

Компонент ОПОП 19.03.04  
наименование ОПОП

Б1.В.05  
шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины  
(модуля)

Организация производства и обслуживания в общественном питании

---

Разработчик (и):

Бражная И.Э.

ФИО

профессор

должность

канд.техн.наук, доцент

ученая степень, звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от 29.03.2024

Заведующий кафедрой ТПП



подпись

Гроховский В.А.

ФИО

1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых дисциплиной (модулем)

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора(ов) достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (модулю)			Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
		Знать	Уметь	Владеть		
ПК-4 Планирование, организация и координация процесса производства и организации питания	ИД1 <sub>ПК4</sub> Способен решать проектно-технологические задачи, в том числе и с использованием информационных технологий	основные стадии технологического процесса, способы его организации.	организовать процесс производства на предприятиях общественного питания разных типов и классов.	организации производства на предприятии общественного питания	- комплект заданий для выполнения практических работ; - типовые задания по вариантам для выполнения контрольной работы;	Экзаменационные билеты  Результаты текущего контроля

2. Оценка уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)

Показатели оценивания компетенций (индикаторов их достижения)	Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)			
	Ниже порогового («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний. Допущены негрубые ошибки.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки. Допущены некоторые погрешности.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки.
Наличие умений	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объёме (отсутствуют пояснения, неполные выводы)	Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объёме, но некоторые с недочётами.	Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Задания выполнены в полном объёме без недочётов.
Наличие навыков (владение опытом)	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки.	Имеется минимальный набор навыков для выполнения стандартных заданий с некоторыми недочётами.	Продемонстрированы базовые навыки при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочётами.	Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Продемонстрирован творческий подход к решению нестандартных задач.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенции фактически не сформированы. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Зачетное количество баллов не набрано согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков достаточно для решения стандартных профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в полной мере достаточно для решения сложных, в том числе нестандартных, профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону

### 3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

#### 3.1 Критерии и шкала оценивания практических работ

Перечень практических работ, описание порядка выполнения и защиты работы, требования к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

Оценка/баллы	Критерии оценивания
Отлично	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по лабораторной/практической работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на основные вопросы преподавателя при защите работы без уточняющих вопросов или с единичными уточняющими вопросами.
Хорошо	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены. При защите работы потребовались уточняющие вопросы, на которые были получены достаточные ответы, на основании чего был дан полный ответ на исходный вопрос, продемонстрировано понимание смысла этого ответа.
Удовлетворительно	<p>Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную/практическую работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены. При защите работы был дан неполный ответ; после уточняющих вопросов был получен минимально достаточный ответ</p> <p style="text-align: center;">ИЛИ</p> <p>При ответе на вопросы при защите работы был получен частично заученный ответ, смысл которого был понят обучающимся неполностью, однако в ходе дискуссии по уточняющим вопросам обучающийся смог понять смысл собственного ответа.</p>
Неудовлетворительно	<p>Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены.</p> <p style="text-align: center;">ИЛИ</p> <p style="text-align: center;">Задание не выполнено.</p> <p style="text-align: center;">ИЛИ</p> <p>При защите не получен правильный ответ ни на основной, ни на уточняющие вопросы</p> <p style="text-align: center;">ИЛИ</p> <p>При защите при ответе на вопросы преподавателя не было продемонстрировано понимание материала, единичные ответы состояли из механически заученных фраз, непонимание смысла которых было продемонстрировано в ходе попыток ответа на наводящие вопросы.</p>

### 3.2 Критерии и шкала оценивания контрольной работы

Контрольная работа предназначена для формирования и проверки знаний/умений/навыков в рамках оцениваемых компетенций по дисциплине. Перечень контрольных заданий, рекомендации по выполнению представлены в методических указаниях и размещено в ЭИОС МАУ.

В ФОС включен типовой вариант контрольного задания:

#### **Контрольная работа**

1. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку.
2. Характеристика заготовочных предприятий.
3. Формы сложения полотняных салфеток.

