


ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ»
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ОП.03-70
«5» 05 2017г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «26» 04 2017г. № 9
Заведующий кафедрой

(подпись) С.Л. Гаггар

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.ДВ.7.1 Ресторанный бизнес
(МОДУЛЯ)

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2017

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Организация технологического процесса сервисного обслуживания	ОПК-5; ПК-4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
2	Оборудование и оснащение технологического процесса сервисного обслуживания	ОПК-5; ПК-4; ПК-6	Тесты. Контрольная работа. Вопросы для зачета.
3	Подготовка к обслуживанию посетителей	ОПК-5; ПК-4; ПК-6	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
4	Технология основного цикла сервисного обслуживания	ОПК-5; ПК-4; ПК-6	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
5	Технологические процессы развлекательно тематических мероприятий Технологические процессы официально деловых приемов	ОПК-5; ПК-4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
6	Организация работы бара	ОПК-5; ПК-4; ПК-6	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
7	Этика и профессиональная психология обслуживания	ОПК-5; ПК-4; ПК-6	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
8	Особенности питания народов мира	ОК-3;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для

		ОПК-5; ПК-4;	зачета.
9	Организация предоставления услуг питания туристам	ОК – 3; ОПК-5; ПК-4; ПК-6	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
10	Организация развлекательно-тематических услуг питания по типу «Кейтеринг»	ОК – 3; ОПК-5; ПК-4; ПК-6	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
11	Автоматизация услуг питания и организация управления качеством услуг питания	ОК-3; ОПК -5; ПК-4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.

**ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ»
Факультет Биолого- технологический
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Вопросы для контрольной работы

1. Охарактеризовать особенности развития ресторанного бизнеса в настоящее время.
2. Какую роль играют предприятия общественного питания в экономике страны?
3. Как классифицируются предприятия общественного питания, и какие требования к ним?
4. Дать характеристику классификации услуг общественного питания.
5. Охарактеризовать функции предприятий общественного питания.
6. Перечислить требования условий труда на предприятии.
7. Перечислить и охарактеризовать помещения для организации обслуживания потребителей.
8. Дать характеристику вспомогательным помещениям.
9. От чего зависят площади помещений, и какие нормы площади на разных типах предприятия?

10. Какие эстетические требования предъявляются к интерьеру предприятий общественного питания?
11. Назвать средства эстетического оформления интерьера.
12. Перечислить основные критерии выбора столовой посуды, стекла, приборов, столового белья.
13. Перечислить принципы составления меню. Виды меню.
14. Какие особенности предприятия учитывают при составлении карты вин?
15. Определить, какие функции выполняет меню на предприятиях разного типа и класса.
16. Перечислить современные тенденции в составе и содержании меню.
17. Какие соображения следует учитывать при составлении банкетного меню?
18. Сопоставить существующие методы оценки эффективности меню и выявить их различия.
19. Перечислить и охарактеризовать этапы организации обслуживания.
20. Из каких элементов складывается обслуживание в ресторане?
21. Описать профессиональные обязанности и степень ответственности сомелье в обеспечении качества обслуживания и охарактеризуйте их.
22. Объяснить, как обслуживание непосредственно у столика гостя помогает официанту активно формировать ресторанный опыт гостя.
23. Перечислить методы подачи блюд в ресторане.
24. К какому этапу обслуживания относится расчет с гостями и охарактеризуйте виды расчета?
25. Перечислить и охарактеризовать виды приемов и банкетов.
26. По каким причинам возникают сложности в обслуживании приемов и банкетов?
27. Роль менеджера в организации банкетной службы?
28. Определить, какие пробелы приводят к неудовлетворенности гостей, и предложить пути их устранения.

