тема 6.

1. Какие формы снабжения вы знаете? Охарактеризуйте их.
2. Дайте определение централизованной и децентрализованной поставке. Какие маршруты они используют?
3. Как производят приемку товаров и какие документы для этого необходимы.
4. Источники снабжения продовольственными товарами (материально-технические средства) и договорные отношения с поставщиками.
5. Ассортимент и качество продовольственных товаров, предметов материально-технического снабжения.
6. Анализ эффективности форм доставки продуктов на предприятие питания.
7. Совершенствование организации продовольственного (материально-технического) снабжения.

Тема 7.

1. Укажите назначение и состав энергетического хозяйства.
2. Какие расходы топливно-энергетических ресурсов на предприятиях общественного питания вы знаете?
3. Какие виды ремонтов существуют на предприятиях общественного питания?
4. Что входит в обязанности санитарной службы предприятий общественного питания?
5. Какие требования предъявляют к измерительным приборам на предприятиях общественного питания?

Тема 8.

1. Роль научной организации труда в условиях рыночной экономики.
2. Оценка уровня организации труда на предприятии.

Тема 9.

1. Нормативно-техническая документация регламентирующая продолжительность и условия труда на предприятии общественного питания
2. Совершенствование организации и обслуживания рабочих мест.
3. Совершенствование приёмов и методов труда.
4. Создание комфортных условий труда.

Тема 10.

1. Состояние потребительского рынка
2. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов
3. Прогрессивные технологии обслуживания

Тема 11.

1. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.
2. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).
3. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.

Тема 12.

1. Меню диетического питания,
2. Меню детского питания,
3. Меню банкетное.

4. Порядок расположения блюд в меню.

Тема 13.

1. Практическое применение основ мерчендайзинг в общественном питании.

Тема 14.

1. Передача заказа на производство;
2. Досервировка стола в соответствии с принятым заказом;
3. Подача напитков, закусок и блюд;
4. Расчет с гостями.

Тема 15.

1. Банкет-коктейль,
2. Банкет-коктейль фуршет,
3. Банкет-чай, кофе.

Тема 16.

1. Повышение квалификации
2. Факторы, влияющие на процесс принятия управленческих решений
3. Оценка эффективности управленческого решения
4. Подходы к принятию решений

Тема 17.

1. Особенности организации услуг питания в местах массового сбора; пассажиров транспорта.
2. Показатели и методы оценки качества обслуживания потребителей;
3. Оценка эффективности обслуживания потребителей.

Тема 18.

1. Назовите основные формы обслуживания потребителей.
2. В чем сущность и особенности обслуживания потребителей в стационарных условиях и с выездом на дом к потребителю?

Тема 19.

1. Методы оценки
2. Особенности обеспечения качества услуг

Тема 20.

1. Функции мерчендайзинга на предприятиях общественного питания.
2. Методы продвижения продаж на предприятиях общественного питания.

Тема 21.

1. Классификация и виды рекламы, используемой на предприятиях общественного питания.
2. Реклама как метод стимулирования продаж

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания современного оборудования для предприятий общественного питания; использует нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники. Владеет навыками и новыми методами управленческих решений в предприятиях общественного питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями материала в классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планировании и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей и разработкой различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач в классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планировании и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания

потребителей и разработкой различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач в области в классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планировании и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей и разработкой различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

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, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя проведение собеседования по изучаемым темам в виде устного опроса. обучающимся предлагается ответить на вопросы базового и повышенного уровня.

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить профессиональную компетенцию ПК-1, ПК-2. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базовых более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо изучить темы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», используя при этом технологическую карту самостоятельной работы, выполнить лабораторные занятия, предусмотренные Программой дисциплины и защитить отчет по каждому лабораторному занятию в виде индивидуального собеседования.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования справочной литературой и нормативными документами.

При проверке задания и устного ответа на вопросы, оцениваются:

- последовательность и аккуратность выполнения задания;
- качество представляемого материала;
- уверенность при устном ответе;
- четкость и полнота устного ответа.

Оценочный лист студента по контрольной работе Ф.И.О.

Номер варианта	Номер вопроса	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
	1				
	2				
	3				
	4				

Составитель _____ Т.С.Гвасалия
(подпись)

« _____ » _____ Г.

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

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой технологии
продуктов питания и
товароведения

_____ Е.Н.
Холодова
«_____» _____ г.

Вопросы к экзамену

Вопросы к экзамену

Вопросы для проверки уровня обученности

по дисциплине Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания

Базовый уровень

Вопросы для проверки уровня обученности

Вопросы для проверки уровня обученности

Знать

1. Прогрессивные формы организации производства в общественном питании.
2. Организацию производства и труда в отделениях кондитерского цеха.
3. Организацию работы буфета при различных предприятиях.
4. Характеристику типов доготовочных предприятий.
5. Организацию работы подсобных помещений.
6. Состав и характеристика торговой группы помещений в различных типах предприятий общественного питания.
7. Виды графиков выхода на работу, преимущества и недостатки.
8. Организацию производства и аппаратное обеспечение в производственных помещениях предприятий общественного питания.
9. Характеристику типов заготовочных предприятий.
10. Характеристику типов доготовочных предприятий.
11. Задачи научной организации труда в общественном питании, ее принципы.
12. Организацию рабочих мест в производственных цехах на предприятиях общественного питания.
13. Состав рабочего времени и виды норм труда на предприятиях общественного питания.
14. Организацию рабочих мест обеденных залов и вспомогательного персонала на предприятиях общественного питания.
15. Основные задачи фотографии рабочего дня, порядок ее проведение.