Оценка/баллы	Критерии оценивания
Отлично	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по лабораторной/практической работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на основные вопросы преподавателя при защите работы без уточняющих вопросов или с единичными уточняющими вопросами.
Хорошо	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены. При защите работы потребовались уточняющие вопросы, на которые были получены достаточные ответы, на основании чего был дан полный ответ на исходный вопрос, продемонстрировано понимание смысла этого ответа.
Удовлетворительно	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную/практическую работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены. При защите работы был дан неполный ответ; после уточняющих вопросов был получен минимально достаточный ответ <b>ИЛИ</b> При ответе на вопросы при защите работы был получен частично заученный ответ, смысл которого был понят обучающимся неполностью, однако в ходе дискуссии по уточняющим вопросам обучающийся смог понять смысл собственного ответа.
Неудовлетворительно	Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. <b>ИЛИ</b> Задание не выполнено. <b>ИЛИ</b> При защите не получен правильный ответ ни на основной, ни на уточняющие вопросы <b>ИЛИ</b> При защите при ответе на вопросы преподавателя не было продемонстрировано понимание материала, единичные ответы состояли из механически заученных фраз, непонимание смысла которых было продемонстрировано в ходе попыток ответа на наводящие вопросы.

### 3.3 Критерии и шкала оценивания посещаемости занятий

Посещение занятий обучающимися определяется в процентном соотношении

Баллы <sup>1</sup>	Критерии оценки
10	посещаемость 75 - 100 %
5	посещаемость 50 - 74 %
0	посещаемость менее 50 %

## 4. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) при проведении промежуточной аттестации

### 4.1 Критерии и шкала оценивания результатов курсового проектирования/выполнения курсовой работы

Курсовой проект – предусмотренная учебным планом письменная работа обучающегося на определенную тему, помогающая углубить и закрепить полученные знания по дисциплине, приобрести навыки в рамках формируемой компетенции ПК-1.

Аттестация обучающегося проводится на основании текста курсового проекта и защиты курсового проекта.

Требования к структуре, содержанию и оформлению представлены в методических указаниях к выполнению курсового проекта.

В ФОС включены примерные темы курсовых проектов:

1. Проект холодного цеха общедоступного ресторана на 50 посадочных мест.
2. Проект горячего цеха общедоступного ресторана на 40 посадочных мест.
3. Проект мясо-рыбного цеха общедоступного ресторана на 60 посадочных мест.
4. Проект холодного цеха молодежного кафе на 25 посадочных мест.
5. Проект горячего цеха молодежного кафе на 30 посадочных мест.
6. Проект мясо-рыбного цеха молодежного кафе на 35 посадочных мест.
7. Проект холодного цеха кафе общего типа при развлекательном центре на 25 пос. мест.
8. Проект холодного цеха кафе общего типа при развлекательном центре на 75 пос. мест.
9. Проект горячего цеха кафе общего типа при развлекательном центре на 50 пос. мест.
10. Проект горячего цеха кафе общего типа при развлекательном центре на 100 пос. мест.
11. Проект мясного цеха кафе общего типа при развлекательном центре на 125 пос. мест.
12. Проект холодного цеха ресторана при гостинице на 50 посадочных мест.
13. Проект холодного цеха ресторана при гостинице на 75 посадочных мест.
14. Проект горячего цеха ресторана при гостинице на 125 посадочных мест.
15. Проект мясного цеха ресторана при гостинице на 100 посадочных мест.
16. Проект холодного цеха предприятия «Бистро» на 70 посадочных мест.
17. Проект горячего цеха предприятия «Бистро» на 90 посадочных мест.
18. Проект заготовочного цеха предприятия «Бистро» на 40 посадочных мест.
19. Проект мясо-рыбного цеха столовой при учебном заведении на 60 посадочных мест.
20. Проект холодного цеха столовой при учебном заведении на 110 посадочных мест.
21. Проект кондитерского цеха столовой при учебном заведении на 80 посадочных мест.
22. Проект овощного цеха столовой при учебном заведении на 200 посадочных мест.
23. Проект холодного цеха при закусочной смешанного типа на 50 посадочных мест.
24. Проект заготовочного цеха закусочной общего типа на 30 посадочных мест.
25. Проект доготовочного цеха закусочной общего типа на 25 посадочных мест.
26. Проект горячего цеха закусочной рыбной на 75 посадочных мест.
27. Проект холодного цеха закусочной рыбной на 40 посадочных мест.
28. Проект рыбного цеха закусочной рыбной на 60 посадочных мест.
29. Проект холодного цеха закусочной мясной на 50 посадочных мест.
30. Проект горячего цеха закусочной мясной на 30 посадочных мест.
31. Проект мясного цеха закусочной мясной на 100 посадочных мест.
32. Проект птице-гольевого цеха при закусочной блюдец из птицы на 150 посадочных мест.

