

**ГАОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА»**

*Утвержден решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 13 от 06 июля 2020 г.*

КАФЕДРА «МАРКЕТИНГ И КОММЕРЦИЯ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА»

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ – 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ – СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

Махачкала - 2020

УДК620.2
ББК30.609

Составитель – Демирова Амият Фейзудиновна, доктор технических наук, профессор кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

Внутренний рецензент – Ахмедов Магомед Эминович, доктор технических наук, профессор кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ»

Внешний рецензент – Омаров Магомед Мангуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ»

Представитель работодателя – генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания) Исмаилов Артур Фейзудинович

Фонд оценочных средств по дисциплине «Организация производства» разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года, № 384, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

Фонд оценочных средств дисциплины «Организация производства» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Демирова А.Ф. Фонд оценочных средств по дисциплине «Организация производства» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация «Техник-технолог» – Махачкала: ДГУНХ, 2020 г.- 50 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендован к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Атаевой Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	5
1.2. Компонентный состав компетенций.....	6
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	9
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	9
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	17
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине на экзамене.....	22
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	23
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	23
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	46
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	48
Лист актуализации фонда оценочных средств по дисциплине.....	50

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) разрабатывается для текущего контроля успеваемости (оценивания хода освоения дисциплины), для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения) обучающихся по дисциплине «Организация производства» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ФОС по дисциплине «Организация производства» включают в себя: перечень компетенций, формируемых в процессе освоения ППССЗ; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППССЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

ФОС сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности для достижения успеха.

Основными параметрами и свойствами фонда оценочных средств являются:

- предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной дисциплины);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
- качество фонда оценочных средств в целом, обеспечивающего получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Перечень формируемых компетенций

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК-6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК-6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК-6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК-6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК-6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК-6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.2 КОМПОНЕНТНЫЙ СОСТАВ КОМПЕТЕНЦИЙ

<i>Код и формулировка компетенции</i>	<i>Компонентный состав компетенции</i>		
	<i>Знать:</i>	<i>Уметь:</i>	<i>Иметь практический опыт:</i>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	З1- знать сущность своей профессиональной деятельности, объекты деятельности, основные особенности работы по избранной профессии.	У1-грамотно выражать мысли и аргументировать в вопросах, касающихся сущности и социальной значимости своей будущей профессии; проявлять к ней устойчивый интерес при выполнении практических заданий.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	З2-методы и способы выполнения профессиональных задач; составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности	У2-эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные задачи.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	З3-сущность различных возможных производственных ситуаций, критерии их оценки.	У3-распознавать и оценивать опасности в стандартных и нестандартных ситуациях.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	З4-методы сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У4-искать и использовать различные источники информации, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно	З5-средства установления контакта в	У5-выполнять производственные	

общаться с коллегами, руководством, потребителями.	коллективе и с потребителями.	задачи в коллективе и в команде, У6-эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	36-приемы работы в команде, методы достижения наилучшего результата в профессиональной деятельности.	У7-нести ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	37-задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру, средства, методы, инновации в профессиональной деятельности.	У8-ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности; осуществлять самообразование.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	38-наиболее эффективные способы решения различных производственных ситуаций в условиях частой смены технологий.	У9-применять профессиональные знания в условиях частой смены технологий.	
Профессиональные компетенции			
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	39-- принципы и виды планирования работы бригады (команды). 310- основные приемы организации работы исполнителей. 311-правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.	У10- рассчитывать выход продукции в ассортименте. У11- вести табель учета рабочего времени работников.	ПО 1- планирование основных показателей производства
ПК 6.2	312-способы и показатели оценки	У12- рассчитывать экономические	ПО2- планирование

Планировать выполнение работ исполнителями	качества выполняемых работ членами бригады/команды	показатели структурного подразделения организации. У13- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.	выполнения работ исполнителями
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	З13- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.	У14- организовывать рабочие места в производственных помещениях. У15- организовывать работу коллектива исполнителей.	ПО3- организация работы трудового коллектива
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	З14-дисциплинарные процедуры в организации производства. З15- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира. З16- методику расчета выхода продукции. З17- структуру издержек производства и пути снижения затрат. З18- методики расчета экономических показателей.	У16- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; У17- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	ПО4- контроль хода и оценивания результатов выполнения работ исполнителями

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	319-дисциплинарные процедуры в организации; 320- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; 321- методику расчета выхода продукции; 322- структуру издержек производства и пути снижения затрат; 323- методики расчета экономических показателей.	У18- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; У19- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	ПО5- ведения утвержденной учетно-отчетной документации.
--	--	--	---

II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	контролируемые разделы, темы дисциплины	код контролируемой компетенции и или ее части	Планируемые результаты обучения (знать, уметь, иметь практический опыт)	Наименование оценочного средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Основы организации обслуживания общественного питания	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-6.1	ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-6 Знать: 35 Уметь: У5; У6 ОК-7 Знать: 36	Дискуссия по вопросам: классификация ПОП; характеристика типов ПОП; рациональное размещение сети ПОП. <i>Комплект контрольных вопросов по теме-1</i> <i>Комплект вариантов</i>	Экзаменационные вопросы №№ 1-12 Задачи №№ 1-4

			<p>Уметь: У7 ОК-8 Знать: 37 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 38 Уметь: У9 ПК-6.1 Знать: 39-311 Уметь: У10-У11 Иметь практический опыт: ПО1</p>	<i>контрольных работ №1</i>	
2.	Оперативное планирование заготовочных предприятий.	<p>ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-6.1 ПК-6.2</p>	<p>ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-6 Знать: 35 Уметь: У5; У6 ОК-7 Знать: 36 Уметь: У7 ОК-8 Знать: 37 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 38 Уметь: У9 ПК-6.1 Знать: 39-311 Уметь: У10-У11 Иметь практический опыт: ПО1 ПК-6.2 Знать: 3-12 Уметь: У12-У13</p>	<p>Дискуссия по вопросам: принципы организации производства; формы и методы организации производства; организация рабочих мест; основные требования к созданию оптимальных условий труда.</p> <p><i>Комплект контрольных вопросов по теме-2</i></p>	<p>- Экзаменационные вопросы №№ 12-20 Задачи №№ 4-8</p>

			Иметь практический опыт: ПО2		
3.	Оперативное планирование работы доготовочных предприятий	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3	ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-6 Знать: 35 Уметь: У5; У6 ОК-7 Знать: 36 Уметь: У7 ОК-8 Знать: 37 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 38 Уметь: У9 ПК-6.1 Знать: 39-311 Уметь: У10-У11 Иметь практический опыт: ПО1 ПК-6.2 Знать: 3-12 Уметь: У12-У13 Иметь практический опыт: ПО2 ПК-6.3 Знать: 3-13 Уметь: У14-У15 Иметь практический опыт: ПО3	Дискуссия по вопросам: Оперативное планирование производства; виды меню; технологическая документация. <i>Комплект контрольных вопросов по теме-3</i>	Экзаменационные вопросы №№ 20-30 Задачи №№ 8-12

