

**Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Международный банковский институт имени Анатолия Собчака»**

**Фонд оценочных средств по дисциплине
Технологии и организация услуг питания**

Направление подготовки: *43.03.02 Туризм*

Направленность (профиль): *Туризм*

Уровень высшего образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очно-заочная*

Фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине

Формой промежуточной аттестации по дисциплине в 3 семестре является – зачет
Вопросы для проведения промежуточной аттестации:

1. Значение питания для человека.
2. История питания человека с древних времен.
3. Концепция сбалансированного питания. Системы питания и диеты. Лечебное питание.
4. Калорийность питания.
5. Питание различных категорий туристов.
6. Питание разных народов и местностей.
7. Влияние религии на питание.
8. Особенности составления меню для иностранных туристов
9. История развития ресторанного бизнеса в России и мире.
10. Организация питания туристов на транспорте.
11. Питание в гостиничном комплексе.
12. Организация шведского стола.
13. Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний.
14. Организация кейтеринга. Оборудование для кейтеринга
15. Предприятия быстрого питания.
16. Фуд-корты и ресторанные дворики. Бары.
17. Франшиза в общественном питании. Сетевые предприятия питания
18. Инновации в ресторанном бизнесе.
19. Современное состояние ресторанного бизнеса в Санкт-Петербурге.
20. Конкуренция в ресторанном бизнесе.
21. Классификация предприятий общественного питания.
22. Предприятия питания за рубежом.
23. Требования к помещениям предприятия питания.
24. Требования к персоналу.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине в 4 семестре является – экзамен
Вопросы для проведения промежуточной аттестации:

1. Гигиенические требования к планировке помещений и оборудованию предприятий общественного питания.
2. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.
3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
4. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и обработке сырья и производству кулинарной продукции.
5. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции.
6. Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений.
7. Оборудование для предприятия питания. Барное оборудование
8. Подготовка зала ресторана к обслуживанию.
9. Дизайн предприятия питания. Фирменный стиль.
10. Порядок и методы обслуживания гостей. Рассадка гостей.
11. Техника безопасности в работе официанта, бармена.
12. Этикет.
13. Организация обслуживания в кафе, столовых, буфетах, барах и пр.

14. Рум-сервис. Мини-бар.Оборудование для рум-сервиса и организации мини-бара
15. Обслуживание на шведском столе. Оборудование для организации шведского стола.
16. . Мебель для предприятий питания и бара. Столовое белье. Куверт.
17. Световое решение. Цветы как элемент интерьера. Аквадизайн.
18. Форма персонала.
19. Общие принципы оформления блюд.
20. Холодные блюда и закуски.
21. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд.
22. Правила подачи горячих и холодных напитков. Особенности подачи к столу винно-водочных напитков, их свойства и достоинства.
23. Способы подачи блюд. Расстановка блюд. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина.
24. Назначение, характеристика, особенности проведения банкета.
25. Банкет с полным обслуживанием официантами.
26. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
27. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Кофейный стол.
28. Виды приемов и их характеристика.
29. Тематическое оформление стола. Зимний, свадебный, спортивный стол.
30. Специальные виды работ, выполняемые официантом. Траширование. Доготовка. Фламбирование.

Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине проводится в форме контрольных мероприятий: защиты самостоятельной работы, подготовки реферата, по оцениванию фактических результатов обучения обучающихся.

Активность обучающегося на занятиях оценивается на основе выполненных работ и заданий, предусмотренных рабочей программой дисциплины. Обучающемуся, пропустившему практические занятия, необходимо выполнить задания самостоятельно и защитить их выполнение перед преподавателем практических занятий.

