

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
и цифровизации

А.В. Кубышкина

«18» мая 2023 г.

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

(Наименование дисциплины)

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой **технологического оборудования животноводства
и перерабатывающих производств**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль (направленность) Технология продуктов общественного питания

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения очная, заочная

Общая трудоёмкость **5 з.е.**

Часов по учебному плану **180**

Брянская область, 2023

Программу составил(и):

к.б.н., доцент Е.И. Слезко



подпись


гл. технолог ООО «ППК «ВРЕМЯ ЕСТЬ»
Кривоножко В.А.



подпись

Рецензент:

заместитель генерального директора
ООО «ППК «ВРЕМЯ ЕСТЬ» Газин А.Д.



подпись

Рабочая программа дисциплины **«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»** разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

Составлена на основании учебных планов 2023 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль (направленность) Технология продуктов общественного питания, утвержденных Учёным советом университета от 18 мая 2023 г. протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на расширенном заседании кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, протокол № 10 от 18 мая 2023 г.

Заведующий кафедрой, к.э.н., доцент Исаев Х.М.



1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Получение комплекса знаний по вопросам организации и обслуживания на предприятиях общественного питания, с точки зрения обеспечения условий повышения их эффективности в условиях рыночной экономики.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Блок ОПОП ВО: Б1.О.1.14

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Тенденции развития пищевой промышленности; требования законодательства в области обеспечения населения качественными и безопасными продуктами питания; профессионально-ориентированную риторичку, иностранный язык в объеме, необходимом для возможности получения информации профессионального содержания из зарубежных источников; методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания; ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству продукции общественного питания; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении продукции общественного питания; правила хранения и требования к качеству продукции общественного питания.

Работать в команде, эффективно работать с коллегами, руководством, клиентами; разрабатывать техническую документацию по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продукции общественного питания, формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий общественного питания; выбирать оптимальные технологические режимы, обеспечивающие изготовление продуктов высокого качества; применять безотходные, ресурсосберегающие, экологически безопасные технологии продуктов общественного питания; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; читать технологические схемы приготовления продуктов общественного питания; использовать различные технологии приготовления и оформления продукции общественного питания.

Профессионально-ориентированными языковыми средствами в конкретных сферах, ситуациях, условиях профессионального общения; основами проведения объективных исследований и разработки мероприятий в области обеспечения населения качественными, безопасными продуктами питания; современными методами обработки, анализа и синтеза информации в области технологии продуктов общественного питания; методами бракеража готовых продуктов общественного питания; технологий приготовления и оформления продукции общественного питания; методами оценки качества продукции общественного питания.

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Дисциплина "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин "Экономика предприятий общественного питания", "Менеджмент", "Маркетинг", "Барное дело", "Технология мучных и кондитерских изделий", "Технология продуктов и функционального питания", "Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания", "Технология блюд национальной и мировой кухни".

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Достижения планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами

1 «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993)

Обобщенная трудовая функция – Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня и направленности (код – В)

Трудовая функция - Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению программ профессионального обучения и (или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (код – В/01.6).

Трудовые действия: - организация и проведение учебной и (или) производственной практики (практического обучения).

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Общепрофессиональные компетенции		

Консультация перед экзаменом						1	1					1	1
Прием экзамена						0,25	0,25					0,25	0,25
Прием зачета													
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)													
Сам. работа						157,25	157,25					157,25	157,25
Контроль						6,75	6,75					6,75	6,75
Итого						180	180					180	180

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Очная форма		Заочная форма		Индикаторы достижения компетенций
		Семестр	Часов	Курс	Часов	
	Раздел 1. Организация производства.					
1.1	Общественное питание в современных условиях. /Лек/	6	2	4	1	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.2	Характеристика услуг общественного питания. /Лек/	6	2	4	1	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.3	Изучение нормативной документации, действующей в сфере общественного питания. /Пр/	6	1	2	1	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.4	Классификация предприятий общественного питания. /Лек/ /Сам/	6	2	4	5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.5	Типы предприятий общественного питания и принципы рационального размещения сети /Лаб/	6	2	4	1	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.6	Общественное питание как социально-экономическая система /Лаб/	6	2			ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.7	Социально-экономическое значение общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания. /Ср/	6	6	4	5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.8	Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. /Лек/	6	2	4	1	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.9	Изучение оперативного планирования и учета на производстве. /Пр/	6	1	2	1	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.10	Организация снабжения предприятий общественного питания/Лаб/ /Сам/	6	2	4	5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.11	Организация складского хозяйства /Лаб/	6	2			ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.12	Организация тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб /Лаб/	6	2			ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.13	Организация материально-технической базы /Лаб/	6	2			ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.14	Приема продовольственных товаров. /Лек/ /Сам/	6	2	4	5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.15	Хранение и отпуск продуктов. /Лек/ /Сам/	6	2	4	5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.16	Характеристика услуг общественного питания (Постановление правительства «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»). /Ср/	6	6	4	5	ОПК-5.1 ПКС-1.2

