

**ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ**  
**Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № ТОРД.03-190/4  
«04» 10 2022 г.

**УТВЕРЖДЕН**

на заседании кафедры

Протокол от «5» 10 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой

С.Л. Гаптар С.Л. Гаптар  
(подпись)

**ФОНД**  
**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.Б.19 Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания**

**Направление подготовки:** 19.03.04. Технология продукции и организация  
общественного питания

---

**профиль:** Технология и организация ресторанного дела

**основной вид деятельности:** научно-исследовательский

**дополнительный вид деятельности:** производственно-технологический

Новосибирск 2022

270

## Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Общественное питание как социально-экономическая система. Рациональные схемы развития и размещения сети	ОПК-5, ПК-6	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Курсовой проект
2	Классификация предприятий общественного питания. Порядок создания предприятий общественного питания	ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, Вопросы для зачета. Тесты. Курсовой проект
3	Направления НТП в общественном питании	ОПК-5, ПК-4,	Коллоквиум, Вопросы для зачета. Курсовой проект
4	Организация снабжения предприятий общественного питания	ОПК-5, ПК-1, ПК-6	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
5	Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	ОПК-5, ПК-1, , ПК-6	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
6	Организация материально-технической базы предприятия	ОПК-5, ПК-4, ПК-6	Коллоквиум, Вопросы для зачета. Курсовой проект
7	Организация производства продукции общественного питания	ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6	Коллоквиум, Вопросы для зачета. Тесты. Курсовой проект
8	Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Структура производства	ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6	Коллоквиум, Вопросы для зачета. Тесты. Курсовой проект
9	Научная организация и нормирование труда	ОПК-5, ПК-6	Коллоквиум, Вопросы для зачета. Курсовой проект
10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5, ПК-4	Коллоквиум, Вопросы для зачета. Тесты. Курсовой проект
11	Организация питания по месту работы, учебы и отдыха населения	ОПК-5, ПК-1, ПК-4	Коллоквиум, Вопросы для зачета. Тесты. Курсовой проект

## **Вопросы для коллоквиумов**

### **Тема 1. Общественное питание как социально-экономическая система. Рациональные схемы развития и размещения сети**

1. Охарактеризуйте сферу общественного питания как социально-экономическую систему, действующую в условиях рыночных отношений.
2. Назовите задачи общественного питания.
3. Назовите особенности государственного регулирования предприятий общественного питания.
4. Дайте определение рациональным схемам развития и размещения сети общественного питания.
5. Назовите основные факторы, влияющие на размещение предприятий.
6. Назовите основные правила работы предприятий общественного питания.
7. Опишите состояние и направления развития массового питания за рубежом.

### **Тема 2. Классификация предприятий общественного питания. Порядок создания предприятий общественного питания**

1. Назовите основные типы и классы предприятий общественного питания. Их характеристика в соответствии с ГОСТ 30389-2013. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
2. Дайте характеристику сети предприятий питания, тенденции и показатели ее развития.
3. Опишите порядок создания предприятий общественного питания. Основные этапы создания предприятия.
4. Назовите основные учредительные документы. Устав.
5. Понятие инвестирования в общественном питании за счет кредита, франчайзинга или лизинга.
6. Охарактеризуйте понятие коммерческой и социальной сети предприятий.
7. Опишите государственный контроль в сфере потребительского рынка.
8. Охарактеризуйте производственный контроль на предприятиях общественного питания.

### **Тема 3. Направления НТП в общественном питании**

1. Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании.
2. Назовите и охарактеризуйте основные направления НТП.
3. Опишите рациональные формы организации производства в общественном питании.
4. Охарактеризуйте концентрацию как основу индустриальных технологий.
5. Охарактеризуйте специализацию как главное направление повышения эффективности деятельности предприятий питания.
6. Дайте определение понятиям кооперирование и комбинирование. Их преимущества и особенности проявления в отрасли.

### **Тема 4. Организация снабжения предприятий общественного питания**

1. Назовите основные задачи организации снабжения.
2. Назовите источники и виды снабжения.
3. Охарактеризуйте роль оптовой торговли в условиях рыночной экономики в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения.
4. Назовите основные источники и виды снабжения.
5. Дайте определение централизованным и децентрализованным формам снабжения.
6. Охарактеризуйте договорные отношения в общественном питании.
7. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров.