29. Какие отличительные особенности банкета за столом с полным обслуживанием официантами и «банкета-фуршета»?
30. Какие прогрессивные технологии используют предприятия общественного питания в настоящее время?
31. Перечислить специальные виды услуг на предприятиях общественного питания.
32. Какие виды меню и формы обслуживания используют при гостинице?
33. Как происходит прием заказа и обслуживания в номерах и какую используют посуду для доставки обеда в номер?
34. Как организуют обслуживание пассажиров воздушного и водного транспорта?
35. Перечислить требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.
36. Какие особенности питания иностранных туристов?
37. Перечислить требования к управленческому, производственному и обслуживающему персоналу.
38. Что такое профессиональная этика, принципы профессиональной этики?
39. Понятие ресторанного рынка.
40. Современный подход к созданию предприятия в сфере ресторанного бизнеса.
41. Санитария и безопасность питания.
42. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.
43. Виды и характеристика торговых помещений.
44. Эстетика интерьера торговых помещений.
45. Стилиевые характеристики интерьеров обеденных и банкетных залов.
46. Характеристика столовой посуды, стекла, приборов, столового белья.
47. Принципы составления меню. Виды меню.
48. Карта вин и коктейлей ресторана.

49. Оценка совокупной эффективности меню.
50. Этапы организации и основные элементы обслуживания.
51. Организация процесса обслуживания в зале.
52. Основные методы подачи блюд в ресторане.
53. Виды приемов, банкетов и их характеристика.
54. Дневные и вечерние приемы и банкеты.
55. Обслуживание специальных мероприятий и особо почетных гостей.
56. Прогрессивные технологии в обслуживании.

Список вопросов для подготовки к зачету

1. Сущность понятия «организация услуг питания». Тенденции, стратегия и концепции развития общественного питания.
2. Предприятие общественного питания как производственная система: структура, культура, ресурсы. Сегмент рынка ресторанных услуг.
3. Факторы, которые определяют уровень научно - технической подготовки производства.
4. Организация технологического процесса сервисного обслуживания
5. Особенности проектирования услуг питания. Типология элементов обслуживания. Правила предоставления услуг питания.
6. Подготовка персонала к технологическому процессу сервисного обслуживания
7. Моделирование процесса предоставления услуг питания.
Совершенствование операций ресторанного сервиса
8. Предприятия ресторанного хозяйства как субъекты инфраструктуры рынка. Особенности создания ресторанных сетей.
9. Функционально технологические и санитарно-гигиенические требования к основной технологической зоне. Атмосфера ресторана.

Разнообразие интерьера торговых залов ресторана. Температурный режим зала. Вентиляция зала.

10. Виды торговых помещений ресторана их краткая характеристика и назначение, их оборудование. Бельевая и гладильная.
11. Столовые приборы: основные и вспомогательные. Столовое белье для ресторанов.
12. Обслуживание потребителей в зале ресторана. Встреча и размещение потребителей за столами. Основные методы подачи блюд.
13. Подготовка к обслуживанию посетителей. Санитарно-гигиеническая подготовка торгового зала. Расстановка мебели, сервирования столов.
14. Обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний.
15. Организация предоставления услуг питания туристам. Проектирование услуг питания туристам. Организация предоставления услуг питания обитателям гостиничных комплексов.
16. Обслуживание индивидуальных туристов.
17. Обслуживание в номерах.
18. Функционально технологические циклы официальных приемов. Технологические процессы официально деловых приемов.
19. Функционально технологические циклы банкетов. Обслуживание банкета с частичным обслуживанием официантами.
20. Функционально технологические циклы банкетов. Обслуживание банкета с полным обслуживанием официантами.
21. Функционально технологические циклы банкетов. Обслуживание свадебного банкета.
22. Функционально технологические циклы банкетов. Банкет- чай.
23. Функционально технологические циклы банкетов. Банкет-коктейль.
24. Функционально технологические циклы банкетов. Банкет-фуршет
25. Бар при ресторане. Виды баров. Планировка бара. Освещение бара.
26. Оборудование бара. Ассортимент реализуемой продукции.

