

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.О.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника магистр

1. Перечень компетенций и их формирование в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.	Знать: Знать алгоритмы решения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение Уметь: Выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели Владеть: Навыками оптимального решения задач в рамках поставленной цели	Устный опрос, тестирование
	УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: Действующие правовые нормы для решения задач профессиональных задач Уметь: Выбирать оптимальный способ решения конкретной задачи проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений Владеть: Навыками, решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Устный опрос, тестирование
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Знать: Принципы формулирования задач в рамках поставленной цели проекта Уметь: Организовывать свою работу для решения	Устный опрос, тестирование

		конкретных задач с сохранением заявленного качества и за установленное время Владеть: Навыками качественного решения профессиональных задач за установленное время	
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	Знать: основные принципы и основные этапы формирования и становления научного коллектива, толерантно воспринимая социальные и культурные различия членов коллектива Уметь: совершенствовать профессиональные качества руководителя, необходимые для выполнения профессиональных обязанностей и активного общения с коллегами Владеть: навыками, необходимыми для активного общения с коллегами в научной, производственной и социально=общественной сферах деятельности и руководства коллективом	Устный опрос, тестирование
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.2 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с	Знать: коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач Уметь: разрабатывать проекты нормативно-технической и	Устный опрос, тестирование

взаимодействия	партнерами.	технологической документации предприятий на русском и иностранном языках Владеть: готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач профессиональной деятельности	
	УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения	Знать: классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей Уметь: определять объемы работ и плановые задания исполнителей Владеть: навыками организации и эффективного контроля за деятельностью исполнителей	Устный опрос, тестирование
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество	Знать: методы оптимизация технологических процессов общественного питания Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами Владеть: информацией в области производства продукции предприятий питания	Устный опрос, тестирование
	ОПК-3.2 Критически оценивает	Знать: методы экономической	Устный опрос, тестирование

	<p>эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата.</p>	<p>эффективности производственного процесса</p> <p>Уметь:</p> <p>уметь устанавливать требования к документообороту на предприятии</p> <p>Владеть:</p> <p>методами оптимизации технологических процессов общественного питания</p>	
<p>ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p>	<p>ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством</p>	<p>Знать:</p> <p>методы оптимизации систем контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности</p> <p>Уметь:</p> <p>анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными процессами</p> <p>Владеть:</p> <p>информацией систем контроля производственного процесса и методов прогнозирования его эффективности</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>
<p>ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p>	<p>ОПК-5.1 Использует научные знания для решения организационно-технологических задач</p>	<p>Знать:</p> <p>знать нормативную и технологическую документацию с учетом новейших достижений технологии и техники</p> <p>Уметь:</p> <p>использовать профессиональные теоретические и практические знания при исследовании качества продуктов питания</p> <p>Владеть:</p> <p>владеть навыками</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>

		самостоятельной работы для получения и обработки информации из различных источников	
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.2 Реализует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Знать: знать методику расчета технико-экономической эффективности при выборе технических организационных решений Уметь: уметь оценивать информативность результатов исследования Владеть: владеть навыками статистической обработки результатов измерений	Устный опрос, тестирование
	ОПК-5.3 Обеспечивает и реализует современные знания для решения организационно-технологических задач	Знать: теоретические основы организации ресурсосберегающего производства Уметь: эффективно использовать знания и навыки в области управления и технологических процессов производства продукции общественного питания организации Владеть: методикой определения эффективности основных производственных ресурсов	Устный опрос, тестирование

2. Шкала оценивания.

Шкалы оценивания и система оценок представлены в локальном нормативном акте ВУЗа Положении «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация» утвержденным решением Ученого совета университета 20 июля 2016г., протокол № 11