4.	Организация работы заготовочных цехов	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-6.4	ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-6 Знать: 35 Уметь: У5; У6 ОК-7 Знать: 36 Уметь: У7 ОК-8 Знать: 37 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 38 Уметь: У9 ПК-6.1 Знать: 39-311 Уметь: У10-У11 Иметь практический опыт: ПО1 ПК-6.2 Знать: 3-12 Уметь: У12-У13 Иметь практический опыт: ПО2 ПК-6.3 Знать: 3-13 Уметь: У14-У15 Иметь практический опыт: ПО3 ПК-6.4 Знать: 3-14-18 Уметь: У16-У17	Дискуссия по вопросам: организация работы овощного цеха; организация работы мясного цеха; организация работы птицеводческого цеха; организация работы рыбного цеха <i>Комплект письменных заданий по вариантам-2</i>	- Экзаменационные вопросы №№ 22; 35 -Задачи № 12-16
----	--	--	---	--	---

			Иметь практический опыт: ПО4		
5.	Организация работы доготовочных предприятий.	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-6.4 ПК-6.5	ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-6 Знать: 35 Уметь: У5; У6 ОК-7 Знать: 36 Уметь: У7 ОК-8 Знать: 37 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 38 Уметь: У9 ПК-6.1 Знать: 39-311 Уметь: У10-У11 Иметь практический опыт: ПО1 ПК-6.2 Знать: 3-12 Уметь: У12-У13 Иметь практический опыт: ПО2 ПК-6.3 Знать: 3-13 Уметь: У14-У15 Иметь практический опыт: ПО3 ПК-6.4 Знать: 3-14-18	Дискуссия по вопросам: организация работы горячего цеха; организация работы холодного цеха; организация работы цехов доработки полуфабрика тов и обработки зелени; организация работы цеха мучных изделий специализированн ых предприятий.	- Экзаменационн ые вопросы №№ 29-30;39; 40 -Задача № 16- 17

			<p>Уметь: У16-У17 Иметь практический опыт: ПО4 ПК-6.5 Знать: З-19-23 Уметь: У18-У19 Иметь практический опыт: ПО5</p>		
6.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	<p>ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3 ПК-6.4 ПК-6.5</p>	<p>ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-6 Знать: 35 Уметь: У5; У6 ОК-7 Знать: 36 Уметь: У7 ОК-8 Знать: 37 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 38 Уметь: У9 ПК-6.1 Знать: 39-311 Уметь: У10-У11 Иметь практический опыт: ПО1 ПК-6.2 Знать: З-12 Уметь: У12-У13 Иметь практический опыт: ПО2 ПК-6.3</p>	<p>Дискуссия по вопросам: Классификация приемов и банкетов; банкет за столом с полным и частичным обслуживанием; банкет-фуршет и банкет-коктейль; банкет по типу «шведский стол»; многообразие организационных форм ресторанного обслуживания; специальные формы организации питания; квалификационные требования, предъявляемые к официантам</p>	<p>- Экзаменационные вопросы №№ 36;41-43; 48; 56-61 -Задача № 17-20</p>

			Знать: З-13 Уметь: У14-У15 Иметь практический опыт: ПО3 ПК-6.4 Знать: З-14-18 Уметь: У16-У17 Иметь практический опыт: ПО4 ПК-6.5 Знать: З-19-23 Уметь: У18-У19 Иметь практический опыт: ПО5		
--	--	--	---	--	--

2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах

их формирования по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся.

Итоговая оценка сформированности компетенции(й) обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенции(й) по дисциплине складывается из двух составляющих:

✓ первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции(й) в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;

✓ вторая составляющая – оценка сформированности компетенции(й) обучающихся на экзамене (максимум – 30 баллов)

<i>4 – балльная шкала</i>	<i>«отлично»</i>	<i>«хорошо»</i>	<i>«удовлетворительно»</i>	<i>«неудовлетворительно»</i>
100-балльная шкала	85 и ≥	70 – 84	51 – 69	0 – 50

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в ФОСе</i>
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы для обсуждения по темам дисциплины
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	Задача	Это средство раскрытия связи между	Задания по задачам

		данными и искомым, заданными условием задачи, на основе чего необходимо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи	
--	--	--	--

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1.	1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.	10	отлично
2.	студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.	8	хорошо
3.	ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.	5	удовлетворительно
4.	студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	0	неудовлетворительно

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество о баллов	Оценка
1.	90-100 % правильных ответов	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	80-89% правильных ответов	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	70-79% правильных ответов	5-6	
4.	60-69% правильных ответов	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	50-59% правильных ответов	1-2	
6.	менее 50% правильных ответов	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество во баллов	Оценка
1.	Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не искажившие экономическое содержание ответа.	5-6	
4.	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в	3-4	Удовлетворительно

	математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.		(приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
6.	Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение безосновательно.	1	
7.	Решение неверное или отсутствует.	0	

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	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.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности и компетенции)
2.	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. 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.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности и компетенции)
3.	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата	4-6	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности)

	или при ответе на дополнительные вопросы.		и компетенции)
4.	Тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3	
5.	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

Е) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	исключительные знания, абсолютное понимание сути вопросов, безукоризненное знание основных понятий и положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы	28-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	глубокие знания материала, отличное понимание сути вопросов, твердое знание основных понятий и положений по вопросам, структурированные, последовательные, полные, правильные ответы	25-27	
3.	глубокие знания материала, правильное понимание сути вопросов, знание основных понятий и положений по вопросам, содержательные, полные и конкретные ответы на вопросы. Наличие несущественных или технических ошибок	22-24	
4.	твердые, достаточно полные знания, хорошее понимание сути вопросов, правильные ответы на вопросы, минимальное количество неточностей, небрежное оформление	19-21	
5.	твердые, но недостаточно полные знания, по сути верное понимание вопросов, в целом правильные ответы на вопросы, наличие неточностей, небрежное оформление	16-17	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
6.	общие знания, недостаточное понимание сути вопросов, наличие большого числа неточностей, небрежное оформление	13-15	

7.	относительные знания, наличие ошибок, небрежное оформление	10-12	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
8.	поверхностные знания, наличие грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	7-9	
9.	непонимание сути, большое количество грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	4-6	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
10.	не дан ответ на поставленные вопросы	1-3	
11.	отсутствие ответа, дан ответ на другие вопросы, списывание в ходе выполнения работы, наличие на рабочем месте технических средств, в том числе телефона	0	

2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при экзамене

КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ НА ЭКЗАМЕНЕ

№ n/n	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
1.	Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся продемонстрировал знание дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.	24-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	17-23	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа	10-16	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)

	и решении практических заданий.		
4.	Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	0-9	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся

Тема № 1 Основы организации обслуживания общественного питания

Задание 1. Ознакомиться, с основополагающими терминами в организации производства ОП, и их определениями.

Результаты изучения представить в следующей форме.

Таблица 1- Основополагающие термины организации производства ОП и их определения

Основополагающие термины товароведения	Определения
1. Общественное питание	
2. Предприятие общественного питания	
3. Общедоступные предприятия	
4. Производственная программа	
5. Оперативное планирование	
6. Структура производства	
7. Заготовочное предприятие	
8. Технологические инструкции	
9. Доготовочные предприятия	
10. Ассортиментный минимум	
11. Показатели безопасности	
12. Показатели пищевого состава	
13. Сульфитация картофеля	
14. Панированные полуфабрикаты	
15. Рубленые полуфабрикаты	
16. Денатурация белков рыбы	
17. Мясо-рыбные цехи	
18. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты	
19. Дефростация мороженой рыбы	
20. Кондитерский цех	

21. Качество продукции общественного питания	
22. Бракераж готовой продукции	
23. Хронометраж рабочего времени.	
24. Процесс обслуживания	
25. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантам	
26. Банкет по типу «шведский стол»;	
27. Банкет-коктейль	
28. Официальный дипломатический прием	

Задание 2.

