

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:12  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e5668b07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный  
университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
Технологии продуктов питания  
/Попова О.М./  
« 18 »       2021 г

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГА</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>
Квалификация (степень) выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>
Кафедра-разработчик	<b>Технологии продуктов питания</b>
Ведущий преподаватель	<b>Рысмухамбетова Г.Е., доцент</b>

**Разработчик(и): доцент, Рысмухамбетова Г.Е.**

  
(подпись)

Саратов 2021

## Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП .....	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания .....	6
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	14
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования .....	19

# 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Организация кейтеринга» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. № 1332, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

## Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Организация кейтеринга»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-2	Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	<p><b>знает:</b> требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции, рекомендуемых для выездного обслуживания</p> <p><b>умеет:</b> определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его с учетом специфики выездного обслуживания</p> <p><b>владеет:</b> навыками работы с современными видами технологического оборудования для производства кулинарной продукции и реализации ее в индустрии кейтеринга</p>	8	лекции, лабораторные занятия	Реферат/ собеседование/ письменный опрос/ тестовые задания
ПК-4	Управляет	<b>знает:</b> сущность,	8	лекции,	Реферат/

	<p>текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания</p>	<p>назначение и основные виды кейтеринга, организационные формы кейтеринговых компаний, возможности кейтеринга при организации массовых мероприятий и процесса обслуживания потребителей</p> <p><b>умеет:</b> применять теоретические знания на практике: разработка структуры кейтеринговой компании (предполагающей различные виды снабженческой деятельности); разработка планов развития предприятия; подбор персонала; сбор, обработка и анализ информации, связанной с ведением бизнеса.</p> <p><b>владеет:</b> основами управления кейтеринговой компанией; количественными и качественными методами оценки эффективной деятельности кейтеринговой организации; навыками финансово-хозяйственного учета производственной деятельности кейтеринговой организации</p>		<p>лабораторные занятия</p>	<p>собеседование/ письменный опрос/ тестовые задания</p>
--	---	--	--	-----------------------------	--

Примечание:

Компетенция ПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технология ресторанного сервиса», «Организация кейтеринга», «Психология работы в малых группах», «Деловой этикет», «Стандарт организации предприятий общественного питания», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания», «Охрана труда на предприятиях общественного питания», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), производственной практики: научно-исследовательская работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Стандарт организации предприятий общественного питания», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология и организация детского питания», «Технология и организация диетического питания», «Технология блюд зарубежной кухни», «Организация кейтеринга», «Технология карвинга», «Кондитерское производство», «Технология мучных кондитерских изделий», «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира», «Технология и техника работы бариста», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технология ресторанного сервиса», «Технология продуктов функционального питания», «Структура пищевых систем кулинарной продукции», «Пищевые добавки», «Основы технологии кулинарной продукции», «Технология продуктов функционального питания», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии», «Тепло - и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Санитария и гигиена питания», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания», «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Рекламная деятельность предприятия общественного питания», «Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса», «Производственный учет в сфере общественного питания», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: ознакомительная), производственной практики: научно-исследовательская работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

### **Перечень оценочных средств**

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	реферат	продукт самостоятельной	темы рефератов

		работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов для устного опроса - задания для самостоятельной работы
3	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	лабораторные работы

### Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	Кейтеринг как форма предоставления услуг питания	ПК-4	письменный опрос
2.	Организация работы кейтеринговых компаний	ПК-4	устный опрос, лабораторная работа
3.	Персонал кейтеринговой компании	ПК-4	устный опрос, лабораторная работа
4.	Формирование системы менеджмента качества кейтеринговой компании	ПК-4	письменный опрос, устный опрос, лабораторная работа

5.	Маркетинг и продвижение услуг кейтеринговой компании	ПК-4	устный опрос, лабораторная работа
6.	Форматы обслуживания выездных мероприятий и их особенности	ПК-4	устный опрос, лабораторная работа
7.	Оборудование, необходимое для работы ресторана выездного обслуживания	ПК-4	устный опрос, лабораторная работа
8.	Актуальные проблемы, тенденции и перспективы развития кейтеринга	ПК-4	устный опрос, реферат
9.	Особенности технологии приготовления кулинарной продукции и напитков для выездного обслуживания	ПК-2	устный опрос, лабораторная работа, письменный опрос

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Организация кейтеринга» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-2, 8 семестр	<b>знает:</b>	обучающийся не знает материал основных приемах технологической обработки пищевых продуктов, рекомендуемые для выездного обслуживания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала основных приемах технологической обработки пищевых продуктов, рекомендуемые для выездного обслуживания, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении	обучающийся демонстрирует знание материала основных приемах технологической обработки пищевых продуктов, рекомендуемые для выездного обслуживания, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание основных приемах технологической обработки пищевых продуктов, рекомендуемые для выездного обслуживания, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не