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 2.1 - УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.</p>	<p>1. Простой производственный цикл – это... + Приготовление сладких блюд Приготовление вторых блюд из жаренного мяса Приготовление супов</p> <p>2. Предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, как правило, продукцией несложного приготовления, называют + Кафе Закусочная Столовая</p> <p>3. Охарактеризуйте общественное питание в условиях рыночных отношений.</p> <p>4. Охарактеризуйте особенности развития предприятий общественного питания.</p> <p>5. Опишите задачи общественного питания.</p> <p>6. Опишите этапы открытия предприятия общественного питания</p> <p>7. Охарактеризуйте структуру управления рестораном</p> <p>8. Очищенные овощи можно хранить в воде не более + 2ч. 8ч. 12ч.</p> <p>9. Основной составляющей частью производственного процесса является + Технологические операции Обслуживание рабочих мест Доставка сырья</p> <p>10. Опишите порядок и этапы создания предприятий общественного питания.</p> <p>11. Охарактеризуйте состав заготовочных цехов и общие требования к их организации</p> <p>12. Охарактеризуйте сущность и задачи научной организации труда</p> <p>13. Опишите классификацию затрат рабочего времени</p> <p>14. Охарактеризуйте нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания</p> <p>15. Оборудование горячего цеха + Тестомесильная машина Овощерезка Шумовка</p> <p>16. Опишите организацию обслуживания в предприятиях питания гостиничного комплекса</p>

	<p>17. Опишите особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей</p> <p>18. Охарактеризуйте виды норм труда и их классификацию</p> <p>19. Опишите основные типы предприятий общественного питания</p> <p>20. Опишите признаки, по которым классифицируются рестораны</p>
<p>УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>21. Операция термической тепловой обработки + Припускание Дробление Засолка</p> <p>22. На всех предприятиях общественного питания, работающих на сырье или п/ф, независимо от мощности предусматривается? + Горячий цех Овощной цех Мясо-рыбный цех</p> <p>23. Охарактеризуйте организацию работы доготовочных цехов</p> <p>24. Опишите организацию труда на предприятиях общественного питания</p> <p>25. Охарактеризуйте нормирование труда на предприятиях общественного питания</p> <p>26. Опишите основные правила работы предприятий общественного питания.</p> <p>27. Опишите организацию малых предприятий общественного питания.</p> <p>28. Яйца дезинфицируют? + 0,2% раствором хлористой извести Горячей водой 2% раствором кальцинированной соды</p> <p>29. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры? + Горячий цех Холодный цех Кулинарный цех</p> <p>30. Охарактеризуйте «класс предприятия общественного питания»</p> <p>31. Опишите факторы, которые лежат в основе определения типа предприятия общественного питания</p> <p>32. Опишите методы и формы обслуживания потребителей</p> <p>33. Опишите классификацию предприятий общественного питания</p> <p>34. Охарактеризуйте основы организации обслуживания предприятий общественного питания</p> <p>35. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это? + Ресторан Бар Кафе</p> <p>36. Опишите методы и формы обслуживания предприятий общественного питания</p> <p>37. Охарактеризуйте особенности предоставления услуг по</p>

	<p>организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно- массовых мероприятий</p> <p>38. Перечислите основные функции предприятий общественного питания.</p> <p>39. Охарактеризуйте критерии по которым производится классификация предприятий общественного питания</p> <p>40. Опишите основные типы предприятий общественного питания.</p>
<p>УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>	<p>41. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов? + Складское помещение Организация питания Кулинарные цеха</p> <p>42. Режим хранения товаров это ? + Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность Срок реализации продуктов Отпуск продуктов</p> <p>43. Охарактеризуйте организацию работы холодного цеха: назначение, расположения</p> <p>44. Охарактеризуйте организацию рабочих мест в холодном цехе, режим работы цеха</p> <p>45. Описать организацию труда обслуживающего персонала</p> <p>46. Охарактеризуйте различия между заготовочными и доготовочными цехами</p> <p>47. Охарактеризуйте содержание и структуру трудового процесса.</p> <p>48. Меню это? + Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены Соответствующий документ Накладная</p> <p>49. Перечислите виды торговых залов? + Закрытые, полузакрытые , открытые залы Заготовочные Полузакрытые</p> <p>50. Опишите основные классы предприятий общественного питания.</p> <p>51. Охарактеризуйте организацию работы кондитерского цеха: назначение, расположения.</p> <p>52. Опишите планирование деятельности предприятия общественного питания</p> <p>53. Охарактеризуйте ассортимент полуфабрикатов из рыбы</p> <p>54. Охарактеризовать выпуск продукции и её реализацию в предприятиях общественного питания</p> <p>55. С какой стороны должен подойти официант к посетителю? + Слева Справа По центру</p> <p>56. Охарактеризуйте правовое положение работника в организации. Должностная инструкция.</p> <p>57. Опишите услуги общественного питания, требования к</p>