1.17	Формы документов, используемых при государственной регистрации юридических лиц представленные на сайте Федеральной налоговой службы. /Ср/	6	6	4	5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.18	Оперативное планирование производства и технологическая документация. /Лек/	6	2			ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.19	Принципы организации производства и оперативное планирование /Лаб/	6	2	4	1	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.20	Освоение методики составления производственной программы основных производственных цехов. /Пр/	6	1			ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.21	Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного питания (Изучить санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»). /Ср/	6	6	4	5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.22	Организация работы производственных цехов. /Лек/	6	4	4	1	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.23	Организация рабочих мест. /Пр/	6	1			ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.24	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. /Пр/	6	1			ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.25	Организация работы раздач. /Пр/	6	1			ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.26	Организация работы кулинарного цеха. /Пр/	6	1			ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.27	Организация цеха мучных изделий. /Пр/	6	2			ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.28	Организация производства продукции общественного питания /Лаб/	6	2			ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.29	Организация работы вспомогательных производственных помещений. /Лек//Сам/	6	4	4	5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.30	Овладение методики составления производственной программы основных производственных цехов. /Пр//Сам/	6	1	4	5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.31	Проблемы кадров на предприятии общественного питания. /Ср/	6	6	4	5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.32	Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража. /Лек//Сам/	6	2	4	5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.33	Организация труда и управления в общественном питании. /Лек/ /Сам/	6	2	4	1	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.34	Сущность, задачи и содержание НОТ /Лаб/ Сам/	6	2	4	1	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.35	Нормирование труда в общественном питании /Лаб/ /Сам/	6	2	4	2	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.36	Организация торгового процесса /Лаб/	6	2	4	0,5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.37	Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. /Пр/	6	1	4	0,5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
1.38	Определение численности работников на предприятиях общественного питания. /Лек/	6	2	4	0,5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
	Раздел 2. Организация обслуживания.					
2.1	Организация обслуживания потребителей в ресторанах. /Лек/	6	2	4	0,5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.2	Овладение методиками анализа затрат рабочего времени производственных работников. /Пр/ /Сам/	6	1	4	10	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.3	Организация обслуживания в предприятиях разных типов /Лаб/	6	2	4	0,5	ОПК-5.1 ПКС-1.2

2.4	Организация маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания. /Ср/	6	6	4	10	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.5	Культура обслуживания. /Ср/	6	6	4	10	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.6	Столовая посуда, столовые приборы, столовое бельё. /Лек/	6	2	4	0,5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.7	Стандарты обслуживания в ресторане. /Пр/	6	1	4	0,5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.8	Информационное обеспечение предприятий общественного питания. /Ср/	6	6	4	10	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.9	Подготовка к обслуживанию потребителей. /Ср/	6	2	4	10	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.10	Подготовка торговых помещений к обслуживанию. /Лек/	6	2			ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.11	Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов и различных аксессуаров. /Пр/	6	2	4	0,5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.12	Эффективная коммуникация с гостями в ресторане. Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания. /Пр/	6	1	4	0,5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.13	Меню. /Лек/	6	2	4	0,5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.14	Меню. /Пр/ /Ср/	6	1	4	10	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.15	Банкеты и приемы /Лаб/ /Ср/	6	4	4	13,25	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.16	Сервировка столов /Лаб/	6	4	4	0,5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.17	Подготовка персонала к обслуживанию Проведение инструктажа /Лаб/	6	4	4	0,5	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.18	Рекомендации в выборе блюд и напитков./Пр/ /Ср/	6	1	4	10	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.19	Выполнение курсового проекта работы по курсу «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» /Ср/	6	2	4	10	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.20	КСР	6	2			ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.21	Консультация перед экзаменом	6	1	4	1	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.22	Контактная работа при приеме экзамена	6	0,25	4	0,25	ОПК-5.1 ПКС-1.2
2.23	Контроль	6	16,75	4	6,75	ОПК-5.1 ПКС-1.2

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных, лабораторных занятиях

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Приложение №1

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л1.1	Т.Р. Любецкая; А.Т. Васюкова	Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Т.Р. Любецкая; А.Т. Васюкова .— 2-е изд. — Москва : ИТК "Дашков и К", 2019 .— 416 с. — (Учебные издания для бакалавров) .— ISBN 978-5-394-03385-8 .— URL: https://rucont.ru/efd/689094	Москва : ИТК "Дашков и К", 2019	ЭБС Руконт
Л1.2	И.Р. Смирнова	Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова [и др.].. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 232 с. — ISBN 978-5-904406-21-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/40878.htm	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013	ЭБС IPR BOOKS
Л1.3	Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А..	Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А.. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/62516.html	Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016	ЭБС IPR BOOKS
6.1.2. Дополнительная литература				
Л2.1	Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю	Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 : учебное пособие / Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю. — Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 178 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/55904.html	Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015	ЭБС IPR BOOKS
Л2.3	Е.Н. Артемова	Артемова, Е.Н. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / С.Ю. Козлова, Н.В. Мясищева; Е.Н. Артемова .— Орел : ОрелГТУ, 2007 .— 130 с. — 128 с.	Орел, 2007	ЭБС Руконт
Л2.4	Н.В. Бирюкова	Бирюкова, Н.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : метод. указания к практ. занятиям / Н.В. Бирюкова .— Оренбург : ГОУ ОГУ, 2009 .	Оренбург, 2009	ЭБС Руконт
Л2.5	С.И. Главчева	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С.И. Главчева .— Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2011 .— 404 с. — ISBN 978-5-7782-1766-9 .	Новосибирск, 2011	ЭБС Руконт
6.1.3. Методические разработки				

ЛЗ.1	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Слезко, Е. И. Современные формы обслуживания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 44 с.	Брянск: БГАУ, 2022	http://www.bgsha.com/ru/
ЛЗ.2	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Слезко, Е. И. Сервировка стола: методические указания. Ч. I / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 66 с.	Брянск: БГАУ, 2021	http://www.bgsha.com/ru/
ЛЗ.3	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Слезко, Е. И. Сервировка стола: методические указания. Ч. II / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 31 с.	Брянск: БГАУ, 2021	http://www.bgsha.com/ru/
ЛЗ.4	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 56	Брянск: БГСХА, 2018	http://www.bgsha.com/ru/
ЛЗ.5	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев. – Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2017. – 56 с.	Брянск: БГСХА, 2017	http://www.bgsha.com/ru/
ЛЗ.6	Е.И. Слезко, Х.М. Исаев, Т.В. Мамченко	Слезко Е.И., Исаев Х.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для курсового проектирования / Е.И. Слезко, Х.М. Исаев, Т.В. Мамченко – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 44 с.	Брянск: БГСХА, 2015	http://www.bgsha.com/ru/
ЛЗ.7	Е.И. Слезко, Х.М. Исаев, А.И. Куличенко	Методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: Методическое пособие для практических занятий / – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 48 с.	Брянск: БГСХА, 2015	http://www.bgsha.com/ru/