Тестовые задания по дисциплине

Название темы учебной дисциплины	Пример теста
Особенности организации питания современного человека	<p>1. Первое приручение пчел было в:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Древнем Египте b. Древней Греции c. На Руси <p>2. Продукты питания, разрешенные к употреблению мусульманами, носят общее название:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. хадис b. кошерные продукты c. халяль <p>3. В индуизме запрещено употреблять в пищу:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. говядину b. яйца c. лук и чеснок <p>4.Главный продукт на столе Древних греков:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> a. вино b. Оливки c. хлеб <p>5. Согласно православию молоко, яйца, масло относится к :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. скоромной пище b. постной пище c. нейтральной пище <p>6. Любимыми национальными супами древних римлян были:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Солянка и рассольник b. Щи и борщи c. Буйабес и луковый суп <p>7. Кофе и чай пришли в Европу:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. В X веке b. В первой половине XVII века c. Во второй половине XV века <p>8. Что запрещается в еврейской кухне:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. употребление козьего и овечьего мяса b. употребление рыбы c. смешивание мясных и молочных продуктов <p>9. Веганство-это:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. То же, что вегетарианство b. То же, что сыроедение c. Строгая форма вегетарианства <p>10. Концепция раздельного питания была предложена:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Шелтоном b. Полингом c. Бреггом
Современный ресторанный бизнес	<p>1. Термополия –это:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. название банкета в Древнем Риме b. название ресторана быстрого питания в Древнем Риме c. название торжественного ужина в Древней Греции <p>2. Первыми представителями предприятий общественного питания в Древней Руси были:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Корчмы b. Кабаки c. Бистро <p>3. Кухня fusion – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Современная французская кухня b. смешение ингредиентов разных национальных кухонь c. разновидность особой смешанной кухни, появившейся на северной границе Мексики с Техасом <p>4. Вендинг –это:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. способ приготовления кофе b. организация доставки готовых блюд в организации c. продажа товаров и услуг с помощью автоматизированных систем <p>5. Первой русской женщиной, вошедшей в историю как автор кулинарной книги, была:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Екатерина Дашкова b. Екатерина Авдеева c. Елена Молоховец <p>6.Самым «вредным» рестораном мира считается:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Heart Attack Gril b. Modern Toilet Taipei c. Alkatraz <p>7. Какие из буквенных обозначений систем питания в гостинице обозначают только завтрак:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. RO

	<p>b. FB</p> <p>c. ВВ</p> <p>8. Что собой представляет Европейский план обслуживания:</p> <p>a. гостиничный тариф, определяемый на основе стоимости размещения без учета питания</p> <p>b. гостиничный тариф с трехразовым питанием</p> <p>c. гостиничный тариф, включающий завтрак и ужин</p> <p>9. Термин Room service обозначает:</p> <p>a. подачу завтрака в номер</p> <p>b. подачу блюд и напитков в номер по заказу</p> <p>c. приветственное шампанское в номер</p> <p>10. Тенденцией ресторанного бизнеса Санкт-Петербурга является рост числа:</p> <p>a. Предприятий быстрого питания (фаст-фуд)</p> <p>b. Ресторанов японской кухни</p> <p>c. Элитных ресторанов</p>
Нормативно-правовое регулирование ресторанной деятельности	<p>1. Деятельность предприятия общественного питания (индустрии питания), заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания и с привлечением всех предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания:</p> <p>a. кейтеринг</p> <p>b. банкетное обслуживание</p> <p>c. нет правильного ответа</p> <p>2.. При организации выездного обслуживания допускается:</p> <p>a. сброс сточных вод после мытья посуды, тары и инвентаря непосредственно на прилегающую территорию</p> <p>b. иметь привлеченный производственный и обслуживающий персонал, в том числе персонал банкетной службы и службы доставки</p> <p>c. использование оборудования, не отвечающего требованиям экологической безопасности</p> <p>3. Что представляет собой услуга общественного питания?</p> <p>А) результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга.</p> <p>Б) доставка кулинарной продукции на дом или в офис.</p> <p>В) обслуживание официантом в ресторане.</p> <p>4. Перечислите характерные черты услуг предприятий питания :</p> <p>А) относится к группе нематериальных благ;</p> <p>Б) предоставляется в процессе какого-либо действия;</p> <p>В) осязаема;</p> <p>Г) неотделима от источника;</p> <p>Д) имеет постоянное качество;</p> <p>Е) не подлежит хранению и транспортировке.</p> <p>5. За какие организационные моменты несет ответственность компания, осуществляющая кейтеринг вне помещения:</p> <p>А) за приготовление блюд;</p> <p>Б) их хранение;</p> <p>В) перевозку;</p> <p>Г) упаковку продуктов питания;</p> <p>Д) организацию досуга;</p> <p>Е) предоставление помещения.</p> <p>6. Что не входит в обязанности метрдотеля?:</p> <p>А) Обеспечение своевременной подготовки торгового зала к</p>