	<p>ним</p> <p>58. Охарактеризуйте основные правила работы предприятий общественного питания</p> <p>59. Охарактеризуйте столовую как тип предприятия общественного питания.</p> <p>60. Опишите организацию хранения продуктов предприятий общественного питания (Режим и способы хранения).</p>
--	--

Таблица 2.2 - УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p>	<p>1. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры? + Горячий цех Холодный цех Кулинарный цех</p> <p>2. В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания подразделяются на: + постоянно действующие и сезонные летние круглогодичные</p> <p>3. Охарактеризуйте организацию работы заготовочных цехов</p> <p>4. Охарактеризуйте организацию работы горячего цеха: назначение, расположение</p> <p>5. Охарактеризуйте производственный персонал на предприятиях общественного питания и требования к нему</p> <p>6. Опишите нормативную документацию предприятий общественного питания.</p> <p>7. Опишите технологическую документацию предприятий общественного питания.</p> <p>8. Предприятия общественного питания могут подразделяются на: + стационарные и передвижные автомобильные и железнодорожные передвижные и не передвижные</p> <p>9. Общедоступные столовые предназначены для обслуживания: + всего населения. только определенного контингента трудящихся только для студентов</p> <p>10. Дать характеристику технологическим картам приготовления блюд на предприятиях общественного питания</p> <p>11. Опишите виды торговых помещений, их назначение, характеристику</p> <p>12. Охарактеризуйте взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений.</p>

	<p>13. Охарактеризуйте организацию работы в моечной столовой посуды</p> <p>14. Опишите классификацию и требования к посуде на предприятиях общественного питания</p> <p>15. Столовая: + это общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, предприятие с ассортиментом блюд массового спроса. это предприятие с ассортиментом блюд включающих довку и алкогольные напитки и обслуживающее только определенный контингент это предприятие с ассортиментом блюд включающих плов, кебаб и черную икру и обслуживающее только определенный контингент</p> <p>16. Охарактеризуйте столовые приборы. Виды, назначение, характеристика.</p> <p>17. Опишите правила подачи горячих закусок и супов.</p> <p>18. Опишите квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков</p> <p>19. Опишите факторы, влияющие на условия труда на предприятиях общественного питания.</p> <p>20. Опишите последовательность подачи блюд и напитков.</p>
<p>УК-4.2 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия партнерами.</p>	<p>21.Ресторан: + это общедоступное предприятие питания с реализацией широкого ассортимента блюд сложного приготовления, отличающиеся лучшим интерьером, оснащением, сервировкой и повышенным уровнем обслуживания, с организацией отдыха потребителей. это закрытое предприятие питания, где реализуется узкий ассортимент блюд легкого приготовления с повышенным уровнем обслуживания. это предприятие питания для обслуживания только молодежи, с реализацией ассортимента блюд включающего пюре и сардельки, и с музыкальным оснащением .</p> <p>22. Какая тара имеет преимущества стойкость к воздействию агрессивных сред, возможность герметично закрывать товары ? + стеклянная деревянная тканевая</p> <p>23. Опишите особенности подачи закусок, блюд, напитков</p> <p>24. Охарактеризуйте особенности организации питания иностранных туристов</p> <p>25. Опишите организацию обслуживания в местах массового отдыха</p> <p>26. Охарактеризуйте услуги по организации питания участников съездов, конференций, фестивалей,</p> <p>27. Охарактеризуйте факторы, влияющие на условия труда на предприятиях общественного питания</p> <p>28. Как называют процессы, при осуществлении которых наряду с</p>