6.2. Перечень современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

6.3. Перечень программного обеспечения

ОС Windows 7 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

MS Office std 2013 (контракт 172 от 28.12.2014 с ООО Альта плюс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

PDF24 Creator (Работа с pdf файлами, geek Software GmbH). Свободно распространяемое ПО.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Консультант Плюс (справочно-правовая система) (Гос. контракт №41 от 30.03.2018 с ООО Альянс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Техэксперт (справочная система нормативно-технической и нормативно-правовой информации) (Контракт 120 от 30.07.2015 с ООО Техэксперт) Срок действия лицензии – бессрочно.

КОМПАС-3D Viewer V13 SP1 (ЗАО АСКОН). Свободно распространяемое ПО.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лабораторного и практического типа – Кабинет сервисного обслуживания на предприятиях общественного питания УПК</p>	<p>Характеристика лаборатории:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Переносное мультимедийное оборудование <ol style="list-style-type: none"> а) ноутбук б) мультимедийный проектор в) экран 2. Видеоматериалы 3. Стенды 4. Оборудование: барная стойка, барные стулья, ледогенератор, джиггеры, шейкеры, емкости для льда, диспенсер для сока, кофеварка Эспрессо Bork С 700, кофемолка Bork, мельница для льда, холодильник, посуда для бара, лабораторное оборудование 5. Плакаты 6. Методические и наглядные пособия
<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – УПК-2 лаборатория технологии продуктов общественного питания</p>	<p>Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя.</p> <p>Характеристика лаборатории:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стенды 2. Макеты: картофелеочистительная машина 3. Оборудование: ванна моечная ВМ-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита индукционная IN3500 indokor, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 комфорков, без духового шкафа) Гомсельмаш, столы разделочные производственные, фритюрница BECKERS FB 4, шкаф жарочный ШЖЭП 1, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF035TG, полка кухонная для тарелок ПКТ -600 Atesy, комбайн ELENBRG FP-700 (кухонный), вафельница Roller Grin, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), блендер погружной 5KHB358EER, KitchenAid, холодильник «Снежинка», сковорода D 26 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукционная Luxstahl Германия, сковорода D 24 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукция kt119, ложка столовая «Milan», доска разделочная 45x30x1,3 см пластик белая, котел 50л, 40 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, стеллаж СТ 100/4, ТТМ -1, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик синяя, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 10,75// 27 см, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 6,5// 16,5 см, нож столовый

	<p>«Milan», тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 8// 20 см, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик коричневая, ложка столовая «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, вилка столовая «Milan», нож столовый 2,5 «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, котел 25л, 32 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, миска 20 см 1,5 л нержавеющая сталь, ложка чайная 13 см «Marselles» Luxstahl, вилка чайная 20 см «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 7,5// 19 см, рукомойник консольный ЗК-01 ТТМ, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик зеленая, салатник «Кунстверк» 700мл D 24 см Kunst Werk 3031123, миска 26 см 3 л нержавеющая сталь, миска 30 см 5 л нержавеющая сталь</p> <p>4. Плакаты</p> <p>5. Методические и наглядные пособия</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя</p> <p>Характеристика аудитории: 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.</p> <p>Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно. LibreOffice – Свободно распространяемое ПО. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019) 1С:Предприятие 8 (Лицензионный договор 2205 от 17.06.2015)</p>

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

- для слепых и слабовидящих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
 - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.
- для глухих и слабослышащих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
 - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
 - электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.
 - специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)
- для глухих и слабослышащих:
 - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
 - акустический усилитель и колонки;
- индивидуальные системы усиления звука
 - «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц
 - «ELEGANT-T» передатчик
 - «Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего
 - Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda
 - Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)
- групповые системы усиления звука
- Портативная установка беспроводной передачи информации .
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
 - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология продуктов общественного питания

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Брянская область, 2023

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
 Профиль Технология продуктов общественного питания
 Дисциплина: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
 Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовой проект

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» направлено на формировании следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Общепрофессиональные компетенции		
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 - Умеет организовать контроль и производство продукции питания	Знать: основы организации производства продукции питания Уметь: организовывать и контролировать производство продукции питания Владеть: рациональными способами производства продукции питания
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПКС-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания	ПКС-1.2 – Осуществляет организацию оперативного управления производством общественного питания	Знать: основы организации оперативного управления производством общественного питания Уметь: применять современные принципы организации оперативного управления производством общественного питания Владеть: знанием основных направлений организации оперативного управления

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

№ раздела	Наименование раздела	З.	З.	У.	У.	Н.	Н.
		1	2	1	2	1	2
1	Организация производства	+	+	+	+	+	+
2	Организация обслуживания	+	+	+	+	+	+

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

2.3. Структура компетенций по дисциплине Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания		
ОПК-5.1 - Умеет организовать контроль и производство продукции питания		
Знать (З.1)	Уметь (У .1)	Владеть (Н.1)