			программно о материала		затрудняется с ответом при видоизменен ии заданий
	<b>умеет:</b>	не умеет разрабатывать кулинарную продукцию, в том числе авторскую с использованием инновационных технологий с учетом специфики выездного обслуживания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренн ых программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение разрабатыват ь кулинарную продукцию, в том числе авторскую с использован ием инновационн ых технологий с учетом специфики выездного обслуживани я	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение разрабатыват ь кулинарную продукцию, в том числе авторскую с использован ием инновационн ых технологий с учетом специфики выездного обслуживани я	сформирован ное умение разрабатыват ь кулинарную продукцию, в том числе авторскую с использован ием инновационн ых технологий с учетом специфики выездного обслуживани я
	<b>владеет навыками:</b>	обучающийся не владеет навыками технологии приготовления, оформления и подачи кулинарной продукции с учетом специфики выездного обслуживания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями	в целом успешное, но не системное владение навыками технологии приготовлен ия, оформления и подачи кулинарной продукции с учетом специфики выездного обслуживани я	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождаю щееся отдельными ошибками владение навыками технологии приготовлен ия, оформления и подачи кулинарной продукции с	успешное и системное владение навыками технологии приготовлен ия, оформления и подачи кулинарной продукции с учетом специфики выездного обслуживани я



		выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено		учетом специфики выездного обслуживания	
ПК-4, 8 семестр	<b>знает:</b>	обучающийся не знает сущность, назначение и основные виды кейтеринга, организационные формы кейтеринговых компаний, возможности кейтеринга при организации массовых мероприятий и процесса обслуживания потребителей, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала о сущности, назначении и основных видах кейтеринга, организационные формы кейтеринговых компаний, возможности кейтеринга при организации массовых мероприятий и процесса обслуживания потребителей, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала: сущность, назначение и основные виды кейтеринга, организационные формы кейтеринговых компаний, возможности кейтеринга при организации массовых мероприятий и процесса обслуживания потребителей, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знания о сущности, назначении и основных видах кейтеринга, организационные формы кейтеринговых компаний, возможности кейтеринга при организации массовых мероприятий и процесса обслуживания потребителей, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

	<b>умеет:</b>	не умеет применять теоретические знания на практике: разработка структуры кейтеринговой компании (предполагающей различные виды снабженческой деятельности); разработка планов развития предприятия; подбор персонала; сбор, обработка и анализ информации, связанной с ведением бизнеса., допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение применять теоретические знания на практике: разработка структуры кейтеринговой компании (предполагающей различные виды снабженческой деятельности); разработка планов развития предприятия; подбор персонала; сбор, обработка и анализ информации, связанной с ведением бизнеса.	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение применять теоретические знания на практике: разработка структуры кейтеринговой компании (предполагающей различные виды снабженческой деятельности); разработка планов развития предприятия; подбор персонала; сбор, обработка и анализ информации, связанной с ведением бизнеса.	сформированное умение применять теоретические знания на практике: разработка структуры кейтеринговой компании (предполагающей различные виды снабженческой деятельности); разработка планов развития предприятия; подбор персонала; сбор, обработка и анализ информации, связанной с ведением бизнеса., используя современные методы и показатели такой оценки
	<b>владеет навыками:</b>	обучающийся не владеет основами управления кейтеринговой компанией; количественными и качественными методами оценки эффективной	в целом успешное, но не системное владение основами управления кейтеринговой компанией; количественными и качественными методами	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающиеся отдельными ошибками владение основами управления	успешное и системное владение основами управления кейтеринговой компанией; количественными и качественными методами оценки

		<p>деятельности кейтеринговой организации; навыками финансово-хозяйственного учета производственной деятельности кейтеринговой организации, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено</p>	<p>оценки эффективной деятельности кейтеринговой организации; навыками финансово-хозяйственного учета производственной деятельности кейтеринговой организации</p>	<p>кейтеринговой компанией; количественными и качественными методами оценки эффективной деятельности кейтеринговой организации; навыками финансово-хозяйственного учета производственной деятельности кейтеринговой организации</p>	<p>эффективной деятельности кейтеринговой организации; навыками финансово-хозяйственного учета производственной деятельности кейтеринговой организации</p>
--	--	--	---	---	--

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

#### **3.1. Входной контроль**

##### **Вопросы входного контроля**

1. Охарактеризуйте основные типы предприятий общественного питания.
2. Перечислите и расскажите о назначении основных производственных помещениях предприятий общественного питания.
3. Объясните, что такое потребительский спрос и реклама.
4. Охарактеризуйте обслуживание по типу «Фуршет»
5. Перечислите основные нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
6. Перечислите виды и классификацию баров.
7. Перечислите виды и классификацию ресторанов.
8. Перечислите виды и классификацию кафе.
9. Дайте определение термину «Технологический процесс».
10. Дайте определение термину «Варка».
11. Дайте определение термину «Жарка».

#### **3.2. Рефераты**

Реферат является одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося. Реферат – это самостоятельное произведение, свидетельствующее о знании литературы по предложенной теме, ее основной проблематики, отражающее точку зрения автора на данную проблему, умение осмысливать явления жизни на основе теоретических знаний.

Целью реферата является углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний по дисциплине «Организация кейтеринга», а также на привитие обучающемуся умений самостоятельно обрабатывать, обобщать и кратко систематизировать материал.