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. В чем заключается деятельность предприятий общественного питания?
2. Что лежит в основе классификации предприятий общественного питания?
3. Формы самообслуживания?
4. Какие требования предъявляются к предприятиям общественного питания? 5. Требования, предъявляемые к складским помещениям?
6. Сущность оперативного планирования производства?
7. Структура производства заготовочного предприятия?
8. Последовательность оперативного планирования работы производства?
9. Порядок составления меню

Вопросы для самоконтроля

1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?
2. Какие организационно-правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
3. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?
4. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?
5. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания?
6. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
7. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
8. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
9. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
10. Как делятся предприятия по времени функционирования?
11. Как делятся предприятия по месту функционирования?
12. Как делятся предприятия в зависимости от обслуживаемого контингента?
13. По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?
14. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
15. Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
16. Дайте характеристику фабрики-заготовочной, комбината полуфабрикатов.
17. Дайте характеристику фабрики-кухни.
18. Что представляет собой комбинат питания?
19. Для чего предназначены специализированные цехи?
20. Дайте характеристику столовой как типа предприятия общественного питания.
21. По каким признакам различают столовые?
22. Какие требования предъявляют столовой как типу предприятия общественного питания?

23. Дайте характеристику ресторана как типа предприятия общественного питания.
24. Для чего предназначены вагоны-рестораны и в чем их особенность?
25. Дайте характеристику бара как типа предприятия общественного питания.
26. Дайте характеристику кафе как типа предприятия общественного питания.
27. Для чего предназначен кафетерий и его особенности?
28. Дайте характеристику закусочной.
29. Какие специализированные закусочные вы можете назвать?
30. Дайте характеристику специализированных закусочных.

Тема №2. Оперативное планирование работы заготовочных предприятий

Задание 1

Тестовое задание

Выполняется письменно по предложенным 15 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 20 минут.

1. При организации рабочего места доска разделочная должна быть:
 - а) прямо перед собой на расстоянии 1,5-2 см;
 - б) слева на расстоянии 2-2,5 см;
 - в) справа на расстоянии 1,5-2 см;
 - г) за весами на расстоянии 2-2,5 см.

2. Температура в заготовочных цехах должно быть не ниже:
 - а) 17°C;
 - б) 18°C;
 - в) 15°C;
 - г) 16°C.

3. При нарезке сырых овощей используют доску маркировкой:
 - а) ОВ;
 - б) ОС;
 - в) РС;
 - г) МС.

4. Срок хранения рубленых рыбных полуфабрикатов:
 - а) 14 час.;
 - б) 24 час.;
 - в) 36 час.;
 - г) 20 час.

5. Цех, в котором завершается технологический процесс приготовления блюд:
 - а) мясной;
 - б) холодный;
 - в) овощной;
 - г) горячий.

6. Раздаточные предназначены для:
 - а) приготовления холодных блюд;
 - б) приготовления первых блюд;
 - в) оформления блюд;
 - г) кратковременного хранения блюд.

7. Вид меню, который составляют для участников конференции:

- а) дежурных блюд;
- б) комплексных обедов;
- в) банкета;
- г) дневного рациона.

8. Для подачи первых блюд используют тарелку:

- а) глубокую закусочную;
- б) мелкую столовую;
- в) глубокую столовую;
- г) пирожковую.

9. Отделение в кондитерском цеху:

- а) пирожковое;
- б) закусочное;
- в) тесторазделочное;
- г) торговое.

10. К заготовочным предприятиям относят;

- а) кафе;
- б) рестораны;
- в) буфеты;
- г) комбинаты полуфабрикатов.

11. Наиболее рациональным способом доставки товаров является:

- а) централизованная;
- б) децентрализованная;
- в) транзитная;
- г) автомобильная.

12. Весы, предназначенные для взвешивания товара более 25 кг:

- а) ВНЦ;
- б) электронные;
- в) товарные;
- г) условные.

8. 13. Мясо охлажденное перевозят:

- а) а) навалом;
- в) в ящиках;
- б) б) на крючьях;
- г) в бочках.

9. 14. Приборы, предназначенные для измерения емкости жидкости:

- а) ВВЦ;
- в) ВНО;
- б) ВТС;
- г) меры объема.

10. 15. По ассортименту выпускаемой продукции и режиму работы предприятия делятся на:

- а) фабрики - заготовочные, фабрики - кухни;
- б) раздаточные, сервисные;
- в) овощные, столовые;
- г) кафе.

Задание 2

На склад школьной столовой с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 40 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 42 рубля в количестве 30 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.

Задание 3.

Решение ситуационных задач

Ситуационная задача №1.

Компания планирует открыть сеть ресторанов быстрого питания. Какие блюда вы непременно включили бы в меню этих ресторанов, чтобы выделить их из общей массы конкурентов и завоевать симпатии потенциальных клиентов? Примечание: причины, по которым вы собираетесь включить в меню то или иное блюдо, должны быть обоснованы.

Ситуационная задача №2.

Крупная фирма собирается открыть ресторан быстрого питания в Москве. Какие факторы макросреды она должна учесть? Проведите анализ рынка на предмет выявления основных конкурентов компании. При анализе конкурентной среды необходимо выяснить примерно следующий перечень вопросов:

- кто основные конкуренты;
- стратегия конкурентов;
- оргструктура и менеджмент;
- финансовое состояние;
- маркетинговая и рекламная стратегия конкурентов;
- методы, используемые в конкурентной борьбе;
- комплекс оказываемых услуг.

Ситуационная задача №3.

В связи с расширением дилерской сети ресторанов, компания провела обучение персонала в количестве 10 чел. Расходы на обучение одного специалиста в области маркетинга – 2 тыс. ден. ед. Продолжительность влияния программы обучения на производительность труда составила, по предварительным расчетам, 5 лет. Стоимостная оценка расхождения в производительности труда лучших и средних работников в отделе маркетинга составила 3 тыс. ден. ед.

Определить, на какие параметры работы фирмы будут влиять результаты обучения работников.

Рассчитать эффект влияния программы обучения на повышение производительности труда.

Ситуационная задача №4.

Допустим, один Ваш подчиненный (официант, бармен, повар) ошибочно, в связи с недостаточным опытом, допустил ошибку, в связи с чем ресторан упустил крупного влиятельного клиента. Другой – аналогично привлек клиента, получив за это вознаграждение. В первом случае компания упустила существенную выгоду, в другом – получила значительную прибыль. Опишите Вашу реакцию и действия в первой и второй ситуации.

Ситуационная задача №5.

Допустим, Вы хотите опросить потребителей об их реакции на новый ресторан. Предлагается провести это интервью якобы от имени несуществующего Института по исследованию маркетинга? Как Вы поступите?

Задание 4.