	<p>машинной обработкой используют ручной труд ? + машинно-ручными аппаратурными машинными</p> <p>29. Какие изделия реализуются не только в обеденных залах основного предприятия, но и в магазинах кулинарии, филиалах основного предприятия, в буфетах ? + кондитерские рыбные мясные</p> <p>30. Опишите порядок отпуска продуктов на производство.</p> <p>31. Охарактеризуйте Специализированные предприятия общественного питания</p> <p>32. Охарактеризуйте классификацию баров</p> <p>33. Охарактеризуйте факторы, которые учитывают при размещении предприятия общественного питания</p> <p>34. Приведите классификацию блюд, вырабатываемых в горячем цехе</p> <p>35. Какая тара используются для упаковки круп, муки, сахара и других сыпучих товаров ? + тканевая деревянная стеклянная</p> <p>36. Перечислите оборудование супового и соусного отделений горячего цеха.</p> <p>37. Опишите технологические линии, используемые в холодном цехе.</p> <p>38. Охарактеризуйте организацию рабочих мест по приготовлению различных видов продукции в холодном цехе.</p> <p>39. Приведите классификацию кондитерских цехов и их ассортимент</p> <p>40. Опишите требования предъявляются к организации снабжения на предприятиях общественного питания</p>
<p>УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения</p>	<p>41. Какая допустимая стандартная влажность муки ? + 15,5% 1,5% 10,5%</p> <p>42. Для варки мясных продуктов, студней устанавливают ? + пищеварочные котлы различной емкости жаровники самовары</p> <p>43. Опишите требования, предъявляемые к транспортировке сырья и готовой продукции</p> <p>44. Охарактеризуйте формы организации производства: специализация, концентрация, кооперирование.</p> <p>45. Опишите основные направления развития предприятий общественного питания в современных условиях</p> <p>46. Охарактеризуйте особенности производственно-</p>

	<p>торгового процесса предприятий общественного питания.</p> <p>47. Охарактеризуйте организацию работы мучного цеха предприятия общественного питания.</p> <p>48. Кафе-кондитерская это: +общедоступное предприятие, имеющее в широком ассортименте мучные кондитерские изделия собственного или промышленного производства, с реализацией горячих напитков, сладких блюд, молочных коктейлей, холодных напитков, бутербродов, соков. предприятие, только для мужчин, имеющее в широком ассортименте мучные кондитерские изделия, горячие напитки, сладкие блюда, молочные коктейли, алкогольные напитки, бутерброды, соки. предприятие только для пожилых людей, с реализацией горячих напитков, сладких блюд, молочных коктейлей, кумыса, бутербродов, соков.</p> <p>49. К основным типам доготовочных предприятиях относятся: + столовые, рестораны, кафе и др. магазины кулинарии, фабрики кухни и фабрика полуфабрикатов столовые, рестораны, фабрика полуфабрикатов</p> <p>50. Опишите, как подразделяются предприятия общественного питания по характеру производства</p> <p>51. Охарактеризуйте деление предприятий общественного питания по времени функционирования</p> <p>52. Опишите, какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании</p> <p>53. Дайте характеристику фабрики-заготовочной, комбината полуфабрикатов</p> <p>54. Опишите, что является источником продовольствия для предприятий общественного питания</p> <p>55. Кто обязан обеспечивать проверку качества готовой продукции, своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т. п. ? + заведующий производством главный инженер мастер</p> <p>56. Охарактеризуйте организацию приемки продовольственных товаров для предприятий общественного питания</p> <p>57. Охарактеризуйте виды сборников рецептур применяются на предприятиях общественного питания</p> <p>58. Опишите основные требования предъявляемые к организации рабочих мест</p> <p>59. Опишите факторы учитывающиеся при составлении плана-меню для предприятий общественного питания</p>
--	--

	60. Опишите правила обслуживания определенных льгот и условий для приоритетных категорий потребителей (дети, люди с ограниченными физическими возможностями и др.)
--	--

Таблица 2.3 - ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество</p>	<p>1. Предприятие общественного питания- это + предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления.</p> <p>механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий</p> <p>небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах, которые поступают из заготовочных предприятий общественного питания.</p> <p>2. Кафе, столовые и закусочные относятся: + на классы не подразделяются. первый класс люкс</p> <p>3. Опишите организацию рабочего места для приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов и изделий из котлетной массы</p> <p>4. Охарактеризуйте производственные помещения относящиеся к вспомогательным</p> <p>5. Опишите факторы, с учетом которых подбирают оборудование для горячего цеха</p> <p>6. Опишите функции, которые выполняет раздача на предприятиях общественного питания</p> <p>7. Дайте характеристику столовой как типа предприятия общественного питания.</p> <p>8. ГОСТ Р 50762—95 «Кулинария предприятий общественного питания» предусматривает пять типов предприятий общественного питания: + ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная. кафе, кафетерий, столовая, салат- бар, гриль-бары, закусочная, чайная, племенная, шашлычная, кофейня</p> <p>9. Услуги общественного питания должны отвечать: + Требованиям безопасности и экологичности Требованиям экономичности Требованиям управляющего</p> <p>10. Охарактеризуйте деление предприятий общественного питания по месту функционирования</p>