	<p>открытию ресторана</p> <p>Б) Руководство работой официантов, барменов</p> <p>В) Руководство работой кухни</p> <p>Г) обеспечение четкой связи производства и торгового зала</p> <p>Д) сохранность имущества посетителей</p> <p>7. Что обязательно должно быть в здании предприятия общественного питания для обеспечения безопасности его персонала и посетителей:</p> <p>А) аварийные выходы;</p> <p>Б) подвальные помещения;</p> <p>В) бомбоубежища;</p> <p>Г) лестницы (в многоэтажных зданиях);</p> <p>Д) информационные указатели;</p> <p>Е) системы оповещения и защиты от пожара</p> <p>8. К вспомогательному персоналу предприятия общественного питания относится:</p> <p>а. Гардеробщик</p> <p>б. Помощник повара</p> <p>с. Секьюрити</p> <p>9. Что не входит в обязанности официанта:</p> <p>а. Подготовка зала к приходу посетителей</p> <p>б. Обслуживание банкетов</p> <p>с. Контроль за качеством обслуживания посетителей</p> <p>10. Услуга по изготовлению узкого ассортимента кулинарной продукции представляет</p> <p>А) услуга питания кафе;</p> <p>Б) услуга питания ресторана;</p> <p>В) услуга питания столовой;</p> <p>Г) услуга питания бара;</p> <p>Д) услуга питания закусочной.</p>
<p>Материально-техническая база предприятия питания</p>	<p>1. Емкость для вина, используемая для отделения его от осадка, проведения аэрации молодого вина и для проверки состояния зрелого вина после длительного хранения:</p> <p>а. Графин</p> <p>б. Декантер</p> <p>с. Аэратор</p> <p>2. Выдача официантам посуды и столовых приборов осуществляется:</p> <p>а. Из моечной</p> <p>б. Из сервизной</p> <p>с. Из бельевой</p> <p>3. На предприятиях питания наиболее востребованы столы этой формы:</p> <p>а. Круглой и квадратной</p> <p>б. Квадратной и прямоугольной</p> <p>с. Треугольной и квадратной</p> <p>4. Репинским принято называть стол:</p> <p>а. Нижняя часть «стола-экспресс» неподвижна, а центральная верхняя часть – вращающаяся</p> <p>б. Стол, который накрывают на открытом воздухе</p> <p>с. Стол, вмещающий более 10 человек</p> <p>5. Винотека на предприятии питания -это:</p> <p>а. шкаф-витрина для вина, снабженная специальными полками</p> <p>б. полный ассортимент спиртных напитков в ресторане</p> <p>с. второе название барной карты</p> <p>6. Пищевая емкость, предназначенная для сохранения приготовленной пищи в подогретом виде:</p> <p>а. салат-бар</p>

	<ul style="list-style-type: none"> b. мармит c. контейнер <p>7. На одно посадочное место в ресторане должно быть определенное количество столовых приборов:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 1-2 комплекта b. 2-3 комплекта c. 3-4 комплекта <p>8. Самыми высокими являются столы:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Банкетные b. Обеденные c. Фуршетные <p>9. Вспомогательными называются приборы, предназначенные:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Для раскладки блюд по тарелкам b. для приема пищи c. для десертов <p>10. Куверт-это:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. небольшого размера дополнительная скатерть, как правило, прямоугольной формы, которая стелется поверх основной скатерти b. таблички с именами гостей на банкете c. полный набор столовых приборов для одного человека на накрытом столе
Санитария и гигиена предприятий общественного питания	<p>1. Где следует располагать овощной цех:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Рядом с холодным цехом b. Рядом с горячим цехом c. Рядом с загрузочной <p>2. Какие помещения предприятия рекомендуется ориентировать на север (северо-запад):</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Обеденные залы b. Кладовые c. Холодный цех <p>3. На предприятии питания следует разделять потоки:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Готовой пищи и чистой посуды b. Готовой пищи и полуфабрикатов c. Готовой пищи и посетителей <p>4. С какой периодичностью необходимо проводить санитарный день на предприятии питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Раз в квартал b. Раз в месяц c. Раз в неделю <p>5. Основную уборку помещений предприятия питания проводят:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. До начала рабочего дня b. В конце рабочего дня c. В середине дня <p>6. Дезинфекция - это:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Уничтожение насекомых b. Борьба с грызунами c. Уничтожение микробов <p>7. Дезинсекция – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Уничтожение насекомых b. Борьба с грызунами c. Уничтожение микроорганизмов <p>8. Дератизация – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Уничтожение насекомых b. Борьба с грызунами c. Уничтожение микробов <p>9. Как часто сотрудники предприятия питания проходят</p>