8. Назовите основные способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания.

#### **Тема 5. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб**

1. Опишите роль складского хозяйства в предприятиях общественного питания. Назначение, состав, функции.
2. Назовите основные принципы организации складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление.
3. Охарактеризуйте средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе.
4. Опишите организацию тарного хозяйства, его назначение, роль и состав.
5. Перечислите основные виды тары. Стандартизация и унификация тары.
6. Назовите порядок, сроки и нормы возврата и ее ремонт. Снижение потерь по таре.
7. Опишите организацию экспедиционно-диспетчерских служб.

#### **Тема 6. Организация материально-технической базы предприятия**

1. Назовите основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания.
2. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания.
3. Опишите основные транспортные средства, используемые в предприятиях общественного питания, порядок учета их работы.
4. Назовите виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
5. Опишите принципы составления графики работы транспорта. Взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.
6. Охарактеризуйте энергетическое хозяйство предприятий общественного питания, организация его работы, контроль за соблюдением правил его эксплуатации.
7. Дайте характеристику организации сантехнического обслуживания в предприятиях общественного питания.
8. Назовите состав и технические средства метрологической службы предприятия, контроль за их состоянием и эксплуатацией.
9. Назовите основные правила организации санитарного контроля в предприятии общественного питания.
10. Назовите основные санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания.
11. Назовите основные задачи государственного санитарного контроля.
12. Охарактеризуйте основные положения производственного контроля.
13. Дайте определение и охарактеризуйте предупредительный санитарный надзор, текущий санитарный надзор.

#### **Тема 7. Организация производства продукции общественного питания**

1. Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени.
2. Назовите основы сущности и содержание организации производства.
3. Охарактеризуйте принципы организации производства.
4. Опишите характеристики производственного процесса в пространстве и во времени.
5. Дайте определение понятиям производственный цикл, длительность производственного цикла, структура производственного цикла: стадия, ступень, операция, движение, прием.

#### **Тема 8. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Структура производства**

1. Назовите основные виды и типы производства.

2. Опишите виды производства: по объему, специализации, предметам воздействия средств производства.
3. Охарактеризуйте типы производства: единичный, серийный, поточный.
4. Дайте определение понятиям: цех, участок, технологическая линия, рабочее место.
5. Опишите основные характеристики структуры производства: цеховая и бесцеховая.
6. Опишите правила оперативно-производственное планирование и регулирование производства.
7. Назовите основные этапы оперативно-производственного планирования: плановое меню, план-меню, меню.
8. Охарактеризуйте особенности оперативного планирования в заготовочных предприятиях общественного питания. Регулирование производства.
9. Охарактеризуйте структуру производства заготовочных и доготовочных предприятий.
10. Дайте определение структуры производства заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье.
11. Назовите особенности организации работы овощного, мясо-рыбного, кулинарного и кондитерского цехов.
12. Особенности структура производства доготовочных предприятий.
13. Назовите особенности организация работы цеха мучных изделий специализированных предприятий питания (пельменных, чебуречных, пирожковых, блинных и т.д.).
13. Назовите правила организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания.

### **Тема 9. Научная организация и нормирование труда**

1. Назовите направления НОТ на предприятиях общественного питания.
2. Охарактеризуйте сущность и задачи научной организации труда (НОТ).
3. Назовите направления НОТ в предприятиях общественного питания. Новые формы организации труда.
4. Организация работы по нормированию труда. Сущность и роль нормирования труда.
5. Охарактеризуйте классификацию затрат рабочего времени и методы их изучения. Виды норм труда.
6. Назовите методы нормирования труда.
7. Назовите основные правила организации работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.
8. Дайте определение понятиям режим труда и отдых.
9. Правила составления графиков выхода на работу. Рационализация режимов труда и отдыха.

### **Тема 10. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

1. Назовите основные формы и методы обслуживания.
2. Назовите формы и методы обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Основные правила оказания услуг.
3. Охарактеризуйте состав помещений для потребителей, их назначение, размещение.
4. Назовите виды помещений торговой группы и их характеристика.
5. Охарактеризуйте подсобные помещения торговой группы.
6. Назовите интерьерные особенности залов.
7. Назовите основные правила оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем.
8. Дайте характеристику рекламы в общественном питании.
9. Назовите правила изучения потребительского спроса. Реклама ресторанов, организация ее работы.
10. Назовите особенности осуществления коммуникационной политики. Алгоритм разработки и технология проведения рекламных компаний.