	<p>11. Опишите стадии технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>12. Опишите основные направления рациональной организации труда.</p> <p>13. Опишите расположение горячего цеха на предприятии общественного питания.</p> <p>14. Охарактеризуйте виды графиков выхода на работу, которые применяются на предприятиях общественного питания</p> <p>15. Полуфабрикаты – это + продукты, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенные для дальнейшей обработки и изготовления блюд и кулинарных изделий и непригодные к непосредственному употреблению продукты, поступающие на предприятия и предназначенные для кулинарной обработки (овощи, мясо, рыба, яйца) различные кулинарные и кондитерские изделия, готовые к потреблению и реализуемые на предприятиях общественного питания.</p> <p>16. Дайте определение понятиям «трудовая дисциплина», «технологическая дисциплина», «производственная дисциплина»</p> <p>17. Охарактеризуйте, какие основные задачи должна решить рациональная организация труда</p> <p>18. Перечислите виды и типы основного оборудования соусного отделения горячего цеха</p> <p>19. Дайте характеристику ресторана как типа предприятия общественного питания.</p> <p>20. Опишите организацию рабочего места для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов</p>
<p>ОПК-3.2 Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата.</p>	<p>21. В зависимости от качества предоставляемых услуг рестораны делятся на : +классы типы виды</p> <p>22. Предприятия, работающие лишь в весенне-летний период: +сезонные стационарные дополнительные.</p> <p>23. Охарактеризуйте организационно-правовые формы предприятий питания</p> <p>24. Опишите государственное регулирование малых и средних предприятий.</p> <p>25. Охарактеризуйте порядок создания и особенности организации малых и средних предприятий питания.</p> <p>26. Охарактеризуйте производственный процесс и принципы его организации на предприятиях общественного питания</p>

	<p>27. Опишите общие требования к услугам общественного питания.</p> <p>28. Общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню: +столовая. закусочная. кафе.</p> <p>29. При каком графике работы, все работники одновременно и приступают к работе и заканчивают ее: + линейный бригадный ступенчатый</p> <p>30. Опишите организацию материально-технического обеспечения</p> <p>31. Дайте характеристику действующим правилам оказания услуг общественного питания.</p> <p>32. Охарактеризуйте особенности деятельности предприятий общественного питания</p> <p>33. Дайте сравнительную характеристику ресторанов разных классов</p> <p>34. Охарактеризуйте классификацию предприятий общественного питания по различным признакам.</p> <p>35. Время, которое работник затрачивает на подготовку к работе, а также на выполнение действий, связанных с окончанием работы называется +Подготовительно - заключительное время. Оперативное время. Время основной работы.</p> <p>36. Перечислите требования к размещению предприятий общественного питания.</p> <p>37. Назовите виды торговых помещений и дайте их характеристику.</p> <p>38. Опишите организацию производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из птицы.</p> <p>39. Охарактеризуйте интерьеры залов предприятий общественного питания: требования к оформлению.</p> <p>40. Охарактеризуйте заготовочные предприятия в ПОП</p>
<p>ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством</p>	<p>41. Что является документом на отпуск товара: +Накладная Закладная Сертификат</p> <p>42. Часть производственной площади, где процесс труда выполняется одним или группой работников с помощью соответствующего оборудования, инвентаря. +Рабочее место Производственный участок Цех</p> <p>43. Охарактеризуйте организацию производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса</p> <p>44. Охарактеризуйте карту вин, принципы составления</p>