	<p>гигиеническое обучение:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Один раз в год b. Один раз в два года c. Один раз в пять лет <p>10. Когда работники предприятия питания должны сдавать анализы на бактерионосительство:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Перед поступлением на работу b. При любом выходе на больничный c. После отпуска
Обслуживание на предприятиях питания	<p>1. Традиционную индийскую пищу принято есть:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. с помощью палочек b. столовыми приборами c. руками <p>2.. По правилам этикета отварной картофель следует есть:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. разрезая ножом на кусочки b. отламывая по кусочку ребром вилки c. ложкой <p>3. Для подачи хлеба, тостов при индивидуальном обслуживании используют:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. хлебницы b. мелкие столовые тарелки c. пирожковые тарелки <p>4. Искусство художественной резки по овощам и фруктам:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. дизайн b. карвинг c. бланманже <p>5. Бокалы, как правило, следует ставить по правилу:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. самый маленький бокал занимает крайнее правое положение, а самый высокий - крайнее левое; b. самый маленький бокал занимает крайнее левое положение, а самый высокий - крайнее правое c. бокалы чередуют по высоте с права налево <p>6. Тарелки для горячих блюд подогревают до:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 90 ° b. 40-50 ° c. комнатной температуры <p>4. Температура подачи белых вин:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 9-10 ° b. 10-12 ° c. 15-16 ° <p>7. Убирать использованную посуду официант должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. С правой стороны b. С левой стороны c. С правой или левой стороны <p>8. Подавать кушанья на тарелках, а также ставить чистые тарелки следует с:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. С правой стороны b. С левой стороны c. С правой или левой стороны <p>9. Вся посуда на столе:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Должна быть из одного набора b. Может быть из разных наборов c. Должна быть одного цвета <p>10. Русский способ подачи заключается:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. В том, что каждое угощение укладывается в большую посуду, из которой гость определяет порцию сам, положив ее себе в тарелку b. В использовании сервировочной тележки

	с. В выносе уже порционированных блюд
Организация банкетного обслуживания	<p>1. Назовите отличительные черты банкетного меню:</p> <p>a. составляется при участии заказчика</p> <p>b. содержит строго определенное количество закусок и горячих блюд</p> <p>c. в обязательном порядке включается 10% чаевых</p> <p>2. Определите последовательность перечисления блюд в меню:</p> <p>a. От более острых к менее острым, от припущенных к отварным и жареным</p> <p>b. от менее острых к более острым, от припущенных к отварным, жареным и тушеным.</p> <p>c. острота и способ приготовления не имеют значения</p> <p>3. Где в меню должны располагаться фирменные блюда предприятия питания:</p> <p>a. В начале меню</p> <p>b. В конце меню</p> <p>c. В середине меню</p> <p>4. Меню: маленькие порции различных блюд по выбору шеф-повара, зачастую подаются с винами, подходящими к ним, и служат дополнением к основному обеду, состоящему из нескольких блюд:</p> <p>a. Меню A La Carte</p> <p>b. Меню Prix Fixe</p> <p>c. Дегустационное меню</p> <p>5. Меню table d'hôte:</p> <p>a. гость выбирает по одному блюду из каждой представленной в меню категории («Закуски», «Салаты», «Супы», «Горячие блюда», «Десерты» и т. д.). При этом стоимость заказа единая, фиксированная и не зависит от выбора гостя</p> <p>b. потребители обслуживаются в установленный промежуток времени, предварительно сделав заказ</p> <p>c. применяется в дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое заказное блюдо</p> <p>6. Вид меню, при котором гости делают заказ предварительно, обслуживание осуществляется официантами в строго установленный промежуток времени, - это:</p> <p>a. а парт (a parte)</p> <p>b. дю жур (du jour)</p> <p>c. table d'hôte</p> <p>7. Дамским (женским) называется меню:</p> <p>a. меню с калориями</p> <p>b. меню из десертов</p> <p>c. меню без цен</p> <p>8. Какой из видов дипломатических приемов считается наиболее почетным. Этот прием проводят от 19-21, в том числе за столом 50-60 мин, а остальное время в гостиных:</p> <p>a. прием типа «фуршет»</p> <p>b. прием вида «коктейль»</p> <p>c. обед</p> <p>9. Какие банкеты организуются женщиной для женщин, но не исключают приглашения мужчин:</p> <p>a. банкет коктейль – фуршет</p> <p>b. банкет-чай</p> <p>c. банкет вне ресторана</p> <p>10. В каком временном диапазоне осуществляется обслуживание в новогоднюю ночь:</p> <p>a. с 23 часов 31 декабря до 5-6 часов 1 января</p> <p>b. с 21 часа 31 декабря до 5-6 часов 1 января</p>