27. Виды, ассортимент, количество и назначение посуды, используемой в ресторане.
28. Виды торговых помещений ресторана их краткая характеристика и назначение, их оборудование. Вестибюль. Аванзал. Курительные комнаты.
29. Характеристика и принципы составления меню и прейскурантов. Виды меню.
30. Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню.
31. Общие принципы составления меню.
32. Виды торговых помещений ресторана их краткая характеристика и назначение, их оборудование. Буфет.
33. Технология основного цикла сервисного обслуживания. Технология продажа по меню и карте вин.
34. Методы и техника подачи блюд и напитков.
35. Виды торговых помещений ресторана их краткая характеристика и назначение, их оборудование. Сервизная. Моечной столовой посуды.
36. Оборудование. Процесс мытья посуды. Технологический процесс санитарно-гигиенической обработки столовой посуды.
37. Обслуживание потребителей в зале ресторана. Получение буфетной продукции.
38. Особенности подачи закусок, блюд и напитков. Температура подачи блюд напитков и закусок.
39. Предметы сервировки, технологическое назначение. Нормы оснащения предметами материально-технического назначения.
40. Организация развлекательно тематических услуг питания, моделирования процесса сервисного обслуживания.
41. Организация предоставления услуг питания по типу «Кейтеринг».
42. Особенности составления меню для иностранных туристов. Японцы.
43. Особенности составления меню для иностранных туристов. Французы
44. Особенности составления меню для иностранных туристов. Поляки

45. Особенности составления меню для иностранных туристов.
Американцы.
46. Особенности составления меню для иностранных туристов. Японцы.
47. Особенности составления меню для иностранных туристов. Французы.
48. Особенности составления меню для иностранных туристов.
Итальянцы.
49. Особенности составления меню для иностранных туристов.
Англичане.
50. Особенности составления меню для иностранных туристов. Шведы,
датчане, норвежцы.
51. Особенности составления меню для иностранных туристов. Венгры.
52. Особенности составления меню для иностранных туристов. Чехи и
словаки.
53. Особенности составления меню для иностранных туристов. Поляки.
54. Особенности составления меню для иностранных туристов. Румыны.
55. Особенности составления меню для иностранных туристов. Корейцы.
56. Особенности составления меню для иностранных туристов. Болгары.
57. Особенности составления меню для иностранных туристов. Немцы.

ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ»

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Комплект тестовых заданий для остаточного контроля знаний по дисциплине « Ресторанный бизнес»

1. Укажите, какой элемент интерьера предприятия способен вызывать определенные вкусовые ощущения?
- 1.освещение
 - 2.мебель
 - 3.озеленение
 - 4.цветовая гамма

2. Укажите, за какое время до открытия ресторана должна быть окончена основная уборка?

1. к часу открытия ресторана
2. за 3-4 часа до открытия ресторана
3. за 1-2 час до открытия ресторана

3. Укажите, где официанты хранят небольшой запас столовых приборов, столового белья, посуды?

1. на подсобном столике
2. на тележке
3. в серванте
4. на стеллаже

4. Укажите, где официанты должны откупоривать бутылки с напитками?

1. в баре
2. на столе посетителей
3. на подсобном столе
4. на серванте

5. Укажите рекомендуемую ширину основных проходов в торговом зале ресторана?

1. 1,35 м
2. 1,2 м
3. 1,3 м
4. 1,5 м

6. Укажите рекомендуемую ширину дополнительных проходов для подхода к отдельным местам в зале ресторана?

1. 1,0 м
2. 0,75 м
3. 0,4 м
4. 0,6 м

7. Укажите, какое столовое белье целесообразно использовать на предприятиях ресторанного хозяйства?

1. льняное
2. хлопчатобумажное
3. шелковое
4. батистовое

8. Укажите, в каких случаях используются скатерти типа «Юбка»

1. банкет-обед
2. банкет-коктейль
3. банкет-фуршет

9. Укажите, какие салфетки используются посетителями для вытирания рук после употребления жирных блюд?

1. шелковые
2. батистовые
3. льняные
4. хлопчатобумажные

10. На какую длину должны опускаться края скатерти при сервировке стола?

1. не менее, чем на 15-20 см
2. не менее, чем на 25-30 см
3. не менее, чем на 40-45 см
4. не менее, чем на 45-50 см

11. В какой последовательности (в направлении направо от тарелки) раскладывают столовые ножи при сервировке стола?