## **Тема 11 Организация питания по месту работы, учебы и отдыха населения**

1. Охарактеризуйте организацию подготовки предприятий к обслуживанию потребителей.
2. Дайте определение понятиям меню, прейскуранты, карты вин. Назначение, состав, использование и оформление.
3. Назовите типы раздач, их расчет и подбор в зависимости от обслуживаемого контингента.
4. охарактеризуйте организацию питания по месту работы и учебы населения.
5. Охарактеризуйте понятия режим питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребления пищи.
6. Назовите принципы организации питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.
7. Назовите особенности организации питания и обслуживания туристов и пассажиров различных видов транспорта.
8. Назовите особенности организации и обслуживания населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях, ночных клубах, игорных домах, казино, на летних площадках.
9. Охарактеризуйте особенности организации обслуживания в ресторанах и кафе.
10. Охарактеризуйте особенности некоторых форм обслуживания и опишите организацию их проведения: банкеты и приемы, специальные формы обслуживания, кофе-брейк, бизнес-ленч,

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОЛЛОКВИУМОВ:**

«Зачтено» ставится в том случае, когда студент обнаруживает знание программного материала по дисциплине, допускает несущественные погрешности в ответе. Ответ самостоятелен, логически выстроен. Основные понятия употреблены правильно.

- «Не зачтено» ставится в том случае, когда студент демонстрирует пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине, обнаруживает непонимание основного содержания теоретического материала или допускает ряд существенных ошибок и не может их исправить при наводящих вопросах преподавателя, затрудняется в ответах на вопросы. Ответ носит поверхностный характер. Наблюдаются неточности в использовании научной терминологии.

### **ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ**

1. Анализ организации работы заготовочного цеха по выпуску (*мясных, рыбных, овощных, из птицы, мучных, кондитерских*) полуфабрикатов.
2. Анализ организации работы доготовочного цеха (*горячего, холодного*) в разных форматах предприятий общественного питания (фаст-фуд, концептуально - авторском, демократичном ресторане).
3. Анализ организации работы кондитерского (*или мучного*) цеха как самостоятельного цеха в составе предприятия общественного питания.
4. Организация мелкорозничной торговой сети. Анализ организации работы магазина-кулинарии.
5. Организация (*анализ организации*) работы буфетов (*кафетериев*).
6. Анализ обеспеченности предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием и эффективность его использования.
7. Организация обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

8. Организация обслуживания потребителей в демократичных заведениях общественного питания, работающих по типу быстрого обслуживания (*фаст-фуд*).
9. Организация (*анализ организации*) питания и обслуживания потребителей на промышленном предприятии.
10. Организация (*анализ организации*) питания в учебном заведении (*колледже, лицее, вузе*).
11. Организация (*анализ организации*) питания в общеобразовательных учреждениях (*школа, лицей, детский сад*) района (*города*).
12. Организация (*анализ организации*) обслуживания в местах массового отдыха населения (*горнолыжный курорт, туристические базы, пляж*).
13. Организация (*анализ организации*) работы экспедиции на предприятии общественного питания.
14. Организация (*анализ организации*) работы кофейни.
15. Организация (*анализ организации*) работы баров (*пабов*).
16. Организация работы (*анализ организации*) концептуальных (*авторских*) ресторанов класса «люкс».
17. Организация (*анализ организации*) работы предприятий массового питания, специализирующихся на монопродукте.
18. Формирование ассортимента продукции (*товарной номенклатуры*) в предприятиях общественного питания.
19. Роль и формирование спроса на продукцию общественного питания и продвижение товара.
20. Организация продовольственного и материально-технического снабжения и транспортно-экспедиционных операций в предприятии общественного питания.
21. Организация (*анализ организации*) производства полуфабрикатов высокой степени готовности и готовой кулинарной продукции на заготовочных предприятиях общественного питания.
22. Способы подачи блюд, этикет и протокол в предприятиях общественного питания класса «люкс», «высший» и «первый».
23. Организация (*анализ организации*) складского и тарного хозяйства и пути его совершенствования.
24. Организация питания и обслуживания туристов, проживающих в гостиницах (*и других средствах размещения*).
25. Организация питания и обслуживания пассажиров железнодорожного (*авиационного, водного и других видов*) транспорта.
26. Организация питания и обслуживания в оздоровительных учреждениях (*санаториях, профилакториях, больницах и др.*)
27. Организация диетического питания населения и пути его совершенствования.
28. Ресторанный бизнес на примере действующих ресторанов, г. Новосибирска: организация и эффективность работы.
29. Организация и планирование рекламной деятельности в общественном питании.
30. Организационные проблемы создания индустрии гостеприимства и пути улучшения качества обслуживания на предприятии.