основы организации производства продукции питания	Лекции разделов № 1, 2	организовывать и контролировать производство продукции питания	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2	рациональными способами производства продукции питания	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2
ПКС-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания					
ПКС-1.2 – Осуществляет организацию оперативного управления производством общественного питания					
Знать (3.2)		Уметь (У.2)		Владеть (Н.2)	
основы организации оперативного управления производством общественного питания	Лекции разделов № 1, 2	применять современные принципы организации оперативного управления производством общественного питания	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2	знанием основных направлений организации оперативного управления	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2

3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме экзамена

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Организация производства	Общественное питание в современных условиях. Характеристика услуг общественного питания. Изучение нормативной документации, действующей в сфере общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания и принципы рационального размещения сети. Общественное питание как социально-экономическая система. Социально-экономическое значение общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Изучение оперативного планирования и учета на производстве. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского хозяйства. Организация тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. Организация материально-технической базы. Приема продовольственных товаров. Хранение и отпуск продуктов. Характеристика услуг общественного питания (Постановление правительства «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»). Формы документов, используемых при государственной регистрации юридических лиц представленные на сайте Федеральной налоговой службы. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Принципы организации производства и оперативное планирование. Освоение методики составления производственной программы основных производственных цехов. Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного питания (Изучить санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»). Организация работы производственных цехов. Организация рабочих	ОПК-5.1 ПКС-1.2	Вопрос на зачете 1-36

		мест. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы раздач. Организация работы кулинарного цеха. Организация цеха мучных изделий. Организация производства продукции общественного питания. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Владение методики составления производственной программы основных производственных цехов. Проблемы кадров на предприятии общественного питания. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража. Организация труда и управления в общественном питании. Сущность, задачи и содержание НОТ. Нормирование труда в общественном питании. Организация торгового процесса. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.		
2	Организация обслуживания	Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Владение методиками анализа затрат рабочего времени производственных работников. Организация обслуживания в предприятиях разных типов. Организация маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания. Культура обслуживания. Столовая посуда, столовые приборы, столовое бельё. Стандарты обслуживания в ресторане. Информационное обеспечение предприятий общественного питания. Подготовка к обслуживанию потребителей. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов и различных аксессуаров. Эффективная коммуникация с гостями в ресторане. Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания. Меню. Банкеты и приемы. Сервировка столов. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа. Рекомендации в выборе блюд и напитков.	ОПК-5.1 ПКС-1.2	Вопрос на зачете 37-55

Перечень вопросов для экзамена по дисциплине

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1. Общественное питание в современных условиях.
2. Характеристика услуг общественного питания.
3. Изучение нормативной документации, действующей в сфере общественного питания.
4. Классификация предприятий общественного питания.
5. Типы предприятий общественного питания и принципы рационального размещения сети.

Общественное питание как социально-экономическая система.

6. Социально-экономическое значение общественного питания.
7. Общие требования к предприятиям общественного питания.
8. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.

Изучение оперативного планирования и учета на производстве.

9. Организация снабжения предприятий общественного питания.

10. Организация складского хозяйства.

11. Организация тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.

12. Организация материально-технической базы.

13. Приема продовольственных товаров.

14. Хранение и отпуск продуктов.

15. Характеристика услуг общественного питания (Постановление правительства «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»).

16. Формы документов, используемых при государственной регистрации юридических лиц представленные на сайте Федеральной налоговой службы.

17. Оперативное планирование производства и технологическая документация.

18. Принципы организации производства и оперативное планирование.

19. Освоение методики составления производственной программы основных производственных цехов.
 20. Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного питания (Изучить санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).
 21. Организация работы производственных цехов.
 22. Организация рабочих мест.
 23. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
- Организация работы раздат.
24. Организация работы кулинарного цеха.
 25. Организация цеха мучных изделий.
 26. Организация производства продукции общественного питания.
 27. Организация работы вспомогательных производственных помещений.
 28. Овладение методики составления производственной программы основных производственных цехов.
 29. Проблемы кадров на предприятии общественного питания.
 30. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракажа.
 31. Организация труда и управления в общественном питании.
 32. Сущность, задачи и содержание НОТ.
 33. Нормирование труда в общественном питании.
 34. Организация торгового процесса.
 35. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений.
 36. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.
 37. Организация обслуживания потребителей в ресторанах.
 38. Овладение методиками анализа затрат рабочего времени производственных работников.
 39. Организация обслуживания в предприятиях разных типов.
 40. Организация маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания.
 41. Культура обслуживания.
 42. Столовая посуда, столовые приборы, столовое бельё.
 43. Стандарты обслуживания в ресторане.
 44. Информационное обеспечение предприятий общественного питания.
 45. Подготовка к обслуживанию потребителей.
 46. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.
 47. Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов и различных аксессуаров.
 48. Эффективная коммуникация с гостями в ресторане.
 49. Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания.
 50. Меню.
 51. Банкеты и приемы.
 52. Сервировка столов.
 53. Подготовка персонала к обслуживанию
 54. Проведение инструктажа.
 55. Рекомендации в выборе блюд и напитков.

Темы рефератов

1. История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя). Столовых приборов. Эволюция формы.
2. Специальные виды меню.
3. Правила этикета за столом.
4. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS – терминала.
5. Средства информации потребителя (меню, карта вин, коктейлей, сертификаты).
6. Правила составления и оформления меню.
7. Традиции чаепития в России (Англии, Франции, Японии).
8. История русских праздников.
9. Особенности питания туристов из разных стран.
10. Организация обслуживания потребителей по месту учебы.
11. Современные формы обслуживания потребителей.
12. Реклама баров.
13. Изучение потребительского спроса на услуги предприятий общественного питания.

14. Продвижение барных услуг.