1. рыбный, столовый, закусочный
2. столовый, рыбный, закусочный
3. закусочный, рыбный, столовый
4. столовый, закусочный, рыбный

12. Укажите рекомендуемое расстояние от закусочной тарелки до края стола

1. 1 - 2 см
2. 3 - 5 см
4. 4 - 6 см

13. Укажите положение фужера при сервировке стола

1. в центре, за закусочной тарелкой, или напротив закусочной вилки, ближней к тарелке
2. в центре, за закусочной тарелкой, или напротив кончика лезвия ножа, ближнего к тарелке
3. слева от пирожковой тарелки
4. в центре, за пирожковой тарелкой

14. Какая столовая посуда используется при предварительной сервировке стола для ужина?

1. пирожковая тарелка, мелкая столовая тарелка, закусочные приборы, фужер
2. закусочная тарелка, мелкая столовая тарелка, столовые приборы, фужер
3. пирожковая тарелка, закусочная тарелка, столовые приборы, фужер
4. пирожковая тарелка, закусочная тарелка, закусочные приборы, столовые приборы, фужер

15. Укажите рекомендуемое положение ножа для масла при сервировке стола

1. на правом краю закусочной тарелки
2. на правом краю пирожковой тарелки

3.справа от закусочного ножа

16.С какого прибора рекомендуют начинать сервировку стола приборами?

1.с ножа

2.с вилки

3.с чайной ложки

4.со столовой ложки

17. В какой последовательности рекомендуют располагать десертные приборы?

1.ложка, вилка, нож

2.нож, вилка, ложка

3.вилка, нож, ложка

4.ложка, нож, вилка

18.Повара каких квалификаций работают в судовых ресторанах

1) 3, 4, 5, 6 разрядов

2) 3, 4, 5 разрядов

45. Прием пищи экипажем осуществляется

1) в строго определенное время

2) по желанию членов экипажа

19. В тропических условиях плавания в меню включают следующие блюда

1) салаты из свежих овощей и фруктов, витаминизированные напитки, холодные супы, блюда из говядины, птицы и рыбы

2) салаты из отварных овощей, витаминизированные напитки, холодные супы, блюда из свинины.

3) рыбную гастрономию, соленые и квашеные овощи, более острую и жирную пищу

20. В штормовых условиях плавания в меню включают следующие блюда

1) салаты из свежих овощей и фруктов, витаминизированные напитки, холодные супы, блюда из говядины, птицы и рыбы

2) салаты из отварных овощей, витаминизированные напитки, холодные супы, блюда из свинины.

3) рыбную гастрономию, соленые и квашеные овощи, отварные яйца, сыр, консервы, более острую пищу.

21 В штормовых условиях плавания не готовят следующие блюда

1) горячие первые блюда

2) горячие вторые блюда

3) горячие напитки

22.. Как нужно распределять калорийность рационов для пассажиров

- 1) на завтрак – 25-30%; на обед – 35-40%; вечерний чай – 10%; ужин – 20-30%
- 2) на завтрак – 15-20%; на обед – 35-40%; вечерний чай – 10%; ужин – 30-40%
- 3) на завтрак – 15-20%; на обед – 25-30%; вечерний чай – 10%; ужин – 40-50%

23. При плавании в северных районах рацион питания включают

- 1) блюда с повышенным содержанием жира и повышенной калорийности
- 2) блюда с пониженным содержанием жира холодные и горячие.
- 3) блюда с повышенным содержанием витамина С.

24. К судовому пищеблоку относятся:

- 1) камбуз, хлебопекарня, раздаточные и посудомоечные отделения, продовольственные кладовые.
- 2) камбуз, хлебопекарня, раздаточные и посудомоечные отделения.
- 3) камбуз, хлебопекарня.