**Таблица 2**

**Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины  
«Организация кейтеринга»**

№ п/п	Темы рефератов
1.	История возникновения и развития кейтеринга
2.	Организация кейтеринга на основе имеющегося предприятия общественного питания
3.	Особенности организации летнего кейтеринга.
4.	Организация услуг питания на выездном обслуживании массовых торжественных мероприятий. Особенности предоставления кейтеринговых услуг питания для офисов
5.	Составление планов развития для кейтеринговых компаний: организационного, производственного, финансово – инвестиционного и маркетингового
6.	Потенциальные риски в кейтеринг индустрии
7.	Особенности технологии приготовления кулинарной продукции и напитков для выездного обслуживания

### **3.3 Тестовые задания**

#### **1 вариант**

1. Ресторан в нормативных документах определяется как:

А) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;

Б) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;

В) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канапе, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;

Г) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.

2. Закусочная в нормативных документах определяется как:

А) предприятие общественного питания, предполагающее достаточно роскошный интерьер: дорогую мебель, необычное освещение, дорогую посуду и прочие нюансы, которые в заведениях более низкого уровня просто отсутствуют;

Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков;

В) это место, где проводят вечер, подобное предприятие начинает свою работу примерно с полудня и продолжает до поздней ночи;

Г) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв.

3. Метод обслуживания, применяемый в столовых:

- А) частичное самообслуживание с барменами;
- Б) самообслуживание;
- В) частичное обслуживание официантами;
- Г) обслуживание официантами и барменами.

4. Термин «кейтеринг» («catering») заимствован из:

- А) английской речи;
- Б) американской речи;
- В) французской речи;
- Г) испанской речи;
- Д) итальянской речи

5. Полноценное развитие кейтеринг получил в эпоху правления французского короля:

- А) Теодорих II
- Б) Генрих IV
- В) Людовик XIV
- Г) Карл IX

6. Вставьте пропущенную фразу:

«\_\_\_\_\_» — это торговля продуктами питания (бутербродами, мучными кондитерскими изделиями, упакованными в целлофановую пленку), а также прохладительными напитками во время проведения спортивных соревнований, фестивалей, карнавалов.

- А) социальный кейтеринг;
- Б) продажа полуфабрикатов и готовой продукции;
- В) VIP-кейтеринг;
- Г) розничная продажа готовой кулинарной продукции

7. Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:

- А) room-service;
- Б) кейтеринг;
- В) кейтеринг;
- Г) каттеринг.

8. Кейтеринговые компании сегодня работают в двух направлениях:

- А) стационарное обслуживание;
- Б) разъездное обслуживание;
- В) социальное обслуживание;
- Г) выездное обслуживание.

9. Вставьте пропущенную фразу:

банкетный менеджер — «\_\_\_\_\_», взаимодействует с представителем заказчика по всем вопросам, касающимся хода обслуживания, регламента подачи блюд и т.д. Выезжает на площадку проведения мероприятия.

- А) заключает договор на оказание услуги;
- Б) руководит работой поваров и отвечает за сервировку блюд согласно регламенту обслуживания мероприятия;

- В) отвечает за процесс привлечения клиентов;
- Г) руководит работой обслуживающего персонала

10. Метод обслуживания, применяемый в столовых:

- А) частичное самообслуживание с барменами;
- Б) самообслуживание;
- В) частичное обслуживание официантами;
- Г) обслуживание официантами и барменами.

11. В какой последовательности осуществляется сервировка стола?

- А) скатерть, приборы, стекла, специи, цветы
- Б) скатерть, стекло, тарелки
- В) скатерть, тарелки, приборы, цветы, специи
- Г) скатерть, тарелки, приборы, стекла, салфетки, специи, цветы.

12. Воскресный бранч — это:

- А) семейный обед
- Б) ритуальный обед
- В) комплексный обед.

13. Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?

- А) жаркое по-домашнему
- Б) паста
- В) каши

14. При организации банкета или презентации вне ресторана с заказчиком согласовывают:

- А) характер банкета, количество и состав участников;
- Б) время начала банкета и его продолжительность;
- В) меню и карту вин;
- Г) состав помещений и схему расстановки столов;
- Д) все выше перечисленное

15. При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:

- А) техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;
- Б) методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;
- В) квалификацию персонала;
- Г) его географическое положение.

16. Какая база нужна для предоставления услуг выездного обслуживания

- А) материальная база;
- Б) техническая база;
- В) материально-техническая база;
- Г) сырьевая база

17. Для каких предприятий составляется меню скомплектованного питания?

