

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

**«Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»**

Кафедра:	Товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	заочная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по направлению: **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**, направленность/профиль **Технология продуктов общественного питания**, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1041).

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины для студентов заочной форм обучения составляет 8 зачетных единиц (288 академических часов).

Виды учебной работы	Всего часов/ Зачетных единиц	Курс
		4
Общая трудоемкость, час зачетные единицы	288 8	288 8
Аудиторные занятия, в т. ч.	30 (6) *	30 (6) *
лекции	8 (2) *	8 (2) *
практические занятия	22 (4) *	22 (4) *
Самостоятельная работа, в т. ч.	222	222
реферат	74	74
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	74	74
самостоятельное изучение тем	74	74
Промежуточная аттестация, экзамен	36	36 экзамен

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибальной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов				
ИД-ЗОПК-3 – Применяет знания основ строительства зданий при обосновании проектных решений				

Знания	Отсутствие фрагментарных знаний по данной компетенции	освоил свойства сырья и полуфабрикатов; факторы, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции; обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания; при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.	раскрыл свойства сырья и полуфабрикатов; факторы, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; грамотно изложил материал, владеет специальной терминологией; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой; при изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.	глубоко, в полном объеме освоил свойства сырья и полуфабрикатов; факторы, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах изучаемой дисциплины (научного направления); умело применяет теоретические знания при решении практических задач; владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	умеет определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество	умеет определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и каче-	умеет определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологическо-

		готовой продукции; ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности	ство готовой продукции; ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности	го процесса и качество готовой продукции; ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой использования нормативно-правовыми актами в своей профессиональной деятельности
Владение	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет методами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин на низком уровне	Владеет методами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в достаточном объеме	Владеет методами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в полном объеме
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции				
ИД-1ОПК-4 – Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции				

Знания	Отсутствие фрагментарных знаний по данной компетенции	освоил технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;	раскрыл технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу;	глубоко, в полном объеме освоил технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, излагает его на вы-
		при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения. нормативно-правовые акты в области товароведения	грамотно изложил материал, владеет специальной терминологией; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой; при изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.	соком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах изучаемой дисциплины (научного направления); умело применяет теоретические знания при решении практических задач; владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы; нормативно-правовые акты в области товароведения

Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности	Умеет применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности	Умеет анализировать и применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой использования нормативно-правовыми актами в своей профессиональной деятельности
Владение	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет методами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин на низком уровне	Владеет методами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в достаточном объеме	Владеет методами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в полном объеме
ИД-3ОПК-4 – Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств				

Знания	Отсутствие фрагментарных знаний по данной компетенции	освоил технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания; при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения. нормативно-правовые акты в области товароведения	раскрыл технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; грамотно изложил материал, владеет специальной терминологией; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой; при изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.	глубоко, в полном объеме освоил технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах изучаемой дисциплины (научного направления); умело применяет теоретические знания при решении практических задач; владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы; нормативно-правовые акты в области товароведения
--------	---	--	---	---

Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией компетенции	Умеет применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности	Умеет применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности	Умеет анализировать и применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой использования нормативно-правовыми актами в своей профессиональной деятельности
---------------	--	--	--	---

Владение	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет методами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин на низком уровне	Владеет методами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в достаточном объеме	Владеет методами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в полном объеме
ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики				
ИД-2ОПК-5 – Осуществляет связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции для организации работ по применению передовых технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья				

Знания	Отсутствие фрагментарных знаний по данной компетенции	освоил управление действующими технологическими линиями (процессами); объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания; при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения. нормативно-правовые акты в области товароведения	раскрыл управление действующими технологическими линиями (процессами); объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; грамотно изложил материал, владеет специальной терминологией; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой; при изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.	глубоко, в полном объеме освоил управление действующими технологическими линиями (процессами); объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах изучаемой дисциплины (научного направления); умело применяет теоретические знания при решении практи-
---------------	---	--	---	---