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. Что является основой деятельности предприятий общественного питания?
2. Что такое производственная программа?
3. На основании чего составляется производственная программа заготовочных предприятий?
4. На основании чего составляется производственная программа заготовочных предприятий?
5. Какую документацию используют при разработке производственной программы?
6. От чего зависит структура производства заготовочного предприятия?
7. Какие производственные подразделения имеет в своем составе заготовочное предприятие?
8. Кто занимается вопросами планирования производственной программы?
9. Что такое технические условия и технологические инструкции?
10. На какие изделия разрабатывают стандарты предприятия?
11. Что обеспечивает нормативно-технологическая документация?

Вопросы для самоконтроля

1. В чем заключается сущность оперативного планирования?
2. В чем заключается оперативное планирование заготовочных предприятий?
3. Как рассчитать выход овощных полуфабрикатов?
4. Как рассчитать выход мясных полуфабрикатов?
5. Как составляется акт на разделку мяса начальником мясного цеха?
6. Как составляется наряд-заказ в кондитерском цехе?
7. В чем сущность оперативного планирования на предприятиях с полным производственным циклом?
8. Что такое плановое меню и его назначение?
9. Что такое план-меню и его составление?
10. Какие факторы учитываются при составлении плана-меню?
11. Как рассчитывается количество блюд в плане-меню?
12. Виды меню и их характеристика.
13. Как располагаются блюда в меню со свободным выбором блюд?
14. Как ведется расчет сырья по плану-меню?
15. Как ведется оперативный контроль за работой производства?
16. Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания.
17. Какие виды Сборников рецептур применяются на предприятиях общественного питания?
18. Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур?
19. Как делается перерасчет количества сырья с одной кондиции на другую?
20. Как составляются технологические карты?
21. В чем отличительные особенности технико-технологических карт?
22. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций

Тема №3. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий

Задание 1

Тестовое задание

Выполняется письменно по предложенным 10 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 15 минут.

1. По производственно-торговому признаку предприятие общественного питания делится на:

- а) заготовочные;
 - б) доготовочные;
 - в) буфеты;
 - г) рестораны.
2. Предприятия с законченным циклом производства:
- а) рестораны;
 - б) столовые;
 - в) буфеты;
 - г) заготовочные.
3. Продукты могут доставлять:
- а) децентрализованно;
 - б) транзитно;
 - в) автомобильно;
 - г) централизованно.
4. На товарных весах используют гири:
- а) условные;
 - б) образцовые;
 - в) обыкновенные;
 - г) металлические.
5. Под грузовой платформой ВНЦ находятся:
- а) масляный успокоитель;
 - б) тарировочная камера;
 - в) измеритель;
 - г) груз.
6. Весы товарные устанавливают по:
- а) уровню;
 - б) массе;
 - в) по весу;
 - г) чувствительности.
7. Транзитная форма снабжения предполагает связь:
- а) поставщик - база;
 - б) база - поставщик;
 - в) поставщик - предприятие;
 - г) база – предприятие.
8. Мясо мороженное перевозят:
- а) на крючьях;
 - б) в ящиках;
 - в) в бочках;
 - г) навалом.
9. Прибор, предназначенный для измерения массы:
- а) мензурки;
 - б) кружки;
 - в) весы;
 - г) меры объема.
10. Признаки, по которым предприятия общественного питания делят на категории:
- а) условия работы, типа предприятия;

- б) величина наценки, условия работы;
- в) место расположения, условия работы;
- г) величина зарплаты, величина наценки.

Задание 2

Анализ требований к качеству продукции

Проанализируйте требования к качеству двух стандартов на продукцию. Отнесите регламентируемые стандартом показатели к одной из групп и подгрупп, входящих в номенклатуру потребительских свойств. Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1- Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров

Наименование товара, номер стандартов или ТУ	Потребительские свойства		Показатели качества стандарта или ТУ
	группа	подгруппа	

Шкала оценки по заданию

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание
5	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
4	Хорошо (зачтено)	Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
3	Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
2	Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Задание 3

Допустим, один Ваш подчиненный (официант, бармен, повар) ошибочно, в связи с недостаточным опытом, допустил ошибку, в связи с чем ресторан упустил крупного влиятельного клиента. Другой – аналогично привлек клиента, получив за это вознаграждение. В первом случае компания упустила существенную выгоду, во втором – получила значительную прибыль. Опишите Вашу реакцию и действия в первой и второй ситуации.

Шкала оценки по заданию

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание
5	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен

		обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
4	Хорошо (зачтено)	Выполнено 81% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
3	Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
2	Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Задание 4.

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. В чем заключается сущность оперативного планирования производства?
2. В чем состоит основная задача доготовочных предприятий?
3. Чем отличается структура производства заготовочных предприятий от структуры производства доготовочных предприятий?
4. Можно ли заранее планировать количество выпущенных блюд?
5. Перечислите факторы, влияющие на сохранение качества.
6. Какие элементы включает оперативное планирование работы производства?
7. Что является первым этапом оперативного планирования?
8. Что указывается в плановом меню?
9. Кем составляется план-меню?
10. Что такое ассортиментный минимум?
11. Что такое меню со свободным выбором блюд?
12. Что входит в меню комплексных обедов?
13. Как составляется меню детского питания?

Вопросы для самоконтроля

1. Дайте определение рациональной организации труда.
2. Какое значение имеет рациональная организация труда в общественном питании?
3. Какие основные задачи должна решить рациональная организация труда?
4. Что предполагает решение экономической задачи организации труда?
5. Что означает решение психофизиологической задачи организации труда?
6. Что означает решение социальной задачи организации труда?
7. Перечислите основные направления рациональной организации труда.
8. Что означает разделение труда внутри отрасли общественного питания?
9. Как разделяется труд внутри предприятия общественного питания?
10. Что означает функциональное разделение труд?
11. Что означает технологическое разделение труда?
12. Что означает квалификационное разделение труда?
13. Что означает пооперационное разделение труда?
14. На каких предприятиях общественного питания целесообразно применять разделение труда между работниками?
15. Что означает кооперация труда в общественном питании?

16. Что означает кооперация труда внутри предприятия общественного питания?
17. Какие существуют виды производственных бригад?
18. Где создаются специализированные бригады в общественном питании?
19. Когда создаются комплексные бригады?
20. Дайте определение направления организации труда «улучшение организации и обслуживания рабочих мест» и его содержание.
21. Что такое аттестация рабочих мест и ее цель?
22. Опишите схему проведения аттестации рабочих мест.
23. Что проверяют при проведении аттестации рабочих мест?
24. Что означает направление организации труда «подготовка и повышение квалификации кадров»?
25. Дайте определение направления организации труда «улучшение условий труда».
26. Какие факторы влияют на улучшение условий труда?
27. Какие факторы микроклимата влияют на улучшение условий труда?
28. Какое неблагоприятное воздействие на работников оказывают нагретые поверхности кухонной плиты и что нужно делать для снижения такого воздействия?
29. Что означает направление организации труда «рационализация режимов труда и отдыха»?
30. Какие виды графиков выхода на работу применяются на предприятиях общественного питания?
31. Дайте характеристику линейного графика выхода на работу.
32. Дайте характеристику ленточного (ступенчатого) графика выхода на работу.