Уметь,

1. Проводить хронометражные наблюдения.
2. Обрабатывать и анализировать результаты хронометражных наблюдений.
3. Проводить фотохронометраж.
4. Анализировать состав производственных помещений в предприятиях общественного питания работающих на полуфабрикатах.
5. Анализировать состав производственных помещений в предприятиях общественного питания работающих на сырье.

6. Организовывать работу мясного цеха в предприятиях питания.
 7. Организовывать работу моечной столовой и кухонной посуды.
 8. Организовывать работу мясо-рыбного цеха в предприятиях общественного питания.
 9. Проводить фотографию рабочего времени.
 10. Обрабатывать и анализировать результаты фотографии рабочего дня.
 11. Анализировать производственный интерьер предприятий общественного питания.
 12. Организовывать централизованное производство полуфабрикатов из рыбы.
 13. Анализировать формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания.
 14. Прогнозировать формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания.
 15. Организовать метрологическую службы в системе общественного питания.
- Владеть
1. Методами моментных наблюдений.
 2. Сущностью и назначением научной организации труда на предприятиях общественного питания.
 3. Организацией работы группы помещений по приему и хранению продуктов.
 4. Составом, назначением, функций производственных помещений.
 5. Организацией работы ресторанов и баров различных классов, отличительные особенности.
 6. Классификацией предприятий общественного питания.
 7. Характеристикой торговой группы помещений в различных типах предприятиях общественного питания.
 8. Организацией производства и труда в основных производственных и вспомогательных помещениях предприятий общественного питания.
 9. Особенности составления меню в различных предприятиях общественного питания.
 10. Техники подготовка зала к обслуживанию потребителей в различных предприятиях общественного питания
 11. Вариантами предварительной сервировки столов для различных приемов пищи.
 12. Требованиями к оформлению меню.
 13. Основными принципами при составлении меню.
 14. Последовательностью расположения блюд в меню.
 15. Методами обслуживания потребителей.

Повышенный уровень Вопросы для проверки уровня обученности

Вопросы для проверки уровня обученности
Знать

1. Организацию работы холодного цеха на предприятиях общественного питания.
2. Классификацию предприятий общественного питания.
3. Централизованное производство различных видов полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.
4. Принципы рационального размещения сети предприятий общественного питания.
5. питания.
6. Организацию работы горячего цеха на предприятиях общественного питания.
Расположение, оснащение, роль цеха.
7. Организацию работы централизованного производства полуфабрикатов из
8. мяса.
9. Современное состояние и тенденция развития массового питания за
10. рубежом.
11. Производственный процесс: основные принципы и методы его организации.
12. Организацию работы супового отделения горячего цеха столовой.
13. Основные формы специализации в общественном питании
14. Организацию работы кулинарного цеха.
15. Виды нормативно-технической документации, используемой на предприятиях общественного питания.

Уметь,

1. Анализировать состав и взаимодействие производственных помещений в предприятиях общественного питания.
2. Организовать работу сервисной.
3. Организовать работу цеха доработки полуфабрикатов.
4. Применять принципы организации производства: равномерность, непрерывность, ритмичность, пропорциональность.
5. Организовать работу в отделении подготовки яиц.
6. Организовать работу холодного цеха на предприятиях общественного питания.
7. Применять современные мировые тенденции развития предприятий общественного питания.
8. Организовать работу овощного цеха на предприятиях общественного питания.
9. Применять рекламные направления в общественном питании.
10. Анализировать сущность, функции, основные средства менеджмента на предприятиях общественного питания.
11. Применять методы изучения трудовых процессов и затрат рабочего времени.
12. Организовать работы экспедиции.
13. Разрабатывать НТД на фирменные блюда предприятий общественного питания.
14. Применять требования НТД к производству и обслуживанию на предприятиях общественного питания.

Владеть

15. Координировать технологические потоки на предприятиях общественного питания.
1. Правилами приема заказа у потребителей.
2. Правилами подачи блюд и напитков.
3. Правилами расчета с потребителями.
4. Обслуживанием по типу «шведского стола» и сырной тележки.
5. Методами изучения спроса потребителей.
6. Требованиями ХАССП к заготовочным предприятиям общественного питания.
7. Требованиями ХАССП к доготовочным предприятиям общественного питания.
8. Требованиями НТД к организации питания детей дошкольного возраста.
9. Требованиями НТД к организации питания детей школьного возраста.
10. Требованиями НТД к организации питания в организованных коллективах.
11. Требованиями НТД к организации лечебно-профилактического питания.
12. Расчетами товарооборачиваемости сырья на предприятиях общественного питания.
13. Расчетами рационального размещения сети предприятий общественного питания.
14. Расчетами нормативов рабочего времени.
15. Методикой составления графика выхода на работу персонала предприятий общественного питания.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания современного оборудования для предприятий общественного питания; использует нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники, Владеет навыками и новыми методами управленческих решений в предприятиях общественного питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями материала в классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планировании и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей и разработкой различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач в классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планировании и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей и разработкой различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач в области

классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планирование и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей и разработкой различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

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** ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), 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 технологии макаронных изделий.

Для подготовки по билету отводится 15 минут.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами.

Оценочный лист студента по контрольной работе Ф.И.О.

Номер варианта	Номер вопроса	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
	1				
	2				
	3				
	4				

Составитель _____ Т.С.Гвасалия
(подпись)

« _____ » _____ Г.