				ческих задач; владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы; нормативно-правовые акты в области товаро-ведения
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья, обладает не достаточным умением для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности	Умеет осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности	Умеет анализировать осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой использования нормативно-правовыми актами в своей профессиональной деятельности
Владение	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет методами осуществления управления действующими технологическими линиями (процессами) для выявления объектов с целью улучшения техно-	Владеет методами осуществления управления действующими технологическими линиями (процессами) для выявления объектов с целью улучшения	Владеет методами осуществления управления действующими технологическими линиями (процессами) для выявления объектов с це-

		логии пищевых производств из растительного сырья на низком уровне	технологии пищевых производств из растительного сырья в достаточном объеме	люю улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья в полном объеме
--	--	---	--	---

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания	ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-2ОПК-5	Тест по разделу 1. Рефераты	Письменно
Организация производства продукции общественного питания. Организация работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов	ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-2ОПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Организация снабжения и складского хозяйства. Организация материально-технического снабжения	ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-2ОПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-2ОПК-5	Тесты по разделу 2. Рефераты	Письменно
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания и его этапы. Обслуживание приемов и банкетов и потребителей в ресторане	ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-2ОПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Организация обслуживания на социально- ориентированных предприятиях питания. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта. Потребительский спрос и реклама	ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-2ОПК-5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

Тема 1: Организация производства продукции на предприятиях общественного питания. Организация работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов.

1. Классификация ПОП;
2. Характеристика типов ПОП;
3. Рациональное размещение сети ПОП.
1. Принципы организации производства.
2. Формы и методы организации производства.
3. Организация рабочих мест.
4. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.
4. Оперативное планирование производства.
5. Виды меню.
6. Технологическая документация.
7. Организация работы овощного цеха.
8. Организация работы мясного цеха
9. Организация работы птицеполюевого цеха
10. Организация работы рыбного цеха
11. Организации работы горячего цеха
12. Организации работы холодного цеха
13. Организация работы кулинарного цеха.
14. Организация работы цеха мучных изделий.
15. Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП.

Тема 2 Организация снабжения и складского хозяйства. Организация материально-технического снабжения

1. Источники снабжения и поставщики ПОП.
2. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.
3. Материально-техническое снабжение ПОП.
4. Приемка продовольственных товаров.
5. Организация работы складских помещений и требования к ним
6. Хранение и отпуск продуктов.
7. Организация тарного хозяйства.
8. Виды столовой посуды и приборов
9. Характеристика фарфоровой и керамической посуды
10. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды
11. Характеристика металлической посуды
12. Характеристика столовых приборов
13. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов
14. Столовое белье

Тема 3 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания и его этапы. Обслуживание приемов и банкетов и потребителей в ресторане.

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

4. Характеристика торговых помещений.
5. Характеристика вспомогательных помещений.
6. Интерьеры и оборудование залов
7. Встреча гостей. Прием и оформление заказа
8. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче вин
9. Организация процесса обслуживания в зале
10. Основные методы подачи блюд в ресторане
11. Виды приемов и банкетов
12. Прием заказа
13. Роль менеджера в организации банкетной службы
14. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами
15. Прием-фуршет, прием-коктейль
16. Банкет-чай
17. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Тема 4 Организация обслуживания на социально- ориентированных предприятиях питания. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта. Потребительский спрос и реклама

1. Обслуживание на производственных предприятиях
2. Обслуживание учащихся в общеобразовательных школах и лицеях
3. Обслуживание студентов высших и средних специальных учебных заведений
4. Виды туризма и классы обслуживания
5. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов
6. Обслуживание групп туристов в ресторанах и кафе
1. Уборка торговых помещений
2. Общие правила сервировки стола
3. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола
4. Композиции из цветов, музыкальное обслуживание
7. Последовательность и правила подачи блюд и закусок
8. Правила этикета и нормы поведения за столом
9. Расчет с потребителями
10. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов
11. Изучение потребительского спроса
12. Реклама ресторанов

2.1.2. Тесты для текущего контроля знаний студентов (с ключом ответов)

1. Простой производственный цикл – это...