Тема №4. Организация производства заготовочных предприятий

Задание 1

Тестовое задание

Выполняется письменно по предложенным 28 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 30 минут.

1. Крупное предприятие общественного питания, осуществляющее переработку сырья и выпуск п/ф, кулинарных и кондитерских изделий и снабжение ими доготовочных предприятий, магазинов-кулинарий называется?
 - а) Комбинат питания
 - б) Магазин кулинария
 - в) Фабрика-кухня
 - г) Комбинат п/ф
 - д.) Фабрика заготовочная
2. Чем оснащают рабочее место по обработке луковых на заготовочном предприятии?
 - а) Моечной ванной
 - б) Холодильным шкафом
 - в) Вытяжным шкафом
 - г) Опалочным шкафом
 - д) Овощечистительной машиной
3. На всех предприятиях общественного питания, работающих на сырье или п/ф, независимо от мощности предусматриваемой?
 - а) Холодный цех
 - б) Овощной цех
 - в) Мясорыбный цех
 - г) Кондитерский цех

д) Горячий цех

4. В функцию доготовочных предприятий не входит?

- а) Хранение и расфасовка кулинарных изделий
- б) Оформление блюд
- в) Реализация блюд потребителям
- г) Проведение тепловой обработки продуктов
- д) Создание условий для приема пищи

5. Яйца дезинфицируют

- а) 0,2% раствором кальцинированной соды
- б) 0,2% раствором хлорной извести
- в) Горячей водой
- г) 2% раствором кальцинированной соды
- д) 2% раствором хлорной извести

6. Время, которое затрачивается работником на подготовку к выполнению производственного задания, называется?

- а) Временем обслуживания
- б) Вспомогательным
- в) Основным
- г) Рабочим временем
- д) Подготовительно-заключительным

7. Что является основой оперативного планирования на предприятиях питания?

- а) Ассортиментный минимум
- б) Плановое меню
- в) План товарооборота
- г) Производственное задание
- д) Меню

8. Режим хранения товара это

- а) Способ укладки
- б) Срок реализации
- в) Температура и срок хранения
- г) Срок хранения
- д). Температура, скорость движения и относительная влажность воздуха

9. Изготовление рыбных п/ф на доготовочных предприятиях производит?

- а) В кулинарном цехе
- б) В мясо - рыбном цехе
- в) В овощном цехе
- г) В мясном цехе
- д) В холодном цехе

10. Незавершенный цикл производства включает изготовление

- а) Мучных кулинарных изделий
- б) П/ф для собственных нужд
- в) Мучных кондитерских изделий
- г) Быстрозамороженных блюд
- д) П/ф высокой степени готовности

11. По периодичности действия предприятия общественного питания могут быть?

- а) Универсальные и специализированные

- б) Централизованные
- в) Постоянно действующие и сезонные
- г) Передвижные и стационарные
- д) Общедоступные

12. Что индивидуально включают в линию по обработке птицы в заготовочных предприятиях?

- а) Овощерезка
- б) Мясорубка
- в) Вытяжной шкаф
- г) Холодильник
- д) Опалочный горн

13. ПОП, предназначенное для приготовления различных видов чая и сопутствующих мучных, кондитерских и кулинарных изделий называется?

- а) Закусочной
- б) Бар
- в) Столовой
- г) Чайной
- д) Кафе

14. Инвентарь горячего цеха

- а) Формочки для заливных
- б) Нож-рубак
- в) Шумовка
- г) Филейный нож
- д) Ручной маслоделитель

15. По сложности и характеру выполняемых в овощном цехе работ используют работников

- а) 1-5 разряда
- б) 5-6 разряда
- в) 3-4 разряда
- г) 4-5 разряда
- д) 2-3 разряда

16. На крупных доготовочных предприятиях на участке по обработке птицы второй линии организуется

- а) Для потрошения
- б) Для оттаивания
- в) Для промывания
- г) Для опаливания
- д) Для заправки

17. Овощной цех оснащают следующим оборудованием

- а) Механическим
- б) Дозировочным
- в) Весовым оборудованием
- г) Тепловым
- д) Раздаточным

18. Какой тип предприятий питания чаще всего размещают в зонах отдыха

- а) Магазины кулинарии
- б) Домовые кухни
- в) Кафе рестораны
- г) Фабрики-кухни

д) Общедоступные столовые

19. Где чаще всего размещают временные предприятия питания

- а) В учебных заведениях
- б) В учреждениях
- в) В зонах отдыха
- г) На транспорте
- д) В пром. зоне

20. Какой цех является производственным участком в ПОП?

- а) Горячий
- б) Овощной
- в) Доготовочный
- г) Холодный
- д) Мясорыбный

21. Что индивидуально включают в линию по обработке птицы в заготовочных предприятиях?

- а) Овощерезка
- б) Мясорубка
- в) Вытяжной шкаф
- г) Холодильник
- д) Опалочный горн

22. Выработанные полуфабрикаты из птицы хранят в холодильных камерах экспедиции в течении?

- а) 10 часов
- б) 3 часа
- в) 1 час
- г) 2 часа
- д) До 6 часов

23. Время, которое затрачивается работником на подготовку выполнения производственного задания, называется?

- а) Временем обслуживания
- б) Основным
- в) Подготовительно – заключительным
- г) Рабочим временем
- д) Вспомогательным

24. Вспомогательная операция термической обработки

- а) варка
- б) припускание
- в) запекание
- г) брезирование
- д) пассерование

25. В функцию доготовочных предприятий не входит

- а) реализация блюд потребителям
- б) проведение тепловой обработки продуктов
- в) оформление блюд
- г) создание условий для приема пищи
- д) хранение и расфасовка кулинарных изделий

26. Время размораживания птицы в дефростерах

- а) 20 часов
- б) 16-18 часов
- в) 2 суток
- г) 1 сутки
- д) 10-12 часов

27.Время вымачивания соленой рыбы перед обработкой

- а) 12 часов
- б) 2 часа
- в) 10 часов
- г) 4-6 часов
- д) 1 час

28.Вагоны рестораны включают в состав поездов, если они находятся в пути в одном направлении

- а) 12 часов
- б) 20 часов
- в) 18 часов
- г) 0,5 суток
- д) более суток

Задание 2

1.Изучите пищевую ценность белков (полноценных и неполноценных) для организма человека. Результаты занесите в таблицу:

Таблица 1 – Роль и значение белков для организма человека

№	Группа белка	Вид белка	Недостаток белка	Источник

2.Изучите пищевую ценность жиров (растительные и животные). Результаты занесите в таблицу:

Таблица 2 – Роль и значение жиров для организма человека

№	Группа жиров	Вид жиров	Недостаток жиров	Источник

3.Изучите пищевую ценность углеводов (моносахариды, дисахариды и полисахариды) для организма человека. Результаты занесите в таблицу:

Таблица 3– Роль и значение углеводов для организма человека

№	Группа углеводов	Вид углевода	Недостаток углеводов	Источник

4.Изучите значение минеральных веществ (минеральные соли и воду) для организма человека. Результаты занесите в таблицу:

Таблица 4 – Роль и значение минеральных веществ для организма человека

№	Группа минеральных веществ	Вид минеральных веществ	Недостаток минеральных веществ	Источник

5.Изучите значение витаминов (водорастворимые и жирорастворимые) для организма человека. Результаты занесите в таблицу:

Таблица 5 – Роль и значение витаминов для организма человека

№	Группа витамина	Вид витамина	Недостаток витамина	Избыток витамина	Источники

Шкала оценки

Количество выполненных заданий	оценка
5	отлично
4	хорошо
3	удовлетворительно
0-2	неудовлетворительно

Задание 3

Вопросы дискуссии по теме «Организация производства заготовочных предприятий».