	с. с 19 часов 31 декабря до 4 часов 1 января
--	--

Темы рефератов

Название темы учебной дисциплины	Пример тем рефератов
Особенности организации питания современного человека	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности питания современного человека. 2. Питание христиан. 3. Питание иудеев. 4. Питание мусульман. 5. Средиземноморская кухня. 6. Национальная кухня (на выбор). 7. Гастрономический туризм и его основные направления. 8. Различные диеты и их влияние на человека. 9. Исторические изменения в питании человека. 10. Питание разных народов и местностей.
Современный ресторанный бизнес	<ol style="list-style-type: none"> 1. История русской ресторации – от корчмы до ресторана. 2. История зарубежной ресторации. 3. Красный гид Мишлен. 4. Тенденции и закономерности развития отечественной и зарубежной ресторации. 5. Октоберфест и другие кулинарные праздники мира. 6. Шведский стол- лучшее изобретение человечества. 7. Бортовое питание: блюда от мишленовских поваров и еда для лоукостеров. 8. Мини-бар в отеле: прибыль или большая проблема. 9. Фаст-фуды захватывают рынок. 10. Инновационные технологии в ресторанном бизнесе.
Нормативно-правовое регулирование ресторанной деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». 2. Закон о защите прав потребителя в общественном питании 3. Классификация предприятий питания в РФ. 4. ГОСТ Р 56747-2015 организация и технология бортового питания 5. Требования к кейтерингу.
Материально-техническая база предприятия питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оборудование бара. 2. Оборудование ресторана. 3. Фирменный стиль в ресторанном бизнесе 4. Освещение в ресторане: общие правила и требования к организации освещения. 5. Специальное оборудование (мини-бар, кейтеринг). 6. Куверт.
Санитария и гигиена предприятий общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация 2. Острые кишечные инфекции и методы их профилактики. 3. Пищевые токсикоинфекции. 4. Пищевые отравления немикробного происхождения. 5. Санитарные требования к личной гигиене персонала.
Обслуживание на предприятиях питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина. 2. Обслуживание иностранных гостей (на выбор). 3. Техника работы официанта. 4. Способы подачи блюд. 5. Правила подачи ликеро-водочных изделий, вин и безалкогольных напитков. 6. Различные виды сервировки.

Организация банкетного обслуживания	1.Виды банкетов и приемов. 2.Банкеты-фуршеты. 3. Техника работы официанта на различных банкетах. 4. Специальные виды работ, выполняемые официантом 5.Дипломатический обед
-------------------------------------	---

Ситуации для анализа

Название темы учебной дисциплины	Пример ситуаций для анализа
Особенности организации питания современного человека	К вам в гости приезжают туристы из Испании. Какие блюда русской кухни вы им предложите, а от каких откажитесь и почему?
Современный ресторанный бизнес	Проведите анализ состояния ресторанного бизнеса Санкт-Петербурга. Какие предприятия питания преобладают и почему.
Нормативно-правовое регулирование ресторанной деятельности	На основании ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Проанализируйте требования к различным предприятиям питания
Материально-техническая база предприятия питания	Используя https://www.klenmarket.ru/ просчитайте стоимость необходимого оборудования для винного бара.
Санитария и гигиена предприятий общественного питания	Соотнесите Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01" с правилами питания мусульман и иудеев.
Обслуживание на предприятиях питания	Представьте себя в роли официанта и расскажите о правилах подачи различных блюд.
Организация банкетного обслуживания	Предложите варианты сервировки и расстановки блюд на выпускной, детский праздник, свадьбу, юбилей.

Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине:

Знания, умения и навыки обучающихся при промежуточном контроле в форме зачета, определяются оценками «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся знает основные теоретические и практические аспекты предмета, при ответах на вопросы не допускает ошибок.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся не способен объяснить сущность основных категорий, ответить на простейшие вопросы, при ответах допускает многократные ошибки.

Знания, умения и навыки обучающихся при промежуточном контроле в форме экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1. «Отлично» — обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не

затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

2. «Хорошо» — обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

3. «Удовлетворительно» — обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

4. «Неудовлетворительно» — обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.