- A) Приготовление вторых блюд из жаренного мяса
- B) Приготовление сладких блюд**
- C) Приготовление полуфабрикатов из мяса
- D) Приготовление супов
- E) Приготовление вторых блюд из отварной рыбы

2. Зав. производством несет ответственность за...

- A) Хозяйственно-финансовую деятельность
- B) Подбор кадров
- C) Соблюдение трудового законодательства
- D) Порядок и чистоту в зале

Е) Производственную деятельность

3. ПОП, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, как правило, продукцией несложного приготовления, называют

А) Закусочная

В) Столовая

С) Кафе

Д) Буфет

Е) Бар

4. Отрасль материального производства:

А) Жилищно-коммунальное хозяйство

В) Транспортирование

С) здравоохранение

Д) общественное питание

Е) Строительство

5. График, предусматриваемый ежедневную работу бригад в 1 смену называется

А) Ленточный

В) Линейный

С) Двухбригадный

Д) График рабочего времени

Е) Комбинированный

6. Помещение для обработки яиц оборудуется

А) Ванной с подогревом воды

В) Электрокипятильником

С) Посудомоечной машиной

Д) Производственным столом со встроенной моечной ванной

Е) Четырьмя моечными ваннами

7. Очищенные овощи можно хранить в воде не более

А) 2ч.

В) 8ч.

С) 12ч.

Д) 6ч.

Е) 48ч.

8. Овощная входит в состав помещения

А) Производственных

В) Служебных

С) Технических

Д) Для хранения продуктов

Е) Для посетителей

9. Готовый полуфабрикат и обработанные субпродукты птице- гольевого цеха на доготовочные предприятия направляются для крат- ковременного хранения перед реализацией

А) В склад сырья

В) Торговая сеть

С) Экспедиция

Д) Горячий цех

Е) Доготовочные предприятия

10. Основной составляющей частью производственного процесса явля- ется

А) Обслуживание рабочих мест

В) Технологические операции

С) Организация рабочего места

Д) Доставка сырья

Е) Подготовительная операция

11. Ассортиментный минимум определяет в меню

А) Количество блюд и закусок по временам года

В) Количество фирменных блюд

С) Минимальное количество блюд и закусок

Д) Количество блюд и закусок по времени

Е) Максимальное количество блюд и закусок

12. Тепловой пункт относится к помещению

А) Служебному

В) Для посетителей

С) Производственному

Д) Техническому

Е) Складским

13. Оборудование горячего цеха

А) Тестомесильная машина

В) Овощерезка

С) Ручной маслоделитель

Д) Нож рубак Е) Шумовка.

14. Операция термической тепловой обработки

А) Дробление

В) Засолка

С) Охлаждение

Д) Фиксация

Е) Припускание

15. Крупное предприятие общественного питания, осуществляющее переработку сырья и выпуск п/ф, кулинарных и кондитерских изделий и снабжение ими доготовочных предприятий, магазинов-кулинарий называется?

А) Комбинат питания

В) Магазин кулинария

С) Фабрика-кухня

Д) Комбинат п/ф

Е) Фабрика заготовочная

16. Чем оснащают рабочее место по обработке луковых на заготовочном предприятии?

А) Моечной ванной

В) Холодильным шкафом

С) Вытяжным шкафом

Д) Опалочным шкафом

Е) Овощечистительной машиной

17. На всех предприятиях общественного питания, работающих на сырье или п/ф, независимо от мощности предусматривается....

А) Холодный цех

В) Овощной цех

С) Мясо-рыбный цех

Д) Кондитерский цех

Е) Горячий цех

18. В функцию доготовочных предприятий не входит?

A) Хранение и расфасовка кулинарных изделий

B) Оформление блюд

C) Реализация блюд потребителям

D) Проведение тепловой обработки продуктов

E) Создание условий для приема пищи

19. Яйца дезинфицируют

A) 0,2% раствором кальцинированной соды

B) 0,2% раствором хлорной извести

C) Горячей водой

D) 2% раствором кальцинированной соды E) 2% раствором хлорной извести

20. Время, которое затрачивается работником на подготовку выполнения производственного задания, называется?