1. Организация работы овощного цеха.
2. Организация работы мясного цеха
3. Организация работы птицебельного цеха
4. Организация работы рыбного цеха

Тема №5. Организация производства доготовочных предприятий. Организация бракеража

Задание 1

Тестовое задание

Выполняется письменно по предложенным 26 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 30 минут.

1. Для соблюдения санитарных правил, стены в горячем цехе
 - а) облицовываются метлахской плиткой
 - б) покрываются побелкой
 - в) покрываются масляной краской
 - г) облицовываются керамической плиткой
 - д) обшивают деревом

2. Длина производственного стола не должна превышать
 - а) 1500 мм
 - б) 1260 мм
 - в) 1050 мм
 - г) 1000 мм
 - д) 1800 мм

3. Для чего предназначен кулинарный цех в крупных ресторанах
 - а) для выпуска первых блюд
 - б) для выпуска вторых блюд
 - в) для выпуска мучных кондитерских изделий
 - г) для выпуска сладких блюд
 - д) для выпуска мучных блюд

4. Доготовочный цех это-...

- а) рыбный
- б) горячий
- в) мясной
- г) овощной
- д) мучной

5. Для санитарной обработки кондитерских мешков и трубочек используют

- а) Жарочные шкафы
- б) Раствор хлорной извести
- в) Раствор кальцинированной соды
- г) Кварцевые лампы
- д) Автоклавы

6. Для какой операции организуют первое рабочее место в птицегольевом цехе?

- а) Для промывания
- б) Для оттаивания
- в) Для заправки
- г) Для потрошения
- д) Для опаливания

7. Документ, регулирующий отношения между поставщиками и заказчиками

- а) накладная
- б) договор
- в) технические требования
- г) счет-фактура
- д) стандарт

8. Заведующий производством несет ответственность за

- а) подбор кадров
- б) порядок и чистоту в зале
- в) соблюдение трудового законодательства
- г) хозяйственно-финансовую деятельность
- д) производственную деятельность

9. Инвентарь мясного цеха:

- а) Обвалочный нож
- б) Коренчатый нож
- в) Вилка производственная
- г) Грохот металлический
- д) Нож для нарезки ветчины

10. Какие операции по обработке овощей в цехе не механизированы?

- а) Сортировка
- б) Ручная очистка
- в) Мойка
- г) Очистка
- д) Калибровка

11. Коэффициент потребления блюд учитывает

- а) фактическое потребление блюд посетителями за день
- б) фактическое потребление блюд одним посетителем
- в) усредненное кол-во блюд на одного посетителями
- г) общее кол-во блюд, планируемых к выпуску
- д) общее кол-во блюд, реализуемых за день

12. Механическое оборудование

- а) холодильные шкафы
- б) передвижные ванны
- в) стеллажи
- г) универсальный привод

13. Меню комплексного питания включает

- а) широкий ассортимент блюд, закусок, напитков
- б) дежурные блюда на выбор
- в) 5-6 основных диет
- г) мучные, кондитерские изделия, горячие напитки
- д) набор блюд за определенную цену

14. Заведующий производством несет ответственность за

- а) подбор кадров
- б) порядок и чистоту в зале
- в) соблюдение трудового законодательства
- г) хозяйственно-финансовую деятельность
- д) производственную деятельность

15. Тепловое оборудование

- а) тестомесильная машина
- б) овощечистка
- в) ванна с подводкой пара
- г) овощерезка
- д) электроплита

16. Какое оборудование служит для разделения картофеля на фракции

- а) ванна
- б) сортировочная машина
- в) конвейер
- г) овощечистительная машина
- д) калибровочная машина

17. Разрубочный стул (колода) ежедневно

- а) моется теплой водой с моющими средствами
- б) очищается ножом и посыпается солью
- в) спиливается и обстругивается
- г) ошпаривается кипятком
- д) дезинфицируется хлорной известью

18. Основной составной частью производственного процесса является

- а) доставка сырья
- б) подготовительная операция
- в) организация рабочего места
- г) обслуживание рабочих мест
- д) технологическая операция

19. Ассортиментный минимум определяет в меню

- а) минимальное количество блюд и закусок
- б) количество фирменных блюд
- в) количество блюд и закусок по времени суток
- г) количество блюд и закусок по временам года

д) максимальное количество блюд и закусок

20. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе

- а) доработки полуфабрикатов
- б) холодном
- в) овощном
- г) мясном
- д) горячем

21. Сухие продукты завозят на предприятия общественного питания в основном на

- а) 15 дней
- б) 10 дней
- в) 2 дня
- г) 2-3 дней
- д) 5 дней

22. Срок проверки качества скоропортящихся продуктов при приемке на склад

- а) 48 час
- б) 12 час
- в) 1 час
- г) 24 час
- д) 6 час

23. Поставки столовых приборов и кухонного инвентаря на предприятия питания это

- а) организация складского хозяйства
- б) материально-техническое снабжение
- в) продовольственное снабжение
- г) организация производства
- д) организация обслуживания

24. Расстояние от пола до верхней полки не должно превышать

- а) 2125 мм
- б) 2000 мм
- в) 1500 мм
- г) 1250 мм
- д) 1750 мм

25. Чем оснащают рабочее место по обработке луковых на заготовочном предприятии

- а) опалочным шкафом
- б) холодильным шкафом
- в) овощечистительной машиной
- г) моечной ванной
- д) вытяжным шкафом

26. К производственным операциям относится

- а) приемка товаров
- б) хранение продуктов
- в) разгрузка транспорта
- г) удаление несъедобных частей
- д) оформление накладных документов

Ситуационные задачи

Задание 2

На склад школьной столовой с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 40 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 42 рубля в количестве 30 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.

Задание 3

1. Изучить ГОСТ 13799-81* Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Обратит внимание на различные виды упаковки и требования к ним; виды транспортных средств, используемые для перевозки продукции; условия хранения.

2. Ознакомьтесь с ГОСТ Р 50419-92 Фрукты и овощи. Физические условия хранения в охлаждаемых складских помещениях. Определение понятий и измерения. Выписать несколько терминов и определений понятий, относящихся к параметрам физических воздействий.

Результаты заданий 2, 3, 4, 5, 6 оформить в произвольной форме с указанием особенностей правил упаковки, транспортирования и хранения для каждой изученной группы товаров.

Прокомментировать результаты и сделать выводы.

Тема №6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Задание 1

Тестовое задание типа А

Выполняется письменно по предложенным 20 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 30 минут.