- А) по заказам организаций и отдельных лиц;
- Б) на предприятиях с постоянным контингентом питающихся;
- В) на предприятиях быстрого питания;
- Г) на любом предприятии

18. Работа любой кейтеринговой компании характеризуется:
- А) ярко выраженной сезонностью;
  - Б) постоянным меню;
  - В) высокой стоимостью услуг;
  - Г) определенным контингентом питающихся
19. Укажите вариант ответа, в котором допущена ошибка:  
Наиболее часто в деятельности кейтеринговой компании используются следующие документированные формы:
- А) документированные формы для сопровождения продаж услуг;
  - Б) документированные формы для сопровождения работы менеджера по проведению мероприятия;
  - В) документированные формы для работы с привлекаемым персоналом
20. Необходима ли выработка системы стандартов функционирования компании?
- А) только для организаций, работающих на полуфабрикатах;
  - Б) только для организаций, работающих на сырье;
  - В) для любых организаций;
  - Г) для организаций обслуживающие не стационарным способом
21. Какой товар относится к сопутствующим?
- А) не прошедший контроль
  - Б) выполняющий вспомогательные функции;
  - В) основные;
  - Г) простые
22. Работники общественного питания проходят медицинский осмотр терапевта и дерматовенеролога:
- А) 1 раз в год;
  - Б) 1 раз в месяц;
  - В) 1 раз в 3 месяца;
  - Г) 1 раз в 6 месяцев
23. Наиболее популярный наполнитель на основе рома:
- А) лимонад
  - Б) джинжер эль
  - В) содовая
  - Г) кола
24. Ликер, которым можно заменить Bayley's в коктейле "B-52"?
- А) Carolan's
  - Б) Benedictine
  - В) Passoa
  - Г) Malibu
25. Не используется для приготовления фрозен коктейлей:
- А) манго
  - Б) клубника
  - В) мандарин
  - Г) банан

### 3.4. Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ составлена в соответствии с рабочей программой дисциплины «Организация кейтеринга». Во время занятий каждый обучающийся выполняет задание индивидуально и самостоятельно, а в конце преподаватель оценивает полученный результат.

Таблица 3

Тематика лабораторных занятий по дисциплине «Организация кейтеринга»

№ п/п	Тема лабораторного занятия
1	Особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок для выездного обслуживания
2	Особенности технологии приготовления блюд из рыбы и морепродуктов для выездного обслуживания
3	Особенности технологии приготовления блюд из мяса и птицы для выездного обслуживания
4	Особенности технологии приготовления десертов для выездного обслуживания
5	Особенности технологии приготовления напитков алкогольных и безалкогольных для выездного обслуживания
6	Организация кейтеринга на основе имеющегося предприятия общественного питания
7	Персонал кейтеринговой компании
8	Разработка системы менеджмента качества для кейтеринговой компании
9	Маркетинговое продвижение новых услуг предприятий общественного питания
10	Оборудование, необходимое для работы ресторана выездного обслуживания
11	Методика проведения калькулирования себестоимости продукции предприятий общественного питания
12	Этапы проведения выездного мероприятия кейтеринговой компанией

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Организация кейтеринга».

### 3.5. Рубежный контроль

#### Вопросы рубежного контроля № 1

*Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Что такое кейтеринг?
2. Охарактеризовать основные современные направления кейтеринга.
3. Рассмотреть деятельность основных иностранных кейтеринговых компаний.
4. Охарактеризовать процесс формирования отечественного рынка кейтеринговых услуг.
5. Охарактеризовать структуру отечественного рынка кейтеринга.
6. Охарактеризовать основные группы кейтеринговых компаний, работающих на отечественном рынке кейтеринговых услуг, и стратегий их работы на рынке.
7. Рассмотреть деятельность отечественных кейтеринговых компаний.
8. Дать сравнительную характеристику различным способам вхождения на рынок кейтеринговых услуг.
9. Охарактеризовать различные виды кейтеринга.
10. Подготовить развернутые сообщения о различных видах кейтеринга и их востребованности на отечественном рынке кейтеринговых услуг.



11. Изучить процесс оказания услуги выездного ресторанного обслуживания.
12. Охарактеризовать профильную кейтеринговую компанию.
13. Кейтеринг как диверсификация существующего бизнеса.
14. Малая профильная кейтеринговая компания: преимущества и недостатки.
15. Использование возможностей аутсорсинга в кейтеринге.
16. Объясните почему роль персонала в кейтеринговой компании очень велика.
17. Охарактеризуйте структуру персонала кейтеринговой компании.
18. Дайте сравнительную характеристику штатного и внештатного персонала кейтеринговой компании.
19. Рассмотрите функции штатного персонала и участие штатных сотрудников выездном мероприятии.
20. Какие категории сотрудников целесообразнее привлекать временно для обслуживания выездного мероприятия и почему?
21. Что такое среднестатистический процент невыхода временного персонала через собственную базу данных компании и через специализированное агентство.
22. Проанализировать особенность оплаты труда привлеченного персонала.
23. Что такое «норма управляемости» и каким образом она применяется в кейтеринговой компании?
24. Какие сложности вы могли бы указать в организации работы внештатного персонала кейтеринговой компании?

*Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Дайте определение понятию «Кейтеринг».
2. В чем заключается концепция «Кейтеринговые услуги»?
3. Цели дисциплины «Организация кейтеринга»
4. Охарактеризовать этап планирования выездного обслуживания.
5. Охарактеризовать этап подготовки выездного обслуживания
6. Что такое «Точка невозвращения» при кейтеринговом обслуживании?
7. Перечислите виды и типы кейтеринг-услуг.
8. Охарактеризовать этап реализации выездного обслуживания
9. Охарактеризовать этап подведение итогов выездного обслуживания
10. Какие требования предъявляются к оборудованию для кейтеринг обслуживания?
11. Как проводится подбор персонала для выездного обслуживания?
12. В каких направлениях развиваются кейтеринговые компании?
13. Какие нормативные документы необходимы для открытия кейтеринговой компании?
14. В чем заключается маркетинговая стратегия кейтеринг индустрии?
15. Как формируется ценовая политика кейтеринг индустрии?
16. Доставка и транспорт для выездного обслуживания.
17. Правила принятия заказа для выездного обслуживания.
18. По каким критериям определяется тематика и оформление торжественного мероприятия
19. Перечислите особенности организации летнего кейтеринга

20. Перечислите особенности организации питания в офисах
21. Перечислите особенности организации питания при промышленных предприятиях.
22. История развития кейтеринг индустрии.
23. Общие сведения о видах выездного обслуживания.
24. Как проводится подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, оборудования, участвующих в выездном обслуживании
25. Как проводится выбор продуктов для проведения кейтеринг обслуживания.
26. Реклама кейтеринг услуг.
27. Особенности организации выездного обслуживания «Свадьба».
28. Особенности организации выездного обслуживания «Юбилей».
29. Особенности организации детского выездного обслуживания.
30. Особенности организации корпоративного выездного обслуживания.
31. Особенности сервировки шведского стола

## **Вопросы рубежного контроля № 2**

*Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Дать определение понятиям «стандартизация» и «стандарт».
2. Проанализировать профессиональные стандарты индустрии питания.
3. Объяснить, почему разработка внутренних стандартов - важная часть работы кейтеринговой компании.
4. Что такое система менеджмента качества?
5. Какие основные документированные формы целесообразно разработать для обеспечения деятельности кейтеринговой компании?
6. Документированные формы для сопровождения деятельности менеджера по продаже услуг кейтеринговой компании.
7. Основные стандартные документированные формы для работы с привлекаемыми персоналом кейтеринговой компании.
8. Охарактеризовать стандарт обслуживания и стандартизированную процедуру контроля качества кейтеринговых услуг.
9. Охарактеризовать систему контроля и оптимизации работы функциональных подразделений кейтеринговых компаний.
10. Электронная таблица контроля качества и тетрадь контроля качества, сравнительная характеристика.
11. Что такое маркетинговые коммуникации, какова их роль в продвижении услуг кейтеринговой компании?
12. Какие виды рекламы наиболее востребованы в сфере кейтеринга?
13. Какие виды маркетинговых коммуникаций применяются в кейтеринге?
14. Что такое стратегический альянс, каким образом он способствует продвижению услуг кейтеринговой компании?
15. Какие преимущества дает кейтерингу участие в стратегическом альянсе?
16. В чем особенность личных продаж в кейтеринге?
17. Почему для продвижения услуг кейтеринга важное значение имеет коммерческое предложение?
18. Расскажите об универсальных блоках коммерческого предложения.

19. Разработайте коммерческое предложение кейтеринговой компании для организации мероприятий разного формата ( свадьба, корпоративный праздник, кофе-брейк на конференции ит.д.).
20. Почему тестинг можно отнести к инструментам продвижения услуг кейтеринга?
21. Для какой цели кейтеринги организуют тестинги?
22. Проанализируйте проблему оплаты тестинга.
23. Дать сравнительную характеристику форматам выездного ресторанного обслуживания.
24. Проанализировать виды сервисного обслуживания и рассмотреть их возможность применения в кейтеринге в зависимости от формы выездного мероприятия.
25. Перечислить минимальные нормативы по необходимому пространству в расчете на одного гостя при разных форматах кейтерингового обслуживания.
26. К чему может привести увеличение площади основного и технического помещения?
27. Перечислить и проанализировать основные правила организации пространства кейтерингового мероприятия.
28. Обосновать необходимость временных затрат на подготовку мероприятий.
29. Провести сравнительный анализ европейского и отечественного рынка кейтеринговых услуг.
30. Проанализировать, какие европейские тенденции в сфере кейтерингового обслуживания могут быть использованы на отечественном рынке.
31. Подготовить сообщение о программе аккредитации Catering Professional..
32. Проанализировать основные проблемы отечественного рынка кейтеринга.
33. Дать оценку современному развитию на отечественном рынке событийного кейтеринга и корпоративного питания.
34. Продумать систему конкурентных преимуществ для кейтерингов, работающих в разных сегментах рынка

#### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Значение в питании холодных блюд и закусок.
2. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок для выездного обслуживания
3. Кулинарное назначение горячих закусок.
4. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок для выездного обслуживания
5. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы: отварная, припущенная, тушенная, жаренная, запеченная.
6. Правила подбора соусов и гарниров к рыбным блюдам.
7. Ассортимент и технология приготовления блюд из морепродуктов.
8. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса: отварное, тушенное, жаренное, запеченное.
9. Правила подбора соусов и гарниров к мясным блюдам.

10. Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы: отварное, тушенное, жаренное, запеченное.
11. Правила подбора соусов и гарниров к блюдам из птицы.
12. Ассортимент и технология приготовления десертов для выездного обслуживания.
13. Шоколадный фонтан – технология приготовления.
14. Ассортимент и технология приготовления горячих напитков.
15. Техника выполнения «Горка из шампанского» на 50 и 100 фужеров.
16. Понятие об аперитиве.
17. Групповые смешанные напитки, используемая посуда, подача и особенности сервировки.
18. Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.
19. Коктейли-аперитивы. Особенности приготовления и подача.
20. Правила и особенности технологии приготовления групповых смешанных напитков.
21. Виды горячих напитков.
22. Кофе: основные сорта, его вкусовые и ароматические свойства.
23. Чай: товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков.
24. Вкусо-ароматические компоненты: сладкие, сладко-ароматические и товароведческая характеристика коктейля-аперитива.
25. Какова роль ароматических модификаторов и эмульгаторов в приготовлении оригинальных коктейлей, посуда подачи.
26. Классификация коротких смешанных напитков по группам, формулы их построения.
27. Подбор посуды, стекла для блюд и напитков выездного обслуживания.
28. Температура подачи кулинарной продукции.

### **3.6. Письменный опрос**

Письменный опрос по дисциплине «Организация кейтеринга» проводится на следующих этапах:

- на входном контроле по дисциплинам: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»;
- на рубежных контролях по темам изучаемой дисциплины.

Целью проведения письменного опроса является контроль владения, усвоения материала аудиторных занятий и проведение «обратной связи» между преподавателем и обучаемыми. На занятии, где программой предусмотрено проведение письменного опроса отводится 10-15 минут на его проведение.

### **3.7. Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация дисциплины «Организация кейтеринга» проводится в виде зачета в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного

питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания».

Цель промежуточной аттестации (зачет) - это проверка базового уровня знаний и навыков обучающихся по дисциплине «Организация кейтеринга».

### **Вопросы, выносимые на зачет**

1. Что такое кейтеринг?
2. Охарактеризовать основные современные направления кейтеринга.
3. Рассмотреть деятельность основных иностранных кейтеринговых компаний.
4. Охарактеризовать процесс формирования отечественного рынка кейтеринговых услуг.
5. Охарактеризовать структуру отечественного рынка кейтеринга.
6. Охарактеризовать основные группы кейтеринговых компаний, работающих на отечественном рынке кейтеринговых услуг, и стратегий их работы на рынке.
7. Рассмотреть деятельность отечественных кейтеринговых компаний.
8. Дать сравнительную характеристику различным способам вхождения на рынок кейтеринговых услуг.
9. Охарактеризовать различные виды кейтеринга.
10. Подготовить развернутые сообщения о различных видах кейтеринга и их востребованности на отечественном рынке кейтеринговых услуг.
11. Изучить процесс оказания услуги выездного ресторанного обслуживания.
12. Охарактеризовать профильную кейтеринговую компанию.
13. Кейтеринг как диверсификация существующего бизнеса.
14. Малая профильная кейтеринговая компания: преимущества и недостатки.
15. Использование возможностей аутсорсинга в кейтеринге.
16. Объясните почему роль персонала в кейтеринговой компании очень велика.
17. Охарактеризуйте структуру персонала кейтеринговой компании.
18. Дайте сравнительную характеристику штатного и внештатного персонала кейтеринговой компании.
19. Рассмотрите функции штатного персонала и участие штатных сотрудников выездном мероприятии.
20. Какие категории сотрудников целесообразнее привлекать временно для обслуживания выездного мероприятия и почему?
21. Что такое среднестатистический процент невыхода временного персонала через собственную базу данных компании и через специализированное агентство.
22. Проанализировать особенность оплаты труда привлеченного персонала.
23. Что такое «норма управляемости» и каким образом она применяется в кейтеринговой компании?
24. Какие сложности вы могли бы указать в организации работы внештатного персонала кейтеринговой компании?
25. Дать определение понятиям «стандартизация» и «стандарт».
26. Проанализировать профессиональные стандарты индустрии питания.