A) Временем обслуживания B) Вспомогательным

C) Основным

D) Рабочим временем

E) Подготовительно-заключительным

21. Что является основой оперативного планирования на предприятиях питания?

A) Ассортиментный минимум

B) Плановое меню

C) План товарооборота

D) Производственное задание

E) Меню

22. Режим хранения товара это

A) Способ укладки B) Срок реализации

C) Температура и срок хранения

D) Срок хранения

E. Температура, скорость движения и относительная влажность воздуха

23. Изготовление рыбных п/ф на доготовочных предприятиях производится

A) В кулинарном цехе

B) В мясо - рыбном цехе

C) В овощном цехе

D) В мясном цехе

E) В холодном цехе

24. Незавершенный цикл производства включает изготовление

A) Мучных кулинарных изделий

B) П/ф для собственных нужд

C) Мучных кондитерских изделий

D) Быстрозамороженных блюд

E) П/ф высокой степени готовности

25. По периодичности действия предприятия общественного питания могут быть?

A) Универсальные и специализированные B) Централизованные

C) Постоянно действующие и сезонные

D) Передвижные и стационарные

E) Общедоступные

26. Что индивидуально включают в линию по обработке птицы в заготовочных предприятиях?

A) Овощерезка

B) Мясорубка

C) Вытяжной шкаф

D) Холодильник

Е) Опалочный горн

27. ПОП, предназначенное для приготовления различных видов чая и сопутствующих мучных, кондитерских и кулинарных изделий называется?

А) Закусочной

В) Бар

С) Столовой

Д) Чайной

Е) Кафе

28. Инвентарь горячего цеха

А) Формочки для заливных

В) Нож-рубак

С) Шумовка

Д) Филейный нож

Е) Ручной маслоделитель

29. По сложности и характеру выполняемых в овощном цехе работ используют работников

А) 1-5 разряда

В) 5-6 разряда

С) 3-4 разряда

Д) 4-5 разряда

Е) 2-3 разряда

30. На крупных доготовочных предприятиях на участке по обработке картофеля второй линии организуется

А) Для потрошения

В) Для оттаивания

С) Для промывания

Д) Для опаливания

Е) Для заправки

31. Овощной цех оснащают следующим оборудованием

А) Механическим

В) Дозировочным

С) Весовым оборудованием

Д) Тепловым

Е) Раздаточным

32. Какой тип предприятий питания чаще всего размещают в зонах отдыха

А) Магазины кулинарии

В) Домовые кухни

С) Кафе рестораны

Д) Фабрики-кухни

Е) Общедоступные столовые

33. Где чаще всего размещают временные предприятия питания

А) В учебных заведениях

В) В учреждениях

С) В зонах отдыха

Д) На транспорте

Е) В промзоне

34. Какой цех является производственным участком в ПОП? А) Горячий

В) Овощной

- С) Доготовочный
- Д) Холодный
- Е) Мясорыбный

35. Что индивидуально включают в линию по обработке птицы в заготовочных предприятиях?

- А) Овощерезка
- В) Мясорубка
- С) Вытяжной шкаф
- Д) Холодильник

Е) Опалочный горн

36. Выработанные полуфабрикаты из птицы хранят в холодильных камерах экспедиции в течении?

- А) 10 часов
- В) 3 часа
- С) 1 час
- Д) 2 часа

Е) До 6 часов

37. Время, которое затрачивается работником на подготовку выполнения производственного задания, называется?

- А) Временем обслуживания
- В) Основным
- С) Подготовительно – заключительным

Д) Рабочим временем

Е) Вспомогательным

38. Вспомогательная операция термической обработки

А) варка

В) припускание

- С) запекание
- Д) брезирование
- Е) пассерование

39. В функцию доготовочных предприятий не входит

- А) реализация блюд потребителям
- В) проведение тепловой обработки продуктов
- С) оформление блюд
- Д) создание условий для приема пищи