1. Услуги по организации досуга включают:

- а) Услугу питания
- б) Услугу изготовления кулинарной продукции
- в) Организацию музыкального обслуживания
- г) Организацию проведения концертов
- д) Предоставление газет, журналов

2. Методы обслуживания:

- а) Самообслуживание
- б) Обслуживание официантами
- в) Обслуживание барменами
- г) Через автоматы
- д) Кассиром

3. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания:

- а) Саморасчет
- б) Предварительный расчет
- в) Непосредственный расчет
- г) Оплата после приема пищи
- д) Через официанта

4. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:

- а) Меню дневного рациона питания
- б) Комплексное меню
- в) Меню заказных блюд
- г) Банкетное меню
- д) Меню для обслуживания по типу «Шведский стол»

5. Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:

- а) Французский
- б) Русский
- в) Немецкий
- г) Американский
- д) Все вышеперечисленные

6. Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:

- а) 1 официант на 2-4 человека
- б) 1 официант на 4-6 человек
- в) 1 официант на 6-8 человек
- г) 1 официант на 10-12 человек
- д) 1 официант на 12-14 человек

7. Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

- а) 1 официант на 4-6 человек
- б) 1 официант на 6-8 человек
- в) 1 официант на 8-10 человек
- г) 1 официант на 10-12 человек
- д) 1 официант на 12-14 человек

8. Банкеты, для которых не накрывают столы:

- а) Дипломатический прием
- б) Банкет-чай
- в) Кофе-брейк
- г) Банкет-фуршет
- д) Банкет-коктейль

9. Банкеты, которые проводят «стоя»:

- а) Дипломатический прием
- б) Банкет-чай
- в) Кофе-брейк
- г) Банкет-фуршет
- д) Банкет-коктейль

10. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах:

- а) Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания
- б) Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания
- в) Наличие постоянного контингента посетителей
- г) Зависимость от загрузки гостиничного фонда
- д) Возможность предоставления кейтеринговых услуг

11. Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:

- а) Вид гостиничного предприятия
- б) Класс гостиничного предприятия
- в) Месторасположение
- г) Возраст и пол проживающих
- д) Все вышеперечисленное

12. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

- а) Служба управления номерным фондом
- б) Административно-хозяйственная служба
- в) Коммерческая служба
- г) Инженерно-техническая служба
- д) Служба вспомогательных услуг

13. Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице:

- а) Соответствие целевому назначению
- б) Точность и своевременность предоставления
- в) Безопасность
- г) Экологичность
- д) Непрерывность

14. Подразделения, которые не входят в структуру службы питания:

- а) Банкетная служба
- б) Кейтеринговая служба
- в) Служба посыльных
- г) Обслуживанием питанием в номерах
- д) Административно-хозяйственная служба

15. Самостоятельное обслуживание питанием называется:

- а) Шведский стол
- б) Буфетное обслуживание
- в) мериканский сервис
- г) английский сервис
- д) французский сервис

16. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «НВ - Полупансион»:

- а) Континентальный
- б) Расширенный
- в) Английский
- г) Американский
- д) Шведский стол
- е) Завтрак с шампанским

17. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «ВВ - только завтрак»:

- а) Континентальный
- б) Расширенный
- в) Английский
- г) Американский
- д) Шведский стол
- е) Завтрак с шампанским

18. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный пансион»:

- а) Континентальный

- б) Расширенный
- в) Английский
- г) американский
- д) Шведский стол
- е) Завтрак с шампанским

19. Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:

- а) Чайные, кофейные и витаминные столы
- б) Развозная торговля в зале
- в) Обслуживание в номерах
- г) Бизнес-ланчи
- д) Залы-экспрессы
- е) Воскресные бранчи

20. Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:

- а) A la carte
- б) Табльдот
- в) Cartedujour
- д) Стол-буфет
- е) Циклическое меню

Задание 2

Тренинги

№	Текст вопроса	Варианты ответа
1	Предприятие общественного питания выполняет только производство кулинарной продукции и ее реализацию?	Да нет
2.	Продукция предприятий общественного питания имеет ограниченные сроки реализации?	Да нет
3	Разнообразие выпускаемой продукции усложняет организацию производства?	Да нет
4	Разнообразие выпускаемой продукции зависит от характера спроса и особенностей обслуживаемого контингента?	Да нет
5	Режим работы предприятий общественного питания зависит от режима работы промышленных предприятий, учреждений, учебных заведений?	Да нет
6	Спрос на продукцию предприятий общественного питания зависит от времени года?	Да нет
7	Спрос на продукцию предприятий общественного питания не изменяется по дням недели в течение суток?	Да нет
8	Предприятия общественного питания предоставляют только услугу питания?	Да нет
9	При массовом изготовлении сроки реализации горячих блюд?	2-3 часа 3-4 часа 4-5 часов
10	При массовом изготовлении сроки реализации холодных блюд?	1 ч 2 ч 3 ч

11	В зависимости от характера производства предприятия общественного питания подразделяются на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства?	Да нет
12	Заготовочные предприятия изготавливают полуфабрикаты для других предприятий?	Да нет
13	Универсальные предприятия выпускают блюда из разных видов сырья?	Да нет
14	Специализированные предприятия выпускают продукцию из определенного вида сырья?	Да нет
15	На классы предприятия общественного питания делятся в зависимости от качества и объема предоставляемых услуг?	Да нет
16	От времени функционирования предприятия делятся на постоянно действующие и сезонные?	Да нет
17	От места функционирования предприятия питания могут быть стационарными и передвижными?	Да нет
18	Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции:	Заготовочные Универсальные Специализированные догоготовочные
19	Какие предприятия делятся на классы?	Столовая Бар Кафе Закусочная Ресторан
20	По ассортименту реализуемой продукции столовые различают общего типа и диетические?	Да Нет
21	Столовые различают по месторасположению?	Да Нет
22	Ресторан отличается от столовой:	По ассортименту По месторасположению По часам работы По типу сервиса
23	Основные системы классификации ресторанов?	
24	Основные черты, отличающие ресторан от кафе?	
25	Рестораны по качеству предоставляемых услуг подразделяются на классы?	Да нет
26	Рестораны организуют тематические вечера и банкеты всех видов?	Да нет
27	Требования к мебели и оснащению ресторанов?	
28	Бары различаются по ассортименту выпускаемой продукции?	Да нет
29	Бары различаются по специфике обслуживания?	Да нет
30	Высота барной стойки должна быть:	1 м 1,05 м 1,2 м 1,5 м
31	Кафе реализует расширенный ассортимент горячих напитков?	Да нет

32	Кафе различаются по ассортименту подаваемой продукции?	Да нет
33	Меню в кафе начинается с горячих и холодных напитков?	Да нет
34	Какова площадь кафе на 50 посадочных мест?	80 кв. м 90 кв.м 100 кв.м
35	Площадь зала закусочной должна рассчитываться из норматива 1,6 кв. м на одно посадочное место?	Да нет
36	Экономическая эффективность закусочных не зависит от пропускной способности ее торгового зала?	Да нет
37	Какой это тип предприятия: с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные блюда, алкогольную продукцию, с повышенным уровнем обслуживания?	Бар Ресторан Кафе столовая