27. Объяснить, почему разработка внутренних стандартов - важная часть работы кейтеринговой компании.
28. Что такое система менеджмента качества?
29. Какие основные документированные формы целесообразно разработать для обеспечения деятельности кейтеринговой компании?
30. Документированные формы для сопровождения деятельности менеджера по продаже услуг кейтеринговой компании.
31. Основные стандартные документированные формы для работы с привлекаемым персоналом кейтеринговой компании.
32. Охарактеризовать стандарт обслуживания и стандартизированную процедуру контроля качества кейтеринговых услуг.
33. Охарактеризовать систему контроля и оптимизации работы функциональных подразделений кейтеринговых компаний.
34. Электронная таблица контроля качества и тетрадь контроля качества, сравнительная характеристика.
35. Что такое маркетинговые коммуникации, какова их роль в продвижении услуг кейтеринговой компании?
36. Какие виды рекламы наиболее востребованы в сфере кейтеринга?
37. Какие виды маркетинговых коммуникаций применяются в кейтеринге?
38. Что такое стратегический альянс, каким образом он способствует продвижению услуг кейтеринговой компании?
39. Какие преимущества дает кейтерингу участие в стратегическом альянсе?
40. В чем особенность личных продаж в кейтеринге?
41. Почему для продвижения услуг кейтеринга важное значение имеет коммерческое предложение?
42. Расскажите об универсальных блоках коммерческого предложения.
43. Разработайте коммерческое предложение кейтеринговой компании для организации мероприятий разного формата (свадьба, корпоративный праздник, кофе-брейк на конференции ит.д.).
44. Почему тестинг можно отнести к инструментам продвижения услуг кейтеринга?
45. Для какой цели кейтеринги организуют тестинги?
46. Проанализируйте проблему оплаты тестинга.
47. Дать сравнительную характеристику форматам выездного ресторанного обслуживания.
48. Проанализировать виды сервисного обслуживания и рассмотреть их возможность применения в кейтеринге в зависимости от формы выездного мероприятия.
49. Перечислить минимальные нормативы по необходимому пространству в расчете на одного гостя при разных форматах кейтерингового обслуживания.
50. К чему может привести увеличение площади основного и технического помещения?
51. Перечислить и проанализировать основные правила организации пространства кейтерингового мероприятия.

52. Обосновать необходимость временных затрат на подготовку мероприятий.
53. Провести сравнительный анализ европейского и отечественного рынка кейтеринговых услуг.
54. Проанализировать, какие европейские тенденции в сфере кейтерингового обслуживания могут быть использованы на отечественном рынке.
55. Подготовить сообщение о программе аккредитации Catering Professional..
56. Проанализировать основные проблемы отечественного рынка кейтеринга.
57. Дать оценку современному развитию на отечественном рынке событийного кейтеринга и корпоративного питания.
58. Продумать систему конкурентных преимуществ для кейтерингов, работающих в разных сегментах рынка.
59. Охарактеризовать этап планирования выездного обслуживания.
60. Охарактеризовать этап подготовки выездного обслуживания
61. Что такое «Точка невозвращения» при кейтеринговом обслуживании?
62. Охарактеризовать этап реализации выездного обслуживания
63. Охарактеризовать этап подведение итогов выездного обслуживания
64. Какие нормативные документы необходимы для открытия кейтеринговой компании?
65. Как формируется ценовая политика кейтеринг индустрии?
66. Правила принятия заказа для выездного обслуживания.
67. По каким критериям определяется тематика и оформление торжественного мероприятия
68. Перечислите особенности организации летнего кейтеринга
69. Перечислите особенности организации питания в офисах
70. Перечислите особенности организации питания при промышленных предприятиях.
71. Значение в питании холодных блюд и закусок.
72. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок для выездного обслуживания
73. Кулинарное назначение горячих закусок.
74. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок для выездного обслуживания
75. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы: отварная, припущенная, тушенная, жаренная, запеченная.
76. Правила подбора соусов и гарниров к рыбным блюдам.
77. Ассортимент и технология приготовления блюд из морепродуктов.
78. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса: отварное, тушенное, жаренное, запеченное.
79. Правила подбора соусов и гарниров к мясным блюдам.
80. Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы: отварное, тушенное, жаренное, запеченное.
81. Правила подбора соусов и гарниров к блюдам из птицы.
82. Ассортимент и технология приготовления десертов для выездного обслуживания.
83. Шоколадный фонтан – технология приготовления.

84. Ассортимент и технология приготовления горячих напитков.  
 85. Техника выполнения «Горка из шампанского» на 50 и 100 фужеров.  
 86. Понятие об аперитиве.  
 87. Групповые смешанные напитки, используемая посуда, подача и особенности сервировки.

#### 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

##### 4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Организация кейтеринга» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

##### 4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
<b>высокий</b>	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
<b>базовый</b>	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
<b>пороговый</b>	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии,



Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

#### 4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** опрашиваемого учебного материала, основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой, основной терминологии по дисциплине, включая и специфическую терминологию;

**умения:** интегрировать полученные знания со знаниями по смежным учебным дисциплинам, анализировать и аргументировано делать выводы.

**владение навыками:** выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся к опрашиваемому учебному материалу.

#### Критерии оценки

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: знания: всего объема программного материала, не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала; умение: выделять главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы; владение навыками: свободно применять полученные знания на практике.
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: знание: всего изученного материала; отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя; умение: применять полученные знания на практике, не допускает серьезных ошибок; владение навыками: легко устранять отдельные неточности с помощью 4 дополнительных вопросов преподавателя.
<b>удовлетворитель</b>	обучающийся демонстрирует:

<b>но</b>	знание: усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; умение: предпочитать отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы; владение навыками: находящимися на уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся не демонстрирует: знания: об изученном материале, большая часть материала не усвоена; умение: применять знания, допускает серьезные ошибки; владение навыками: полученные в результате усвоение материала.