Е) хранение и расфасовка кулинарных изделий

40. Время размораживания птицы в дефростерах

- А) 20 часов
- В) 16-18 часов
- С) 2 суток
- Д) 1 сутки

Е) 10-12 часов

41. Время вымачивания соленой рыбы перед обработкой

А) 12 часов

В) 2 часа

- С) 10 часов
- D) 4-6 часов**
- Е) 1 час

42. Вагоны рестораны включают в состав поездов, если они находятся в пути в одном направлении

- A) 12 часов
- B) 20 часов
- C) 18 часов
- D) 0,5 суток
- Е) более суток**

43. Входной поток на складе означает

- A) проверку качества и количества прибывшего груза**
- B) размещение на хранение
- C) перемещение внутри склада
- D) отпуск товаров на производство
- E) погрузку на транспорт

44. Высота слоя лука при насыпном способе хранения, (м)

- A) 0,5
- B) 1,0
- C) 0,7
- D) 1,5
- E) 0,3**

45. Высота слоя моркови при насыпном способе хранения

- A) 0,3
- B) 1,0
- C) 0,5**
- D) 0,7
- E) 1,5

46. График работы, предусматривающий различную продолжительность рабочего дня в течении недели называется?

- A) двух бригадный
- B) ленточный
- C) линейный
- D) комбинированный
- Е) график суммированного рабочего времени**

47. Готовые полуфабрикаты и обработанные субпродукты из птицеполюевого цеха на доготовочном предприятии направляются для кратковременного хранения перед реализацией...

- A) в склад сырья
- B) в горячий цех**
- C) на доготовочные предприятия
- D) в торговую сеть
- E) в экспедицию

48. Для обработки каких овощей организуется вторая линия в заготовочных предприятиях средней мощности

- A) бахчевых
- B) зерновых
- C) солений**

D) корнеплодов и клубнеплодов

E) луковых и капустных

49. Для соблюдения санитарных правил, стены в горячем цехе

A) облицовываются метлахской плиткой

B) покрываются побелкой

C) покрываются масляной краской

D) облицовываются керамической плиткой

E) обшивают деревом

50. Длина производственного стола не должна превышать

A) 1500 мм

B) 1260 мм

C) 1050 мм

D) 1000 мм

E) 1800 мм

51. Для чего предназначен кулинарный цех в крупных ресторанах

A) для выпуска первых блюд

B) для выпуска вторых блюд

C) для выпуска мучных кондитерских изделий

D) для выпуска сладких блюд

E) для выпуска мучных блюд **52. Доготовочный цех это-...**

A) рыбный

B) горячий

C) мясной

D) овощной

E) мучной

53. Для санитарной обработки кондитерских мешков и трубочек используют

A) Жарочные шкафы

B) Раствор хлорной извести

C) Раствор кальцинированной соды

D) D)Кварцевые лампы

E) **Автоклавы**

54. Для какой операции организуют первое рабочее место в птицебельном цехе?

A) Для промывания

B) Для оттаивания

C) Для заправки

D) Для потрошения

E) E) Для опаливания

55. Документ, регулирующий отношения между поставщиками и заказчиками

A) накладная

B) договор

C) технические требования D) счет-фактура

E) стандарт

56. Заведующий производством несет ответственность за

A) подбор кадров

B) порядок и чистоту в зале

C) соблюдение трудового законодательства

D) хозяйственно-финансовую деятельность

E) производственную деятельность

57.Инвентарь мясного цеха:

А)Обвалочный нож

В)Коренчатый нож

С)Вилка производственная

Д)Грохот металлический

Е)Нож для нарезки ветчины

58. Какие операции по обработке овощей в цехе не механизированы?