15. Маркетинговая сущность мероприятий: презентация блюд и напитков, барные и ресторанные фестивали.

Темы курсовых проектов:

1. Организация работы кафе (частная собственность) на 75; 50 мест.
2. Организация работы детского кафе на 50; 40; 30; 25 мест.
3. Организация работы кафе-кондитерское на 50; 40; 30 мест.
4. Организация работы баров (пивных, винных) на 50; 40; 30 мест.
5. Организация работы предприятия быстрого питания на 30, 40 мест.
6. Организация работы ресторана на 40; 50; 100 мест.
7. Организация работы ресторана национальной кухни на 50; 70 мест.
8. Организация производства готовой продукции в холодном цехе ресторана I (высшего) класса на 40; 50; 60; 100; 150; 200 мест.
9. Организация работы ресторана при гостинице I класса (высшего класса люкс) на 50; 75; 100 мест.
10. Организация работы кондитерского цеха ресторана на 100 мест с объемом выпускаемой продукции 2000 изделий в смену.
11. Прием-фуршет на 120 человек по случаю юбилея.
12. Организация банкета-чай на 12; 24 человека.
13. Организация обслуживания новогоднего бала.
14. Организация обслуживания банкета-коктейля на 20, 30 человек
15. Организация обслуживания дипломатического приема на 90 человек.
16. Организация обслуживания банкета-фуршета на 80, 90 человек.
17. Организация обслуживания комбинированного банкета на 40,50 человек
18. Организация обслуживания коктейля- фуршета на 50, 60 человек.
19. Организация обслуживания кофе-брейк на 25, 35 человек.
20. Проект цеха по переработки плодово-ягодного сырья столовой Брянского ГАУ.
21. Организация работы кондитерского цеха ресторана на 100 мест с объемом выпускаемой продукции 2000 изделий в смену.
22. Организация работы заготовочного цеха по выпуску мясных полуфабрикатов.
23. Организация (анализ организации) работы магазина кулинарии на базе столовой Брянской ГСХА.
24. Организация работы буфета при столовой Брянского государственного аграрного университета.
25. Организация работы предприятия массового потребления, специализирующегося на монопродукте, на примере пельменной.

Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в форме экзамена. Студенты допускаются к экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на экзамене носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на экзамене, курсовом проекте;
- результатами автоматизированного тестирования знания основных понятий.
- активной работой на практических занятиях.

Знания, умения, навыки студента на экзамене, курсовом проекте оцениваются критериями: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценивание студента на экзамене по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично» - 13-15, «хорошо» - 10-12, «удовлетворительно» - 7-9, «неудовлетворительно» - 0. Оценивание студента на экзамене по дисциплине ««Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Оценивание студента на экзамене

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«отлично»	15	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой.

	14	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	13	- Студент справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
«хорошо»	12	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	11	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	10	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.
«удовлетворительно»	9	- Студент с трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	8	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	7	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом излагается с существенными неточностями.
«неудовлетворительно»	0	- Студент не знает, как решать практические задачи, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

Критерии оценки знаний студентов при выполнении курсового проекта:

Оценка	Баллы	Критерии
«отлично»	20-15	в полном объеме выполнено задание на курсовое проектирование, представлена творческая и технологическая часть проекта с учетом требуемых норм; студент владеет символикой и терминологией представленной в творческой и технологической части проекта; глубоко проведен анализ творческой части проекта, в полном объеме произведены соответствующие расчеты технологической части проекта, составлен график загрузки зала, рассчитано количество посетителей за каждый час, определено количество блюд и напитков реализуемых в зале, составлен план-меню, произведен расчет и подбор оборудования расчет полезной и общей площади цеха, сделано заключение; студент обстоятельно ответил на все поставленные вопросы по теме проекта с пояснениями
«хорошо»	15-10	в полном объеме выполнено задание на курсовое проектирование, однако в технологической части встречаются неточности, незначительные отклонения от ГОСТа, отсутствуют сноски на используемую литературу; при выполнении задания использовались устаревшие данные; имелись незначительные отклонения в оформлении в технологической части проекта, имеются незначительные отклонения по оформлению и путаница в обозначениях; ответил на большую часть задаваемых вопросов

«удовлетворительно»	10-5	в работе имелись незначительные отклонения от задания на курсовое проектирование; студент путается в символике и терминологии представленной в творческой и технологической части проекта; технологическая часть выполнена не аккуратно с незначительными отклонениями; ответил не менее чем на половину поставленных вопросов
«неудовлетворительно»	0	содержание проекта не соответствует заданию на проектирование, технологическая часть выполнена небрежно, в технологической документации имеются серьезные отклонения по оформлению и содержанию; объем знаний недостаточен для успешной дальнейшей учебы и профессиональной деятельности

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с бально-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание студента по бально-рейтинговой системе дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»:

Активная работа на практических занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 6 по формуле:

$$\text{Оц. активности} = \frac{\text{Пр. активн.} \cdot 5}{\text{Пр. общее}} \quad (1)$$

Где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

Пр. активн. - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

Пр. общее — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна 6.

Результаты тестирования оцениваются действительным числом в интервале от 0 до 4 по формуле:

$$\text{Оц. тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов}}{\text{Всего вопросов в тесте}} \cdot 4(2)$$

Где *Оц. тестир.* - оценка за тестирование.

Максимальная оценка, которую студент может получить за тестирование равна 4.

Оценка за зачет ставится по 15 бальной шкале (см. таблицу выше).

Общая *оценка* знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

Оценка = Оценка активности + Оц. тестир + Оц. экзамен

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 25. Отлично - 25- 21 баллов, хорошо - 20-16 баллов, удовлетворительно - 15-11 баллов, не удовлетворительно - меньше 11 баллов. (Для перевода оценки в 100 бальную шкалу достаточно ее умножить на 4).