Задание 3

Ответить на вопросы

1. Как подготовить зал к обслуживанию потребителей?
2. Какие правила приема заказа у потребителя?
3. Приведите особенности подачи буфетной продукции.
4. Приведите особенности подачи холодных закусок и блюд.
5. Приведите особенности подачи прозрачных супов.
6. Приведите особенности подачи вторых блюд.
7. Приведите особенности подачи сладких блюд.
8. Приведите особенности подачи вино-водочных изделий.
9. Приведите особенности подачи горячих напитков.
10. Какие основные правила расчета с потребителями?
11. Какие способы подачи блюд используются в ресторане?
12. По каким признакам классифицируют банкеты?
13. Какие особенности проведения банкета с полным обслуживанием официантами?
14. Какие особенности проведения банкета с частичным обслуживанием официантами?
15. Какие особенности проведения банкета-фуршет?
16. Какие особенности проведения банкета-коктейль?
17. Какие особенности проведения банкета-чай?
18. Какие особенности проведения банкета-кофе?
19. Какие особенности организации питания участников конференций, собраний?
20. Какие особенности организации питания потребителей, которые живут в гостиницах?
21. Какие особенности организации питания потребителей в местах отдыха?
22. Какие особенности организации питания потребителей на транспорте?
23. Как определяется режим работы предприятий общественного питания для производственных предприятиях?
24. Какие типы предприятий общественного питания применяются при обслуживании рабочих промышленных предприятий?
25. Назовите особенности организации питания шахтеров по месту работы.
26. Назовите особенности организации питания строителей по месту работы.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Перечень экзаменационных вопросов

1. Основы организации предприятий общественного питания
2. Принципы организации предприятий в общественном питании
3. Характеристика предприятий общественного питания
4. Организация тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ОП
5. Роль, задачи и требования к организации снабжения на предприятиях ОП
6. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
7. Формы поставок, доставка продуктов и товаров
8. Организация складского и тарного хозяйства
9. Основные требования к складским помещениям
10. Организация складских операций
11. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства
12. Нормативно-техническая и технологическая документация
13. Сущность оперативного планирования производства
14. Производственная программа заготовочного предприятия.
15. Последовательность оперативного планирования работы производства
16. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий
17. Структура производства доготовочных предприятий
18. Производственная программа доготовочных предприятий
19. Характеристика специализированных предприятий
20. Характеристика торговой сети предприятий общественного питания
21. Изучение спроса и организация рекламы на предприятиях питания
22. Особенности организации питания при производственных предприятиях
23. Организация работы заготовочных предприятий
24. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе
25. Организация работы мясного цеха
26. Ассортимент выпускаемой продукции
27. Общая характеристика технологических процессов
28. Организация рабочих мест в цехах
29. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы
30. Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы
31. Организация рабочих мест в рыбном цехе.
32. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы
34. Схема производства полуфабрикатов из птицы
35. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.
36. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
37. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
38. Схема технологического процесса производства кондитерских изделий.
39. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.
40. Организация работы доготовочных цехов
41. Организация работы горячего цеха
42. Организация работы холодного цеха
43. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени
44. Организация работы вспомогательных производственных помещений
45. Организация работы экспедиции
46. Организация работы моечной кухонной посуды
47. Организация работы хлеборезки
48. Организация работы раздач
49. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
50. Сущность и задачи нормирования труда
51. Методы нормирования труда
52. Классификация затрат рабочего времени
53. Методы изучения затрат рабочего времени
54. Основные задачи рациональной организации труда

55. Требования к производственному персоналу
56. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания
57. Общая характеристика процесса обслуживания.

Задачи к экзамену

1. Составить два варианта меню бизнес-ланча. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 80 порций закуски одного из вариантов.
2. Составить схему организационной структуры управления рестораном. Определить качество профессиональной пригодности к работе технолога предприятия.
3. Составить схему взаимосвязи функциональных подразделений кафе работающего на полуфабрикатах. Подобрать оборудование и инвентарь для работы цеха доработки полуфабрикатов.
4. Составить меню завтрака для туристов. Рассчитать количество сырья нетто для приготовления 50 порций одного блюда.
5. Составить схему организационной структуры управления кафе. Определить качества профессиональной пригодности к работе директора предприятия
6. Составить схему взаимосвязи функциональных подразделений столовой с полным производственным циклом. Организовать работу в одном из производственных подразделений.
7. Подобрать пять холодных закусок для кафе, и расположить их в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья нетто для одного блюда на 70 порций.
8. Составить схему взаимосвязи производственных цехов столовой с полным производственным циклом. Подобрать оборудование и инвентарь для работы одного из доготовочных производственных цехов.
9. Составить меню дневного рациона для столовой пансионата на 300 мест. Расположить блюда в определенной последовательности рассчитать количество сырья массой брутто одного напитка.
10. Составить схему технологического процесса в предприятии с полным производственным циклом. Организовать процесс реализации готовой продукции.
11. Составить меню обеда для столовой колледжа. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 500 порций горячего блюда.
12. Составить меню дневного рациона столовой санатория для диеты №1 расположить блюда в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья массой нетто для приготовления 200 порций напитка.
13. Составить схему организационной структуры управления столовой. Определить качества профессиональной пригодности повара предприятия.
14. Подобрать 5 вторых горячих блюд для кафе и расположить их в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 70 порций одного блюда.
15. Подобрать 3 первых и 3 вторых горячих блюда для столовой. Расположить их в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья для приготовления 150 порций первого горячего блюда.
16. Составить схему взаимосвязи производственных цехов кафе с полным производственным циклом. Подобрать оборудование и инвентарь для работы одного из заготовочных производственных цехов.
17. Подобрать блюда для меню обеда диеты №7 рассчитать количество сырья массой брутто на 400 порций одного холодного блюда.
18. Составить схему взаимосвязи производственных цехов ресторана с полным производственным циклом. Подобрать оборудование и инвентарь для работы холодного цеха предприятия.
19. Подобрать 5 вторых горячих блюд для кафе и расположить их в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья массой нетто для приготовления одного блюда на 60 порций.
20. Составить схему взаимосвязи функциональных подразделений ресторана с полным производственным циклом. Организовать работу горячего цеха предприятия.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

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

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями компетентностного подхода, может включать задания различных типов.

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

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

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

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

Решение заданий в тестовой форме проводится в течение изучения дисциплины. Преподаватель должен определить студентам исходные данные для подготовки к тестированию: назвать разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, нормативные акты и теоретические источники для подготовки.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.

Тестирование проводится в письменной форме. На тестирование отводится 15-20 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 20 вопросов. За каждый правильный ответ на вопрос дается 0,5 баллов.

Перевод баллов в оценку. Согласно технологической карте на выполнение теста выделяется 10 баллов. Таким образом, 10 баллов/ 20 вопросов = 0,5 баллов

Задачи. Решение практических задач осуществляется с целью проверки уровня знаний, умений, владений, понимания студентом основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач, умения применять на практике полученных знаний. Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

Шкала оценивания:

«отлично» - студент ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой на изученный материал;

«хорошо» - студент ясно изложил условие задачи, но в обосновании решения имеются сомнения;

«удовлетворительно» - студент изложил условие задачи, но решение обосновал формулировками при неполном использовании понятийного аппарата дисциплины;

«неудовлетворительно» - студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал.

При решении ситуационных задач разрешено пользоваться курсом лекций или учебниками.

На решение типовых задач отводится 10 минут.

Лист актуализации Фонда оценочных средств по дисциплине «Организация производства»

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «20» мая 2021 г. № 10
Зав. кафедрой Маму

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от « » 20 г. №
Зав. кафедрой