А)Сортировка

В)Ручная очистка

С)Мойка

Д)Очистка

Е)Калибровка

59. Коэффициент готовности 0.9 присваивается

60. А)полуфабрикатам прошедшим полную механическую обработку

61. В)кулинарным блюдам

С)полуфабрикаты высокой степени готовности

Д)кулинарным изделиям

Е)полуф-м прошедшим частичную мех-ю обработку

62. Коэффициент потребления блюд учитывает

А)фактическое потребление блюд посетителями за день

В)фактическое потребление блюд одним посетителем

С)усредненное кол-во блюд на одного посетителями

Д)общее кол-во блюд планируемых к выпуску

Е)общее кол-во блюд реализуемых за день

63. Механическое оборудование

А)холодильные шкафы В)передвижные ванны

С)стеллажи

Е)универсальный привод

62. Меню a la carte - это

А)диетическое питание

В)несколько блюд по фиксированной цене

С)полный рацион питания

Д)скомплектованный обед

Е)свободный выбор блюд

63. Меню комплексного питания включает

64. А)широкий ассортимент блюд, закусок, напитков

65. В)дежурные блюда на выбор

С)5-6 основных диет

Д)мучные, кондитерские изделия, горячие напитки

Е)набор блюд за определенную цену

66. Заведующий производством несет ответственность за

А) подбор кадров

В) порядок и чистоту в зале

С) соблюдение трудового законодательства

Д) хозяйственно-финансовую деятельность

Е) производственную деятельность

67. Тепловое оборудование

А) тестомесильная машина

В) овощечистка

С) ванна с подводкой пара

D) овощерезка

E) электроплита

68. Какое оборудование служит для разделения картофеля на фракции

A) ванна

B) сортировочная машина C) конвейер

D) овощечистительная машина

E) калибровочная машина

69. Какими буквами маркируют инструменты и инвентарь в мясном цехе

A) PC B) OC C) BMD D) CME E) MC

70. Разрубочный стул (колода) ежедневно

A) моется теплой водой с моющими средствами

B) очищается ножом и посыпается солью

C) спиливается и обстругивается

D) ошпаривается кипятком

E) дезинфицируется хлорной известью

71. Основной составной частью производственного процесса является

A) доставка сырья

B) подготовительная операция

C) организация рабочего места

D) обслуживание рабочих мест

E) технологическая операция

72. Ассортиментный минимум определяет в меню A) минимальное количество блюд и закусок

B) количество фирменных блюд

C) количество блюд и закусок по времени суток

D) количество блюд и закусок по временам года

E) максимальное количество блюд и закусок

73. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе

A) доработки полуфабрикатов

B) холодном

C) овощном

D) мясном

E) горячем

74. Сухие продукты завозят на предприятия общественного питания в основном на

A) 15 дней

B) 10 дней

C) 2 дня

D) 2-3 дней

E) 5 дней

75. Срок проверки качества скоропортящихся продуктов при приемке на склад

A) 48 час

B) 12 час

C) 1 час

D) 24 час

E) 6 час

76. Поставки столовых приборов и кухонного инвентаря на предприятия питания это

A) организация складского хозяйства

B) материально-техническое снабжение

- С) продовольственное снабжение
- Д) организация производства
- Е) организация обслуживания

77. Расстояние от пола до верхней полки не должно превышать

А) 2125 мм В) 2000 мм

С) 1500 мм

Д) 1250 мм

Е) 1750 мм

78. Чем оснащают рабочее место по обработке луковых на заготовочном предприятии

А) опалочным шкафом

В) холодильным шкафом

С) овощечистительной машиной

Д) моечной ванной

Е) вытяжным шкафом

79. Входной поток на складе означает

А) проверку качества и количества прибывшего груза

В) размещение на хранение

С) перемещение внутри склада

Д) отпуск товаров на производство

Е) погрузку на транспорт

80. К производственным операциям относится

А) приемка товаров

В) хранение продуктов

С) разгрузка транспорта

Д) удаление несъедобных частей

Е) оформление накладных документов

81. Ширина коридоров соединяющих склады

82. А) 1,3-1,8

В) 1,0-1,2

С) 2,0-2,2

Д) 2,2-2,4

Е) 0,8-1,0

83. Мероприятия, направленные на обеспечение качества

А) освоение новых технологий

В) проведение дегустаций

С) организация снабжения

Д) проведение выставок-распродаж

Е) организация реализации готовой продукции

84. Готовые полуфабрикаты и обработанные субпродукты из птицепо- лочного цеха на доготовочном предприятии направляются для кратковре- менного хранения перед реализацией...