3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции (или их части)	Другие оценочные средства**	
				вид	кол-во
1	Организация производства	Общественное питание в современных условиях. Характеристика услуг общественного питания. Изучение нормативной документации, действующей в сфере общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания и принципы рационального размещения сети. Общественное питание как социально-экономическая система. Социально-экономическое значение общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Изучение оперативного планирования и учета на производстве. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского хозяйства. Организация тарного хозяйства и	ОПК-5.1 ПКС-1.2	Опрос Реферат	1 1

		<p>экспедиционно-диспетчерских служб. Организация материально-технической базы. Прием продовольственных товаров. Хранение и отпуск продуктов. Характеристика услуг общественного питания (Постановление правительства «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»). Формы документов, используемых при государственной регистрации юридических лиц представленные на сайте Федеральной налоговой службы. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Принципы организации производства и оперативное планирование. Освоение методики составления производственной программы основных производственных цехов. Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного питания (Изучить санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»). Организация работы производственных цехов. Организация рабочих мест. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы раздач. Организация работы кулинарного цеха. Организация цеха мучных изделий. Организация производства продукции общественного питания. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Овладение методики составления производственной программы основных производственных цехов. Проблемы кадров на предприятии общественного питания. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража. Организация труда и управления в общественном питании. Сущность, задачи и содержание НОТ. Нормирование труда в общественном питании. Организация торгового процесса. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.</p>			
2	Организация обслуживания	<p>Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Овладение методиками анализа затрат рабочего времени производственных работников. Организация обслуживания в предприятиях разных типов. Организация маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания. Культура обслуживания. Столовая посуда, столовые приборы, столовое бельё. Стандарты обслуживания в ресторане. Информационное обеспечение предприятий общественного питания. Подготовка к обслуживанию потребителей. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов и различных аксессуаров. Эффективная коммуникация с гостями в ресторане. Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания. Меню. Банкеты и приемы. Сервировка столов. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа. Рекомендации в выборе блюд и напитков.</p>	ОПК-5.1 ПКС-1.2	Опрос Реферат	1 1

** - устный опрос, устное тестирование; практическая работа.

Задания в тестовой форме для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов

1. Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг

а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей – для баров;

б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей – для баров;

в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

2. Столовая

а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

3. Меню составляет ежедневно

а) заведующий производством (шеф-повар)

б) администратор (метрлотель).

в) бухгалтер калькулятор

г) директор

4. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это

а) кратность использования мест за определенный промежуток времени.

б) способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.

5. Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня

а) не должна смешиваться

б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа.

6. На временных организациях общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие, в ассортимент реализуемой продукции могут включаться:

а) готовые пищевые продукты промышленного производства,

б) изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.

в) пищевые продукты или сочетание продуктов, прошедшие одну или две стадии кулинарной обработки

7. На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:

а) проведение погрузочно-разгрузочных работ;

б) складирование тары;

в) размещение контейнеров с мусором;

г) размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидных колясок

д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

8. В каких трех предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей, форменной одежде...» может отсутствовать женский туалет с помещением для мытья рук

а) ресторан

б) кафе

в) бар

г) столовая

д) закусочная

9. Размещение организаций, предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии заключения об их соответствии санитарным правилам нормам.

10. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры:

а) не допускается.

б) допускается.

11. Допускается одно зальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием:

а) в столовых и барах с маленькой пропускной способностью, ограниченными площадями, имеющими одну входную группу не позволяющую исключить встречного движения посетителей и персонала

б) при работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования.

12. Безопасность услуги общественного питания:
- а) совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя.
 - б) комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

13. Как по-другому называют повседневный контроль за качеством приготовления пищи. Он может быть ведомственным, административным и личным.

- а) дегустация
- б) бракераж
- в) оценка

14. Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание. В зависимости от того, как оно оформлено, насколько любезен обслуживающий персонал, складывается первое мнение об уровне обслуживания в данном ресторане. В нем размещаются тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, а также санитарные узлы. Главная функция – организация потоков движения посетителей.

- а) Сервизная
- б) Аванзал
- в) Вестибюль

15. Разделение труда внутри предприятия общественного питания может быть функциональным, технологическим и квалификационным. Функционально-разделение труда -

а) предусматривает отделение простых работ от более сложных при их профессиональной однородности. Например, при звеньевом методе обслуживания потребителей в ресторане официант 5-го разряда выполняет более сложную работу (прием заказов, подача блюд), чем официант 3-го разряда (уборка использованной посуды, досервировка стола)

б) направлено на определение конкретных функций работников. Например, разделение труда между работниками, осуществляющими функции по управлению предприятием, приготовлению блюд или обслуживанию потребителей, а также выполняющими вспомогательные операции.

в) основан на распределении обязанностей между работниками по стадиям производственного процесса или отдельным операциям, например специализация работников на выполнении процессов механической или тепловой обработки продуктов, приготовлении определенных групп блюд и т. д.

16. Среди способов развития современных предприятий общепита можно выделить, прежде всего такую концепцию развития, как расширение, которое может быть географическим и горизонтальным. Географическое расширение — это:

а) стратегия, при которой предприятие ресторанного бизнеса увеличивает количество управляемых им объектов в различных географических регионах.

б) расширение путем распространения сферы своих интересов на смежные виды деятельности (транспорт, досуг и т. д.).