	<p>45. Опишите принципы размещение производственных цехов или подразделений в предприятии общественного питания, связь с другими подразделениями.</p> <p>46. Охарактеризуйте предварительную и дополнительную сервировка стола.</p> <p>47. Перечислите информационное обеспечение торгового процесса: общая характеристика</p> <p>48. Документ зала, представляющий собой перечень закусок, блюд и напитков, мучных, кулинарных и кондитерских изделий, расположенных в определенном порядке.</p> <p>+Меню Карта бара Книга жалоб и предложений</p> <p>49. В холодном цехе осуществляется приготовление:</p> <p>+салатов первых блюд вторых блюд</p> <p>50. Опишите организацию технологических линий, отделений, рабочих мест на предприятиях общественного питания</p> <p>51. Мероприятия по совершенствованию организации работы в цехах</p> <p>52. Охарактеризуйте ответственность работников за соблюдение санитарных правил на предприятиях общественного питания</p> <p>53. Охарактеризуйте оснащение посудой, инвентарем, тарой, приспособлениями предприятия общественного питания</p> <p>54. Опишите контроль качества продукции на предприятиях общественного питания</p> <p>55. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:</p> <p>+24 часа 12 часов 8 часов</p> <p>56. Охарактеризуйте оснащение заготовочных цехов технологическим оборудованием.</p> <p>57. Назовите методы обслуживания, применяемые в предприятиях общественного питания.</p> <p>58. Охарактеризуйте помещения для потребителей: вестибюля, гардероба, аванзала, торгового и банкетного залов</p> <p>59. Назовите определения соответствия количества и типа раздач потоку потребителей (при самообслуживании)</p> <p>60. Опишите этапы подготовки торгового зала к обслуживанию потребителей (уборка, расстановка мебели, сервировка столов и т.д.).</p>
--	---

Таблица 2.4 - ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>ОПК-5.1 Использует научные знания для решения организационно-технологических задач</p>	<p>1. К каким помещениям причисляют холодный цех: +производственным бытовым складским</p> <p>2. Совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга - это: +Процесс обслуживания Условия обслуживания Качество услуги</p> <p>3. Опишите организацию производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>4. Опишите требования, предъявляемые к составлению меню.</p> <p>5. Назовите порядок обслуживания потребителей (встреча, прием заказов, порядок подачи блюд, расчет).</p> <p>6. Охарактеризуйте организацию рабочих мест обслуживающего персонала (метрдотеля, хостесс, официантов, поваров-раздатчиков, кассиров)</p> <p>7. Опишите формы обслуживания, применяемые в предприятиях общественного питания.</p> <p>8. Комплекс свойств услуги, при наличии которых она оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество к риску. +Безопасность услуги Качество услуги Процесс обслуживания</p> <p>9. Самообслуживание применяется в: + столовых, закусочных Кафе, буфетах Ресторанах высшего класса</p> <p>10. Опишите особенности питания и обслуживания иностранных туристов.</p> <p>11. Охарактеризуйте источники снабжения и поставщики предприятий питания.</p> <p>12. Опишите основные направления рациональной организации труда на предприятиях питания.</p> <p>13. Дайте сравнительную характеристику баров разных классов.</p> <p>14. Перечислите общие требования к предприятиям общественного питания</p> <p>15. К каким помещениям причисляют кулинарный цех: +производственным Бытовым Складским</p> <p>16. Охарактеризуйте как происходит определение численности работников на предприятии питания.</p> <p>17. Назовите пути улучшения качества выпускаемой</p>

	<p>продукции и организация бракеража.</p> <p>18. Охарактеризуйте организацию работы цеха мучных изделий.</p> <p>19. Охарактеризуйте организацию выпуска кондитерских изделий на предприятиях питания</p> <p>20. Охарактеризуйте основные направления развития общественного питания</p>
<p>ОПК-5.2 Реализует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p>	<p>21. Помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов (торжеств)</p> <p>+Аванзал Вестибюль Гардероб</p> <p>22. Кейтеринг это: +выездное обслуживание самообслуживание обслуживание официантами</p> <p>23. Опишите планирование работы на предприятиях с полным циклом производства.</p> <p>24. Опишите организацию работы складских помещений и требования к ним.</p> <p>25. Опишите понятия франчайзинга и франшизы.</p> <p>26. Охарактеризуйте режимы труда и отдыха персонала предприятий питания. Виды графиков выхода на работу.</p> <p>27. Охарактеризуйте научно-технический прогресс в общественном питании: характерные черты и направления его развития.</p> <p>28. Температура подачи безалкогольных напитков: +10-12°C 18-20°C 16-18°C</p> <p>29. Ужины в гостиницах туристам предоставляются: +с 17 до 20 ч с 18 до 21 ч с 19 до 22 ч</p> <p>30. Опишите классификацию и тенденции развития предприятий общественного питания в стране и за рубежом</p> <p>31. Охарактеризуйте основные стандарты, применяемые в организации обслуживания потребителей.</p> <p>32. Опишите правила оказания услуг общественного питания.</p> <p>33. Охарактеризуйте состав помещений при различных формах организации производства</p> <p>34. Опишите оперативное планирование производства на предприятиях общественного питания</p> <p>35. Вестибюль – это.. +Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание Помещение для сбора и ожидания гостей Основное помещение</p> <p>36. Охарактеризуйте микроспрос на продукцию и услуги предприятий питания, методы его изучения</p> <p>37. Укажите основные признаки классификации видов предприятий общественного питания.</p>