А) в склад сырья

В) в горячий цех

С) на доготовочные предприятия

Д) в торговую сеть

Е) в экспедицию

85. Сколько времени нужно хранить очищенный картофель в воде

А) 5 часов

В) 1 час

С) 6 часов

D) 4 часа

Е) 3 часа

86. Ненормированные потери при хранении и отпуске

А) разлив

В) раструска

С) порча продуктов

D) усушка

Е) выветривание

87. Охлаждаемые камеры размещаются

А) рядом с душевой

В) рядом с котельной

С) одним блоком с общим тамбуром

D) над моечной столовой посуды

Е) над санузлами

88. Какие рабочие места организуют в цехе доработки полуфабрикатов

А) только специализированные

В) простые

С) комбинированные

D) только универсальные

Е) специализированные и универсальные

89. Полуфабрикатам, прошедшую полную механическую обработку при-сваивается коэффициент

А) 0,9

В) 0,7

С) 0,3

D) 1,0

Е) 0,5

90. Для чего предназначен кулинарный цех в крупных ресторанах

А) для выпуска первых блюд

В) для выпуска вторых блюд

С) для выпуска мучных кондитерских изделий

D) для выпуска сладких блюд

Е) для выпуска мучных блюд

91. Тепловой пункт относится к помещениям

А) складским

В) производственным

С) техническим

D) служебным

Е) для посетителей

92. Холодный цех должен иметь удобную связь с

А) овощным складом

В) мясным цехом

С) кондитерским цехом

D) кладовой сухих продуктов

Е) раздаточной

93. Завершенный цикл производства кулинарной продукции включает

А) Первичную обработку сырья

В) Механическую кулинарную обработку

С) Термическую кулинарную обработку

Д) Производство полуфабрикатов

Е) Первичную обработку сырья, производство полу фабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий

94. Для санитарной обработки кондитерских мешков и трубочек используют

А) Жарочные шкафы

В) Раствор хлорной извести

С) Раствор кальцинированной соды

Д) Кварцевые лампы

Е) Автоклавы

95. Помещение для обработки яиц оборудуется

А) Электрокипятильником

В) Ванной с подогревом воды

С) Четырмя моечными ваннами

Д) Посудомоечной машиной

Е) Производственным **столом** со встроенной моечной ванной

96. Фиксация рыбы это-

А) обработка в растворе бисульфата натрия

В) оттаивание

С) обработка в горячем растворе соли

Д) обработка в холодном растворе соли

Е) замораживание

97. Заготовочный цех

А) кондитерский

В) горячий

С) холодный

Д) мучной

Е) овощной

98. Для какой операции организуют первое рабочее место в птицебойном цехе?

А) Дня промывания

В) Дня оттаивания

С) Дня заправки

Д) Дня потрошения

Е) Для опаливания

99. Раздаточную располагают с?

А) С гардеробной

В) С аванзалом

С) С торговым залом

Д) Со складскими помещениями

Е) С мясным цехом

100. Время, которое затрачивается работником на подготовку и выполнение производственного задания, называется?

А) Временем обслуживания

В) Основным

С) Подготовительно – заключительным

Д) Рабочим временем

Е) Вспомогательным

КЛЮЧИ к тестам

1. В	21. С	41. А	61. Е	81. В
2. Е	22. Е	42. Е	62. Е	82. D
3. С	23. В	43. А	63. А	83. С
4. В	24. С	44. Е	64. Е	84. С
5. В	25. D	45. С	65. Е	85. Е
6. Е	26. Е	46. Е	66. Е	86. D
7. А	27. D	47. В	67. Е	87. Е
8. А	28. С	48. Е	68. В	88. С
9. С	29. Е	49. D	69. Е	89. Е
10. В	30. Е	50. А	70. А	90. С
11. С	31. А	51. Е	71. Е	91. Е
12. D	32. С	52. В	72. В	92. С
13. А	33. С	53. Е	73. D	93. D
14. Е	34. А	54. В	74. В	94. D
15. Е	35. Е	55. В	75. Е	95. В
16.С	36. Е	56. Е	76. Е	96. С
17. Е	37. D	57. А	77. А	97. D
18. А	38. В	58. В	78. А	98. Е
19. В	39. Е	59. А	79. А	99. Е
20. D	40. Е	60. D	80. С	100. Д