<sup>1</sup> Баллы определяется разработчиком ФОС, согласно технологической карте

33. Проект холодного цеха диетической столовой на 70 посадочных мест.
34. Проект горячего цеха диетической столовой на 90 посадочных мест.
35. Проект мясного цеха диетической столовой на 150 посадочных мест.
36. Проект овощного цеха диетической столовой на 200 посадочных мест.
37. Проект мясо-рыбного цеха ресторана при вокзале на 60 посадочных мест.
38. Проект кондитерского цеха ресторана при вокзале на 80 посадочных мест.
39. Проект холодного цеха ресторана при вокзале на 110 посадочных мест.
40. Проект горячего цеха ресторана при вокзале на 160 посадочных мест.
41. Проект холодного цеха ресторана национальной кухни на 40 посадочных мест.
42. Проект горячего цеха ресторана национальной кухни на 90 мест.
43. Проект мясного цеха ресторана национальной кухни на 55 мест.
44. Проект кондитерского цеха при детском кафе на 50 мест.
45. Проект холодного цеха ресторана «Дары моря» на 50 мест.
46. Проект горячего цеха ресторана «Дары моря» на 40 посадочных мест.
47. Проект рыбного цеха ресторана «Дары моря» на 60 посадочных мест.
48. Проект горячего цеха детского кафе на 30 посадочных мест.
49. Проект холодного цеха детского кафе на 40 посадочных мест.
50. Проект доготовочного цеха детского кафе на 25 посадочных мест.
51. Проект кондитерского цеха кафе-кондитерской на 60 посадочных мест.
52. Проект заготовочного цеха кафе типа «Трактир» на 30 посадочных мест.
53. Проект горячего цеха кафе типа «Трактир» на 40 посадочных мест.
54. Проект холодного цеха кафе типа «Трактир» на 50 посадочных мест.
55. Проект заготовочного цеха кофейни на 25 посадочных мест.
56. Проект доготовочного цеха кофейни на 35 посадочных мест.
57. Реконструкция доготовочного цеха теплохода типа «А. Ахматова».
58. Проект мясо-рыбного цеха ресторана «Фри фло» на 100 посадочных мест.
59. Проект горячего цеха ресторана «Фри фло» на 120 посадочных мест.
60. Проект холодного цеха ресторана «Фри фло» на 90 посадочных мест.
61. Проект мясо-рыбного цеха ресторана-пивоварни 40 посадочных мест.
59. Проект горячего цеха ресторана –пивоварни на 50 посадочных мест.
60. Проект холодного цеха ресторана-пивоварни 60 посадочных мест.
61. Проект овощного цеха комбината школьного питания на 500 кг/сут. полуфабрикатов.
62. Проект мясо-рыбного цеха комбината школьного питания на 600 кг/сут. полуфабрикатов.
63. Проект горячего цеха комбината школьного питания на 700 кг/сут. полуфабрикатов.
64. Проект мясного цеха предприятия по выпуску 500 кг/сут. мясных полуфабрикатов