25. Для пассажиров из Германии в меню следует включать следующие блюда

- 1) пюреобразные супы
- 2) жареную свинину
- 3) спагетти
- 4) муссы и пудинги

26. Для пассажиров из Италии в меню следует включать следующие блюда

- 1) блюда из рубленого мяса
- 2) из продуктов моря
- 3) спагетти
- 4) муссы и пудинги

27. Для пассажиров из Америки в меню следует включать следующие блюда

- 1) различные виды супов
- 2) из продуктов моря
- 3) пельмени
- 4) муссы и пудинги

28. Для пассажиров из Англии в меню следует включать следующие блюда

- 1) жареную свинину
- 2) рыбный суп
- 3) овсяная каша
- 4) прозрачные бульоны

29. Какое основное механическое оборудование применяется в овощном цехе?

- 1) Картофелечистки МОК-125, МОК-250, МОК-400,

- 2) Универсальная овощерезка МРО-50-200, МРО-350.
- 3) Соковыжималки

30. Какое механическое оборудование используется в мясном цехе?

- 1) Мясорубки
- 2) Фаршемешалки
- 3) Машины для рыхления мяса
- 4) Протирочные машины

31. Как организуется дефростация мороженой рыбы с костным скелетом?

- 1) в ванне с 3—5%-ным раствором поваренной соли при температуре воды 12°C на 2—3 ч,
- 2) на стеллажах при температуре воздуха цеха в течении 10-12 час.

32. Как организуется дефростация мороженой рыбы с хрящевым скелетом?

- 3) в ванне с 3—5%-ным раствором поваренной соли при температуре воды 12°C на 2—3 ч,
- 4) на стеллажах при температуре воздуха цеха в течении 10-12 час.

33. Перечислите ассортимент продукции холодного цеха

- 1) холодные закуски,
- 2) гастрономические изделия (мясные, рыбные),
- 3) холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.),
- 4) молочнокислая продукция,
- 5) холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.),
- 6) холодные напитки,
- 7) холодные супы.

34. На какой линии в холодном цехе будет организовано рабочее место для приготовления салатов и винегретов?

- 1) Приготовления холодных блюд и закусок
- 2) Приготовления холодных первых блюд
- 3) Приготовления сладких блюд и напитков.

35. На какие отделения подразделяется горячий цех?

- 1) Суповое отделение
- 2) Соусное отделение
- 3) Кулинарное отделение.

36. Какие рабочие места могут организовываться в соусном отделении горячего цеха?

- 1) для жаренья и пассерования продуктов и полуфабрикатов;
- 2) для варки, тушения и припускания продуктов;
- 3) для приготовления гарниров и каш

37. Как организуется выпечка кондитерских изделий?

- 1) в соответствии с графиком, в котором определена последовательность выпечки изделий
- 2) в соответствии с ассортиментным минимумом.

38. Функции предприятий ресторанного хозяйства состоят из:

- 1) производства кулинарной продукции и услуг;
- 2) реализации ;кулинарной продукции и услуг
- 3) организации потребления кулинарной продукции и услуг ;
- 4) все вышеперечисленные функции.

39. При оформлении заказа для обслуживания в каюте, какая указывается информация

- 1) Номер
- 2) Наименование блюда
- 3) Количество
- 4) Цена
- 5) Время подачи

40. Какие виды завтраков предлагают на пассажирском судне

- 1) Континентальный
- 2) Английский
- 3) Русский
- 4) Завтрак с шампанским

41. Тарелка пирожковая используется

- 1) Для подачи хлеба
- 2) Как подставочная под креманки, икорницы

42. Для подачи холодных закусок применяют

- 1) Салатники
- 2) Тарелки закусочные мелкие
- 3) Селедочницы

43. Блюда овальные используют для подачи

1. Закусок из рыбы
2. Мясной гастрономии
3. Салатов, солений, маринадов

44. Соусники используют для подачи

1. Холодных соусов
2. Сметаны
3. Горчицы

45. Для подачи первых блюд используют

- 1) Чашки бульонные
- 2) Тарелки столовые глубокие
- 3) Суповые миски
- 4) Порционные сковороды