	<p>38. Охарактеризуйте, в чем заключаются преимущества и недостатки крупных, средних и малых предприятий</p> <p>39. Опишите, в чем проявляются особенности спроса и предложения на рынке общественного питания и их взаимозависимость</p> <p>40. Охарактеризуйте основные и дополнительные функции выполняют предприятия общественного питания</p>
<p>ОПК-5.3 Обеспечивает и реализует современные знания для решения организационно-технологических задач</p>	<p>41. Обеды в гостиницах туристам предоставляются: +с 12 до 15 ч с 11 до 16 ч с 12 до 17 ч</p> <p>42. Предприятия общественного питания НЕ предназначены: + исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии для организации производства кулинарной продукции для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции</p> <p>43. Опишите приемы переноски подносов, техника переноски тарелок и техника уборки тарелок со стола.</p> <p>44. Охарактеризуйте организационную подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей</p> <p>45. Опишите организацию работы моечных столовой и кухонной посуды.</p> <p>46. Опишите правила подачи отдельных видов блюд и напитков</p> <p>47. Опишите сущность и содержание организации производства</p> <p>48. В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие услуги общественного питания определяется как: + результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга; услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом; услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте;</p> <p>49. Метод обслуживания, применяемый в столовых: + самообслуживание; частичное обслуживание официантами; обслуживание официантами и барменами.</p> <p>50. Дайте определение термину «график загрузки зала».</p> <p>51. Опишите виды и характеристика столового белья, варианты сворачивания салфеток</p> <p>52. Дайте полную характеристику закусочной – как типу предприятия питания.</p> <p>53. Опишите организацию обслуживания на социально ориентированных предприятиях.</p> <p>54. Охарактеризуйте организацию самообслуживания в</p>

	<p>предприятиях питания. Структура процесса самообслуживания.</p> <p>55. Завтраки в гостиницах туристам предоставляются: +с 7 до 10 ч с 8 до 11 ч с 9 до 12 ч</p> <p>56. Опишите организацию обслуживания банкетов в предприятиях общественного питания: классификация и характеристика</p> <p>57. Охарактеризуйте кейтеринговые услуги по организации питания и отдыха различных контингентов потребителей.</p> <p>58. Охарактеризуйте организацию проведения банкета с полным обслуживанием официантами.</p> <p>59. Дайте характеристику услуг общественного питания по организации потребления и обслуживания, организации досуга.</p> <p>60. Охарактеризуйте историю развития общественного питания.</p>
--	--

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

Таблица 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один –два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий,

использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

–при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

–продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

–не раскрыто основное содержание учебного материала;

–обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

–допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

–не сформированы компетенции, умения и навыки.

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

соответствие предполагаемым ответам;

правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);

логика рассуждений;

неординарность подхода к решению;

- правильность оформления работы.

Расчетно-графическая работа - средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю.

Критерии оценки:

понимание методики и умение ее правильно применить;

качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);

достаточность пояснений.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

–реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

–практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные

разработки);

–опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению. Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1) оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,

самостоятельность,

активность интеллектуальной деятельности,

творческий подход к выполнению поставленных задач,

умение работать с информацией,

умение работать в команде (в групповых проектах);

2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):

конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие теме;

обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ

–журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);

глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации

–графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);

3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:

соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;

уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);

аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями, может включать задания различных типов а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

– отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий

Шкала оценивания

Предел длительности контроля	45 мин.
Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента	30, согласно плана

Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Определенная по разделам, случайная внутри раздела
Критерии оценки:	Выполнено верно заданий
«5», если	(85-100)% правильных ответов
«4», если	(70-85)% правильных ответов
«3», если	(50-70)% правильных ответов

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.).

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработал(и):

Доцент, к.с.-х.н.



Архипова Н.А.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой



Яичкин В.Н.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 02.02.2024 г.

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств



Васильев И.В.