Оценка/баллы	Критерии оценивания
<b>неудовлетворительно</b>	Содержание работы в целом не соответствует заданию. Имеются более двух существенных отклонений от требований в оформлении работы. Большое количество существенных ошибок по сути работы, много грамматических и стилистических ошибок и др. При защите курсовой работы обучающийся демонстрирует слабое понимание программного материала
<b>удовлетворительно</b>	Содержание работы частично не соответствует заданию. Результаты обзора информационных источников представлены недостаточно полно. Есть нарушения в логике изложения материала. Аргументация выводов и предложений слабая или отсутствует. Имеются одно-два существенных отклонений от требований в оформлении работы. Оформление работы соответствует требованиям. Имеются одна-две существенных ошибки в использовании терминов, в построенных диаграммах и схемах. Много грамматических и/или стилистических ошибок. При защите работы обучающийся допускает грубые ошибки при ответах на вопросы преподавателя, демонстрирует слабое знание теоретического материала, в большинстве случаев не способен уверенно аргументировать собственные утверждения и выводы.
<b>хорошо</b>	Содержание работы полностью соответствует заданию. Представлены результаты обзора различных информационных источников. Структура работы логически и методически выдержана. Большинство выводов и предложений аргументировано. Оформление работы отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях. Имеются одна-две незначительные ошибки в использовании терминов, в построенных диаграммах, схемах и т.п. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на большинство вопросов преподавателя, демонстрирует хорошее знание теоретического материала, но не всегда способен аргументировать собственные утверждения и выводы. При навязанных вопросах преподавателя исправляет ошибки в ответе.
<b>отлично</b>	Содержание работы полностью соответствует заданию. Представлены результаты обзора различных информационных источников. Структура работы логически и методически выдержана. Все выводы и предложения убедительно аргументированы. Оформление работы полностью отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях. При

	защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на вопросы преподавателя, демонстрирует глубокое знание теоретического материала, способен аргументировать собственные утверждения и выводы.
--	--

Оценка <sup>2</sup>	Критерии оценивания (пример)
<b>Отлично</b>	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<b>Хорошо</b>	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<b>Удовлетворительно</b>	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<b>Неудовлетворительно</b>	Зачетное количество согласно установленному диапазону баллов не набрано

#### 4.2 Критерии и шкала оценивания результатов освоения дисциплины (модуля) с экзаменом

Для дисциплин (модулей), заканчивающихся экзаменом, результат промежуточной аттестации складывается из баллов, набранных в ходе текущего контроля и при проведении экзамена: В ФОС включен список вопросов и заданий к экзамену и типовой вариант экзаменационного билета:

1. Формы организации производства на предприятиях общественного питания (концентрация, специализация, кооперирование и комбинирование). Их характеристика.
2. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку.
3. Характеристика заготовочных, догоготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.
4. Типы предприятий общественного питания и их характеристика.
5. Факторы, определяющие рациональное размещение предприятий общественного питания.
6. Порядок определения потребности в предприятиях общественного питания местного и городского значения.
7. Основные источники поступления и способы доставки продовольственных товаров на предприятия общественного питания и их характеристика.
8. Формы специализации оптовых баз и их характеристика.
9. Товародвижение, его характеристика. Основные принципы товародвижения.
10. Основные требования, предъявляемые к складским помещениям. Характеристика складских помещений
11. Тара, используемая на предприятиях общественного питания. Классификация и характеристика.
12. Виды планировки рабочих мест. Требования к планировке. Характеристика рабочих мест.
13. Классификации рабочих мест по основным признакам (мобильность, специализация, рабочая поза и количество оборудования).
14. Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу, их характеристика.
15. Сущность и задачи нормирования. Виды норм труда и их классификация.
16. Характеристика опытно-статистического метода нормирования.
17. Характеристика расчетно-аналитического метода нормирования.
18. Порядок нормирования немеханизированных работ.
19. Характеристика трудового и технологического процессов. Классификация операций в зависимости от степени и средств механизации.
20. Структура, методика изучения и классификация затрат рабочего времени.
21. Техника и точность замеров, выбор необходимого метода замера затрат рабочего времени. Хронометраж. Порядок проведения.
22. Виды меню и прейскуранта. Их характеристика и порядок составления. Оформление меню и прейскуранта.
23. Организация работы заготовочных цехов. Требования к планировке, организация рабочих мест, оснащение оборудованием.
24. Организация работы догоготовочных цехов. Требования к планировке, организация рабочих мест, оснащение оборудованием (горячий, холодный цехи, цех дготовки п/ф и обработки овощей, кондитерский цех).
25. Организация работы моечного отделения кухонного инвентаря. Организация работы раздачи. Виды раздач и их характеристика.
26. Порядок проведения санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания. Моющие средства, разрешенные к использованию в общественном питании их характеристика.
27. Виды и нормы площади торговых помещений. Классификация торговых помещений (гардероб, вестибюль, аванзал, торговый и банкетный залы, площадка для эстрады и танцев и так далее). Их характеристика, назначение и оформление
28. Мебель, используемая на предприятиях общественного питания. Правила подбора мебели. Интерьеры залов.
29. Вспомогательные помещения (сервизная, моечная столовой посуды и так далее), их характеристика и оборудование.
30. Виды столового белья, их характеристика. Правила подбора столового белья для различных торжеств.
31. Виды столовой посуды и приборов. Характеристика фарфоровой и керамической посуды.
32. Виды столовой посуды и приборов. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды.
33. Виды столовой посуды и приборов. Характеристика металлической, деревянной и пластмассовой посуды.
34. Правила сложения полотняных салфеток (привести описание и схему сложения).
35. Порядок получения из сервизной и подготовки посуды, приборов к использованию.
36. Виды сервировки. Общие правила сервировки стола.
37. Основные методы подачи блюд и напитков в ресторане.
38. Специальные формы обслуживания. Их характеристика.
39. Особенности обслуживания иностранных туристов.
40. Особенности обслуживания потребителей по месту работы, учащихся школ, ПТУ, техникумов, ВУЗов.

#### Пример типового экзаменационного билета

<sup>2</sup> Баллы соответствуют технологической карте, указанной в РП дисциплины

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
 «МУРМАНСКИЙ АРКТИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
 (ФГАОУ ВО «МАУ»)

**ТИПОВОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**

По дисциплине «**Организация производства и обслуживания в общественном питании**» для направления 19.03.04 «**Технология продукции и организация общественного питания**». Направленность : **Технология и экспертиза продукции общественного питания.**

1. Основные источники поступления и способы доставки продовольственных товаров на предприятия общественного питания и их характеристика.
2. Факторы, определяющие рациональное размещение предприятий общественного питания.
3. Особенности обслуживания потребителей по месту работы, учащихся школ, ПТУ, техникумов, ВУЗов.

Билет рассмотрен и утвержден на заседании кафедры протокол № \_\_\_\_\_ от “\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Зав. кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ В. А. Гроховский

Ответы на экзаменационные вопросы оцениваются по критериям и шкале, представленным в таблице:

Оценка	Баллы <sup>3</sup>	Критерии оценки ответа на экзамене (пример)
<i>Отлично</i>		Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, не затрудняется с ответом при видоизменении вопроса. Владеет специальной терминологией, демонстрирует общую эрудицию в предметной области, использует при ответе ссылки на материал специализированных источников, в том числе на Интернет-ресурсы.
<i>Хорошо</i>		Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, владеет специальной терминологией на достаточном уровне; могут возникнуть затруднения при ответе на уточняющие вопросы по рассматриваемой теме; в целом демонстрирует общую эрудицию в предметной области.
<i>Удовлетворительно</i>		Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, плохо владеет специальной терминологией, допускает существенные ошибки при ответе, недостаточно ориентируется в источниках специализированных знаний.
<i>Неудовлетворительно</i>		Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, не владеет специальной терминологией, не ориентируется в источниках специализированных знаний. Нет ответа на поставленный вопрос.