2.1.3. Темы рефератов

1. Современное состояние общественного питания
2. История развития общественного питания
3. Основные тенденции развития общественного питания
4. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания
5. Общие требования к предприятиям общественного питания
6. Характеристика услуг общественного питания
7. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания
типа ресторан
8. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания
типа кафе
9. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания
типа столовая
10. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного
питания типа бар
11. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного
питания типа кафейня, кафетерий
12. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного
питания типа предприятие быстрого обслуживания, закусочная
13. Классификация предприятий общественного питания

14. Источники снабжения и договорные связи предприятий общественного питания
15. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
16. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типов кафе-терий, кофейня
17. Организация складского хозяйства
18. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типов буфет, магазин кулинария
19. Характеристика технологических процессов на предприятиях общественного питания
20. Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: экзамен:

4 курс - Экзамен.

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается оценкой. Результат обучения по дисциплине считается достигнутым при получении обучающимся оценки - «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по каждому из контрольных мероприятий, относящихся к данному результату обучения.

Вопросы к экзамену

1. Классификация ПОП;
2. Характеристика типов ПОП;
3. Рациональное размещение сети ПОП.
4. Принципы организации производства.
5. Формы и методы организации производства.
6. Организация рабочих мест.
7. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.
8. Оперативное планирование производства.
9. Виды меню.
10. Технологическая документация.
11. Организация работы овощного цеха.
12. Организация работы мясного цеха
13. Организация работы птицеполюевого цеха
14. Организация работы рыбного цеха
15. Организации работы горячего цеха
16. Организации работы холодного цеха
17. Организация работы кулинарного цеха.
18. Организация работы цеха мучных изделий.
- 19 Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП.
20. Источники снабжения и поставщики ПОП.
21. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.
22. Материально-техническое снабжение ПОП.
- 22 Приемка продовольственных товаров.
- 23 Организация работы складских помещений и требования к ним
- 24 Хранение и отпуск продуктов.
- 25 Организация тарного хозяйства.
26. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы
27. Классификация услуг

28. Методы и формы обслуживания
29. Характеристика торговых помещений.
30. Характеристика вспомогательных помещений.
31. Интерьеры и оборудование залов
32. Виды столовой посуды и приборов
33. Характеристика фарфоровой и керамической посуды
34. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды
35. Характеристика металлической посуды
36. Характеристика столовых приборов
37. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов
38. Столовое белье
39. Уборка торговых помещений
40. Общие правила сервировки стола
41. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола
42. Композиции из цветов, музыкальное обслуживание
43. Встреча гостей. Прием и оформление заказа
44. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче вин
45. Организация процесса обслуживания в зале
46. Основные методы подачи блюд в ресторане
47. Последовательность и правила подачи блюд и закусок
48. Правила этикета и нормы поведения за столом
49. Расчет с потребителями
50. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов
51. Виды приемов и банкетов
52. Прием заказа
53. Роль менеджера в организации банкетной службы
54. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами
55. Прием-фуршет, прием-коктейль
56. Банкет-чай
57. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами
58. Виды туризма и классы обслуживания
59. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов
60. Обслуживание групп туристов в ресторанах и кафе
61. Обслуживание на производственных предприятиях
62. Обслуживание учащихся в общеобразовательных школах и лицеях
63. Обслуживание студентов высших и средних специальных учебных заведений
64. Изучение потребительского спроса
65. Реклама ресторанов
66. Продвижение ресторанных услуг

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основным и понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет четкую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснованна, в работе присутствуют

ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочётов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения экзамена:

- **оценка «отлично»:** обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «удовлетворительно»:** обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценки «неудовлетворительно»:** обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление соответствия	
18			
19			
20			
	Максимальный балл		
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации		Оценка «отлично»	85-100%
		Оценка «хорошо»	70-84%
		Оценка «удовлетворительно»	56-69%
		Оценка «неудовлетворительно»	менее 56%

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина « _____ »
Направление подготовки _____
Профиль « _____ »

Экзаменационный билет № 34

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____
Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____
Зав. кафедрой _____ / _____