17. Интеграция является одним из направлений развития, которое позволяет в результате установления между предприятиями определенных взаимоотношений снизить уровень неопределенности в сбыте и снабжении, привлечь дополнительные ресурсы, а для многих предприятий является необходимым условием выживания. Различают вертикальную и горизонтальную интеграцию.

Горизонтальная интеграция предполагает

- а) объединение предприятий внутри одной отрасли
- б) межотраслевые альянсы.

18. Паушальный взнос

а) единовременное вознаграждение Франчайзера, однократно уплачиваемый при ее приобретении/продлении, в виде определенной твердо зафиксированной в договоре (соглашении) суммы, которая устанавливается исходя из оценок возможного экономического эффекта и ожидаемых прибылей Франчайзи на основе использования франшизы, также может рассчитываться как оплата затрат Франчайзера связанных с продажей франшизы

в) периодические платежи за право пользования франшизой, уплачиваемые ежемесячно в течение всего срока договора франчайзинга в форме отчислений от выручки франчайзи или в форме фиксированных платежей, определяемых франчайзером на основании собственной оценки стоимости права использования торговой марки единой франчайзинговой сети.

19. Взаимосвязь между помещениями предприятия питания определяется последовательностью производства продукции и ее дальнейшей продажи клиентам. Установите эту последовательность

Складирование

Закупка.

Приготовление заказанных блюд.

Передача продуктов на кухню.

Продажа.

20. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается:

- а) санитарный паспорт.
- б) технический паспорт

21. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, могут НЕ:

- а) пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.),
- б) иметь личной медицинской книжки установленного образца с отметками опрохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

- в) знать особенности производства перевозимого продовольственного сырья и пищевых продуктов

22. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке:

- а) не должны контактировать друг с другом
- б) могут не соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

- в) могут перевозиться совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами

23. Продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты принимают на предприятие общественного питания по количеству и качеству материально-ответственные лица:

- а) кладовщик или заведующий производством.
- б) официанты, швейцары или администратор.
- в) главный бухгалтер или управляющий рестораном

24. Одновременно с приемкой по количеству продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты на предприятие общественного питания принимаются также и по качеству. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров:

- а) 24 ч.
- б) 48 ч.
- в) 10 дней.

25. В соответствии с нормами на предприятие общественного питания в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение может быть

- а) любое
- б) только искусственное

26. Для осуществления производственной деятельности организуются производственные подразделения (участки, отделения, цехи, производства), которые формируют производственную структуру. Рабочее место это

- а) обособленная в административном отношении первичная производственная ячейка предприятия общественного питания, в которой осуществляются механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов или выпуск готовой продукции, (может быть заготовочный, доготовочный)

- б) участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

- в) часть площади цеха, на которой сосредоточены технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, необходимые для выполнения тех или иных операций технологического процесса одним работником или группой работников.

27. Это аппарат многофункционального назначения, широко применяемый в ресторанах, сочетает функции духовок, сковород, грилей, пароварок, кондитерских печей. Повар, работающий с этим аппаратом, может выбрать необходимый режим для тепловой обработки продуктов, в том числе с увлажнением и использованием пара. Он функционирует на основе использования в качестве теплоносителей пара и горячего воздуха - вместе и по отдельности, что позволяет применить комбинированный способ приготовления пищи. Этот аппарат одна из последних инновационных разработок называется:

- а) тигельная сковорода
- б) пароконвектомат

28. Совмещение профессий на предприятиях общественного питания способствует:

- а) сокращению трудовых движений и приемов, выполняемых работником, и, как результат, сокращению физической нагрузки.

- б) уплотнению рабочего дня, взаимозаменяемости работников, повышению их квалификации, росту материальной заинтересованности, а также более эффективному использованию оборудования

29. Интерфейсные программы АСУ могут разрабатываться для следующих систем: бухгалтерская; диспенсерная; модули тарификации; нейджипговая и т.д.

Дисперсная система -

- а) например, система управления бильярдом — управление светом над столом, отсчет времени игры и т. д.;
- б) позволяет сотрудникам (кухни, бара) и гостям передавать информацию официантам
- в) система контроля разлива напитков.

30. Первым предприятием питания, единственным, и притом вполне самобытным славянским питейным заведением долгое время просуществовавшим на Руси была

- а) ресторасьон
- б) корчма
- в) кабак

31. Предприятие общественного питания – это:

- а) предприятие, предназначенное для производства мучных изделий и реализации их потребителю;
- б) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий;
- в) предприятие, предназначенное для продажи кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и организация их потребления;
- г) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализация и организация их потребления.

32. Заготовочное предприятие – это:

- а) Заготовочное предприятие, предназначенное для централизованного выпуска полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий;
- б) механизированные предприятия, предназначенные для единичного выпуска полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий;
- в) механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, кулинарных, мучных, консервных, кондитерских изделий;
- г) механизированное предприятия, осуществляющие обработку сырья, выпуск и реализацию полуфабрикатов и готовой продукции.

33. Какое помещение на ПОП не относят к торговому?

- а) моечная кухонной посуды;
- б) сервизная;
- в) сервис-бар;
- г) буфет-хлебозрезка.

34. Полный производственный цикл:

- а), сырье, полуфабрикаты, тепловая обработка;
- б), полуфабрикаты, тепловая обработка, реализация;
- в), сырье, тепловая обработка, реализация;
- г), сырье, полуфабрикаты, тепловая обработка, реализация;

35. Неполный производственный цикл:

- а), сырье, полуфабрикаты, тепловая обработка;
- б), полуфабрикаты, тепловая обработка, реализация;
- в), сырье, тепловая обработка, реализация;
- г), сырье, полуфабрикаты, тепловая обработка, реализация.