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОГО ПРОЕКТА:**

- **оценка «отлично»:** тема курсовой работы актуальна, раскрыта полностью, работа содержит элемент новизны и теоретического или практического характера; проведен глубокий анализ учебной, производственной, научной, справочной литературы и других источников информации по выбранной теме; работа написана в научном стиле, материал изложен последовательно, логично, грамотно, с соответствующими обоснованными выводами и рекомендациями; в процессе выполнения работы продемонстрирован высокий

уровень самостоятельности и самоорганизации деятельности; во время защиты студент демонстрирует глубокие знания профессиональных терминов и понятий, понимание закономерностей, взаимосвязей, свободно и быстро ориентируется в содержании проблемы исследования, уверенно, аргументированно отвечает на вопросы.

- **оценка «хорошо»:** тема курсовой работы актуальна, раскрыта полностью; проведен достаточный анализ учебной, производственной, научной, справочной литературы и других источников информации по выбранной теме; однако работа не содержит элементов новизны теоретического характера; работа написана в научном стиле, материал изложен последовательно, логично, грамотно, с достаточно обоснованными выводами и рекомендациями; в процессе выполнения работы продемонстрирован достаточный уровень самостоятельности и самоорганизации деятельности; во время защиты студент демонстрирует знание профессиональных терминов и понятий, понимание закономерностей, взаимосвязей, хорошо ориентируется в содержании проблемы исследования, в основном отвечает на вопросы, но ответы недостаточно аргументированы.

- **оценка «удовлетворительно»:** тема курсовой работы актуальна, в основном раскрыта; проведен анализ источников информации по выбранной теме; работа имеет поверхностный характер самого исследования; работа написана в научном стиле изложения, содержит несущественные логические ошибки и ошибки в выводах; работа выполнена в соответствии с индивидуальным заданием руководителя; во время защиты студент демонстрирует знание не всех профессиональных терминов и понятий, недостаточное понимание закономерностей, взаимосвязей, отвечает не на все вопросы, демонстрирует неуверенность ответов, проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера.

- **оценка «неудовлетворительно»:** не раскрыта актуальность темы курсовой работы, проведен фрагментарный анализ основных источников информации по выбранной теме, работа имеет плохую логическую связь, не имеет выводов, содержит серьезные ошибки или много недостатков; работа выполнялась бессистемно; во время защиты студент демонстрирует незнание профессиональных терминов и понятий, непонимание закономерностей, взаимосвязей, плохо отвечает на вопросы, ответы не обоснованы, выводы поверхностны.

## ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

### Примерный перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Общественное питание как социально-экономическая система
2. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.
3. Новые формы бизнеса, применяемы в общественном питании. Суть и содержание франчайзинга и лизинга.
4. Основные типы предприятий общественного питания и их характеристика.
5. Классификация предприятий питания в зависимости от видов услуг.
6. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговым функциям.
7. Совершенствование методов и форм организации труда.
8. Порядок и этапы открытия предприятия общественного питания.
9. Правила ввода предприятия питания в эксплуатацию.
10. Сущность научно-технического прогресса и его ускорение на современном этапе.
11. Внедрение индустриальных технологий - главное направление НТП в общественном питании.
12. Повышение эффективности использования оборудования, его модернизация.