46. Тарелку столовую мелкую (диаметр 240мм) используют для подачи вторых блюд

- 1) Из рыбы
- 2) Из мяса
- 3) Из овощей

47. Блюда круглые (диаметром 500 мм) используют для подачи

- 1) Овощных блюд
- 2) Цветной капусты
- 3) Для блюд из птицы и дичи

48. Для подачи сладких блюд используют

- 1) Тарелки десертные мелкие
- 2) Тарелки десертные глубокие
- 3) Тарелки пирожковые

49. Для подачи кондитерских изделий предназначены

- 1) Тарелки десертные мелкие
- 2) Сухарницы
- 3) Тарелки пирожковые

59. Коньячный бокал используют для подачи

- 1) Бренди
- 2) Ром
- 3) Коньяк

51. Харрикейн используют для подачи

- 1) Коктейлей
- 2) Пива
- 3) Шампанского

52. Хайболл используют для подачи

1. Коктейлей
2. Соков
3. Воды

53. Олд Фешн используют для подачи

1. Виски
2. Рома

3. Водки

54. Стопка используют для подачи

- 1) Водки
- 2) Ликера
- 3) Мартини
- 4) Коктейлей

55. Айриш кофе используют для подачи

- 1) Горячих коктейлей
- 2) Шоколада
- 3) Крюшона

56. Мадерная рюмка используют для подачи

- 1) Вермута
- 2) Мадеры
- 3) Хереса
- 4) Портвейна

57. Пивной бокал используют для подачи

- 1) Пива
- 2) Коктейлей

58. Рейнвейная рюмка используют для подачи

- 1) Белого вина
- 2) Красного вина

59. Лафитная рюмка используют для подачи

- 1) Белого вина
- 2) Красного вина

60. Фужеры используют для подачи

- 1) Шампанского
- 2) Минеральной воды

61. Бокалы цилиндрической формы используют для подачи

- 1) Шампанского
- 2) Минеральной воды

62. Креманки используют для подачи

- 1) Мороженого
- 2) Компота
- 3) Сладких блюд

94. Баранчики овальной формы используют для подачи

1. Птицы дичи в соусе
2. Рыбных блюд

63. Пашотницы используют для подачи

1. Горячих отварных яиц
2. Жульенов

64. Менажницы используют для подачи

1. Основного блюда с сложным гарниром
2. Мороженого

65. Кокотницы используют для подачи

1. Жульена из птицы
2. Судака запеченного в молочном соусе

66. Икорницы используют для подачи

- 1) Красной икры
- 2) Черной икры
- 3) Кабачковой икры

67. Кокильницы используют для подачи

1. Жульена из дичи
2. Судака запеченного в молочном соусе

68. Джебзвы используют для подачи

1. Кофе по-восточному
2. Грузинского чая

69. При подаче мороженого в креманке используют

- 1) Тарелку пирожковую
- 2) Чайную ложку
- 3) Ложку для мороженого

70. При подаче яичницы глазуньи подают

- 1) Десертную ложку
- 2) Столовый прибор основной

71. При подаче десертных блюд подают

- 1) Десертный прибор
- 2) Фруктовый прибор

72. При подаче фруктовых салатов и фруктов подают

- 1) Десертный прибор
- 2) Фруктовый прибор

73. При подаче жульенов из птицы и дичи, грибов в сметане используют

1) Вилку десертную

2) Вилку кокотную

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- студент подобрал список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной работы в нужном количестве;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- студент анализирует материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;

- контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению;

оценка **«хорошо»**

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- студент анализирует материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;

- контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

оценка **«удовлетворительно»**

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- студент анализирует материал;

-контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;

-контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

- оценка **«неудовлетворительно»**

-работа была выполнена автором не самостоятельно;

- список литературы не соответствует раскрываемой теме;

-план работы не соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

-студент не анализирует материал;

-контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;

-контрольная работа не соответствует требованиям по оформлению;

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

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

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-

01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О
(<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный);

Составитель
доцент кафедры ТТПП, к.с.-х.н.  Н.Г. Ворожейкина

«21» 04 2017 г.