36. Система продовольственного снабжения доготовочных предприятий общественного питания:

- а), заготовочное предприятие - доготовочное;
- б), оптовая база - доготовочное;
- в), рынок - доготовочное;
- г), торгово-закупочная база - доготовочное.

37. В каких местах целесообразно использовать установку стационарных или сборно-разборных предприятий питания:

- а), в центре города;
- б), в промышленном районе;
- в), в зоне отдыха;
- г), на окраине города.

38. Какой цех является заготовочным:

- а), мясо-рыбный;
- б), горячий;
- в) холодный;
- г), кондитерский.

39. Какой цех является доготовочным:

- а), кондитерский:
- б), холодный:
- в), овощной:
- г), мясной.

40. Какое из определений нормирования труда является верным?

- а) определение затрат времени на изготовление единицы продукции при данных организационно-технических условиях:
- б) определение затрат труда на выработку продукции при данных организационно-технических условиях:
- в) определение времени, которое необходимо затратить на изготовление единицы продукции или выработку партии продукции:
- г) величина, определяющая, сколько нужно труда для выполнения определенного объема работы.

41. Норма времени - это:

- а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации:
- б) величина, определяющая, сколько нужно труда на выполнение определенного объема работы:
- в) затраты времени, необходимые для выполнения определенной операции или изготовления единицы продукции:
- г) затраты времени, необходимые одному работнику соответствующей квалификации, для обслуживания заданного количества объектов или квадратных метров площади.

42. Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции:

- а) мойка - размораживание - срезание плавников - отделение чешуи - удаление голов - потрошение - промывание - фиксация в охлажденном рассоле - охлаждение полуфабриката - упаковка - маркировка - хранение и транспортировка:
- б) размораживание - удаление голов - срезание плавников - отделение чешуи - потрошение - промывание - фиксация в охлажденном рассоле - охлаждение полуфабриката - упаковка - маркировка - хранение и транспортировка:
- в) размораживание - отделение чешуи - потрошение - срезание плавников - удаление голов - фиксация в охлажденном рассоле - промывание - охлаждение полуфабриката - упаковка - маркировка - хранение и транспортировка:
- г) размораживание - отделение чешуи - срезание плавников - удаление голов - потрошение - промывание - фиксация в охлажденном рассоле - охлаждение полуфабриката - упаковка - маркировка - хранение и транспортировка.

43. В соответствии с требованиями санитарных правил оставшуюся пищу горячего цеха необходимо хранить при:

- а) температуре 2 - 6 °С не более 18 часов с последующей тепловой обработкой и реализацией в течение 1-го часа:
- б) температуре 2 - 4 °С не более 20 часов с последующей тепловой обработкой и реализацией в течение 30-ти минут:
- в) температуре 6 - 8 °С не более 10 часов с последующей ее реализацией в течение 1-го часа:
- г) температуре 0 - 2 °С не более 18 часов с последующей тепловой обработкой и реализацией в течение 2-х часов.

44. На основании, какого документа производится расчет необходимого количества сырья и продуктов для приготовления блюд?

- а) калькуляционной карты:
- б) плана-меню и сборника рецептов;
- в) технико-технологической карты:
- г) технологической инструкции.

45. Основное время - это:

- а) время, затраченное на действия, необходимые для выполнения основной работы:
- б) время, затраченное на содержание рабочего места, инструмента, оборудования в состоянии, соответствующем санитарным требованиям:
- в) время, затраченное на непосредственное осуществление технологического процесса:
- г) время, затраченное на выполнение заданной работы.

46. Технологический процесс обработки мяса складывается из следующих операций:

- а) дефростация мороженого мяса - зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм - обмывание - обсушивание - деление на отруба - обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей - жиловка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых:

б) зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм - дефростация мороженого мяса - обсушивание - обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей - жиловка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых;

в) дефростация мороженого мяса - зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм - деление на отруба - обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей - жиловка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых;

г) обмывание - дефростация мороженого мяса - зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм - обсушивание - деление на отруба - обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей - жиловка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых.

47. Окна холодного цеха должны выходить на:

- а) север;
- б) запад или северо-запад;
- в) восток или северо-восток;
- г) север или северо-запад.

48. Укажите основные задачи организации снабжения:

- а) своевременность, комплексность, качество;
- б) рациональность, бесперебойность, качество;
- в) укомплектованность, своевременность, звенность;
- г) комплексность, рациональность, периодичность.

49. За сколько часов до открытия торгового зала должны начинать работу повара горячего цеха?

- а) 1,5;
- б) 2;
- в) 3;
- г) 2,5.

50. Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий состоит из следующих стадий:

а) хранение и подготовка сырья; приготовление и замес теста: разделка теста и его порционирование; формовка изделий; расстойка, выпечка и охлаждение изделий: приготовление отделочных полуфабрикатов: отделка изделий:

б) подготовка сырья; приготовление и замес теста: формовка изделий: расстойка, выпечка и охлаждение изделий: приготовление отделочных полуфабрикатов; отделка изделий;

в) подготовка сырья; приготовление и замес теста; разделка теста и его порционирование; формовка изделий; расстойка, выпечка и охлаждение изделий:

г) приготовление и замес теста: разделка теста и его порционирование; выпечка и охлаждение изделий: приготовление отделочных полуфабрикатов: отделка изделий.

Критерии оценки тестовых заданий

Пример оценки тестовых заданий может определяться по формуле:

$$\text{оц.тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов}}{\text{Всего вопросов в тесте}} * 4(3)$$

Где *Оц.тестир*, - оценка за тестирование.

Оценка за тест используется как составная общей оценки за курс, как указано в примере п.3.1.