#### 4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

**знания:** литературы по предложенной теме, ее основной проблематики.

**умения:** умение логически мыслить; оформлять текст реферативного исследования (правильное применение и оформление ссылок, составление библиографии); правильно понять позицию авторов, работы которых использовались при написании реферата; способность верно, без искажения передать используемый авторский материал; научно анализировать, обобщать различные факты и мнения, формулировать личную позиции автора по исследуемой теме.

**владение навыками:** научного изложения материала и умения обобщать факты, делать на их основе теоретические и практические выводы, которые в дальнейшем помогут при написании научно-исследовательской работы и ВКР.

#### Критерии оценки реферата

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод
<b>неудовлетворитель</b>	обучающийся:

но	- реферат обучающимся не представлен
----	--------------------------------------

### 4.2.3. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

- **знания:** правил и технических приемов обслуживания потребителей, в том числе особенностей обслуживания приемов, банкетов, торжеств и других специальных мероприятий, а также отдельных контингентов потребителей и специфику обслуживания иностранных потребителей; правил сервировки стола, видов и назначения столовой посуды, приборов, столового белья, применяемых при обслуживании потребителей, правил и очередности подачи блюд, напитков, требований к их оформлению и температуре, соответствия ассортимента винно-водочных изделий характеру подаваемых блюд; общей схемы технологического процесса кулинарной продукции, технологию изготовления полуфабрикатов, технологию тепловой обработки продуктов, приемы оформления блюд, требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции, правила личной гигиены, правила техники безопасности, требования к организации рабочего места;

- **умения:** применять на практике правила и технические приемы обслуживания потребителей, пользоваться основными правилами этикета; производить сервировку стола; составлять меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов; предложить потребителю блюда, напитки и предоставить краткую информацию о них в процессе обслуживания; определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки; осуществлять приемы кулинарной обработки и проверять готовность продуктов;

- **владения навыками:** обслуживания посетителей; навыками сервировки стола, транспортирования подносов с блюдами по залу, обеденных приборов и посуды; оформления счетов и расчета по ним с потребителями; пользоваться сборником рецептов и другой нормативной документацией.

### Критерии оценки выполнения лабораторных работ

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: а) выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения технологического процесса; б) самостоятельно и рационально выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование и инвентарь, технологический процесс провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; в) соблюдал требования безопасности труда.
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: а) технологический процесс был незначительно нарушен, б) или было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета.
<b>удовлетворитель- но</b>	обучающийся демонстрирует: работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы, или если в ходе проведения опыта и измерений были допущены следующие ошибки: а) технологический процесс проводился в нерациональных условиях, что привело к получению кулинарной продукции с дефектами,

	<p>б), были допущены в общей сложности не более двух ошибок, не принципиальные для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения,</p> <p>в) работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.</p>
<b>неудовлетворительно</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>а) работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов,</p> <p>б) технологический процесс производился неправильно,</p> <p>в) или в ходе работы и обнаружилось в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к, оценке «3».</p>

#### 4.2.4. Критерии оценки письменного ответа при входном и рубежных контролях

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** опрашиваемого учебного материала, основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой, основной терминологии по дисциплине, включая и специфическую терминологию;

**умения:** интегрировать полученные знания со знаниями по смежным учебным дисциплинам, анализировать и аргументировано делать выводы.

**владение навыками:** проведения технологических приемов для разработки кулинарной продукции специального назначения, интерпретации полученных данные в ходе лабораторных работ с привлечением теоретических представлений.

#### Критерии оценки

<b>отлично</b>	<p>обучающийся обнаруживает:</p> <p>усвоение всего объема программного материала; выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике; не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала, а также в письменных работах и выполняет последние уверенно и аккуратно.</p>
<b>хорошо</b>	<p>обучающийся обнаруживает:</p> <p>весь изученный материал; отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя; умеет применять полученные знания на практике; в устных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности с помощью 4 дополнительных вопросов преподавателя, в письменных работах делает незначительные ошибки.</p>
<b>удовлетворительно</b>	<p>обучающийся обнаруживает:</p> <p>усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; предпочитает отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы; допускает ошибки в письменных работах. Знания, оцениваемые оценкой «3», находятся на уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.</p>

<b>неудовлетворитель но</b>	у обучающегося имеются: отдельные представления об изученном материале, но все же большая часть материала не усвоена, в письменных работах студент допускает грубые ошибки.
---------------------------------	--

#### 4.2.6. Критерии оценки выходного контроля

При ответе обучающийся демонстрирует:

**знания:** историю развития карвинга в России и других странах, общие принципы создания классических композиций из овощей и фруктов, назначение основных инструментов карвинга;

**умения:** осуществлять подбор пищевых продуктов для карвинга и создавать композиции, из продуктов питания, применяя технику карвинга;


**владение навыками:** навыками работы с инструментами для карвинга.

#### Критерии оценки выходного контроля

«ЗАЧТЕНО» - обучающийся владеет знаниями предмета в объеме учебной программы, самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на вопросы, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы, хорошо знаком с основной литературой.

«НЕЗАЧТЕНО» - обучающийся не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

Разработчик(и): доцент, Рысмухамбетова Г.Е.

  
\_\_\_\_\_

(подпись)