Оценка, полученная на экзамене, переводится в баллы («5» – 20 баллов, «4» – 15 баллов, «3» – 10 баллов) и суммируется с баллами, набранными в ходе текущего контроля:

Уровень сформированности компетенций ПК-4	Итоговая оценка по дисциплине <sup>4</sup>	Суммарные баллы по дисциплине, в том числе <sup>5</sup>	Критерии оценивания
<i>Высокий</i>	<i>Отлично</i>	91 - 100	Выполнены все контрольные точки текущего контроля на высоком уровне. Экзамен сдан
<i>Продвинутый</i>	<i>Хорошо</i>	81- 90	Выполнены все контрольные точки текущего контроля. Экзамен сдан
<i>Пороговый</i>	<i>Удовлетворительно</i>	70 - 80	Контрольные точки выполнены в неполном объеме. Экзамен сдан
<i>Ниже порогового</i>	<i>Неудовлетворительно</i>	69 и менее	Контрольные точки не выполнены или не сдан экзамен

**5. Задания диагностической работы** для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) в рамках внутренней независимой оценки качества образования  
 ФОС содержит задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующих уровень сформированности компетенций и индикаторов их достижения в процессе освоения дисциплины (модуля).

Комплект заданий разработан таким образом, чтобы осуществить процедуру оценки каждой компетенции, формируемых дисциплиной (модулем), у обучающегося в письменной форме.

Содержание комплекта заданий включает: тестовые задания.

<sup>3</sup> Баллы соответствуют технологической карте, указанной в РП дисциплины

<sup>4</sup> Баллы соответствуют технологической карте, указанной в РП дисциплины

<sup>5</sup> Баллы соответствуют технологической карте, указанной в РП дисциплины

Комплект заданий диагностической работы:

ПК-4 Планирование, организация и координации процесса производства и организации питания	
1.	<p>Какие признаки определяют тип ПОП?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>особенности обслуживания</b></li> <li>2. <b>ассортимент продукции</b></li> <li>3. <b>номенклатура услуг</b></li> <li>4. качество предоставляемых услуг</li> </ol>
2.	<p>Какие предприятия подразделяются на классы?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>рестораны</b></li> <li>2. столовые</li> <li>3. закусочные</li> <li>4. <b>бары</b></li> </ol>
3.	<p>По местонахождению столовые подразделяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>столовая при промышленном предприятии</b></li> <li>2. <b>столовая при учебном заведении</b></li> <li>3. общего типа</li> <li>4. все ответы верные</li> </ol>
4.	<p>Меню ресторана должно начинаться с перечня</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. холодных блюд и закусок</li> <li>2. холодных и горячих напитков</li> <li>3. <b>фирменных блюд</b></li> <li>4. алкогольных напитков</li> </ol>
5.	<p>Какие типы ПОП могут не иметь собственного торгового зала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. закусочные</li> <li>2. <b>предприятия быстрого обслуживания</b></li> <li>3. кафе</li> <li>4. бары</li> </ol>
6.	<p>Для подачи икры зернистой используют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. тарелка закусочная</li> <li>2. <b>икорница</b></li> <li>3. лоток</li> <li>4. салатник</li> </ol>
7.	<p>Для подачи ассорти мясного используют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. блюдо овальное</li> <li>2. <b>блюдо круглое</b></li> <li>3. тарелку мелкую столовую</li> <li>4. лоток</li> </ol>
8.	<p>Для банкетной подачи «в стол» салата мясного используют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. блюдо круглое</li> <li>2. лоток</li> <li>3. <b>салатник многопорционный</b></li> <li>4. <b>баранчик с крышкой</b></li> </ol>
9.	<p>Для подачи солянки рыбной на сковороде используют:</p>

	<ol style="list-style-type: none"><li>1. баранчик с крышкой</li><li><b>2. порционная сковорода</b></li><li>3. тарелка столовая глубокая</li><li>4. блюдо круглое</li></ol>
10.	<p>Для подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов применяют:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. баранчики круглые с крышкой</li><li>2. пашотницы</li><li>3. кокотницы</li><li><b>4. кокильницы</b></li></ol>