13. Комплексная механизация и автоматизация производственных процессов, процессов обслуживания потребителей и погрузочно-разгрузочных работ. Новые виды оборудования.
14. Задачи всесторонней интенсификации производства кулинарной продукции и развития услуг.
15. Внедрение рациональных форм организации производства в общественном питании – объективная необходимость.
16. Концентрация производства: сущность, формы, показатели уровня, преимущества, недостатки.
17. Диверсификация – сложная форма развития концентрации производства.
18. Сущность, формы, показатели уровня специализации и кооперирования производства.
19. Комбинирование в общественном питании, сущность, формы, преимущества.
20. Понятие сети предприятий общественного питания: общедоступная и обслуживающая определенный контингент потребителей.
21. Основные показатели, характеризующие состояние и развитие сети предприятий питания.
22. Нормативные показатели развития сети, их значение и применение: для общедоступной сети, для определенного контингента населения по месту работы и учебы
23. Классификация и принципы производственных процессов.
24. Структура производственного процесса и длительность производственного цикла.
25. Структура производства предприятий общественного питания: цеховая, бесцеховая.
26. Нормирование ручных, машинных работ, аппаратурных операций.
27. Структура производства предприятий общественного питания.
28. Цели и задачи оперативного планирования. План-меню. Плановое меню.
29. Разработка концепции ресторана. Виды концептуальных тем.
30. Оперативное планирование производства доготовочных предприятий общественного питания.
31. Оперативное планирование в заготовочных предприятиях общественного питания.
32. Организация работы кулинарного цеха.
33. Организация работы холодного цеха.
34. Организация работы горячего цеха предприятий различных типов.
35. Организация работы овощного цеха в предприятиях, работающих на сырье
36. Система комплектации и отпуска обедов при непрерывном потоке потребителей.
37. Научная организация труда в общественном питании, направления.
38. Организация работы мясорыбного цеха.
39. Организация работы кондитерского цеха по производству мучных кондитерских изделий.
40. Внедрение прогрессивных форм и методов обслуживания потребителей.
41. Основные задачи организации снабжения Понятие логистики, сущность, задачи.
42. . Организация снабжения сырьем, полуфабрикатами Источники, виды и формы снабжения.
43. Договорные отношения с поставщиками.
44. Особенности в организации материально-технического снабжения в общественном питании.
45. Техническое оснащение предприятий оборудованием, инвентарем, посудой и т.д.
46. Совершенствование снабжения в общественном питании.
47. Факторы, влияющие на организацию производства предприятий общественного питания.
48. Основные особенности и принципы организации производства.

49. Дополнительная услуга ресторана – кейтеринг. Виды кейтеринга.
50. Организация питания по месту учебы в условиях рыночных отношений.
51. Назначение, виды меню различных типов.
52. Организация питания населения по месту работы (рассредоточенный контингент).
53. Организация работы складского хозяйства.
54. Организация материально-технического снабжения.
55. Характеристика инвентаря, столовой посуды и приборов, столового белья, форменной одежды. Нормы оснащения.
56. Организация работы цеха доготовки полуфабрикатов и обработки зелени.
57. Организация проведения банкета-фуршета.
58. Организация питания рабочих (сосредоточенный контингент).
59. Ресторанный рынок, ресторанный бизнес. Его характеристики.
60. Новые направления в подаче блюд в предприятиях питания: фондю, барбекю, фломбирование, транширование.
61. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.
62. Организация питания туристов
63. Организация рекламы в общественном питании.
64. Организация обслуживания банкетов с частичным обслуживанием официантами.
65. Организация банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
66. Организация обслуживания банкета-чай, банкета-фуршет и банкета-коктейль.
67. Методика и техника фотографии рабочего дня. Баланс рабочего времени и резервы повышения производительности труда.
68. Состав рабочего времени и методы его изучения.
69. Направления НОТ: разделение и кооперирование труда.
70. Направления НОТ: совершенствование организации рабочего места.

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЧЕТА:**

«Зачтено» ставится в том случае, когда студент обнаруживает знание программного материала по дисциплине, допускает несущественные погрешности в ответе. Владеет необходимыми навыками и приемами решения письменных заданий. Ответ самостоятелен, логически выстроен. Основные понятия употреблены правильно.

- «Не зачтено» ставится в том случае, когда студент демонстрирует пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине, обнаруживает непонимание основного содержания теоретического материала или допускает ряд существенных ошибок и не может их исправить при наводящих вопросах преподавателя, затрудняется в ответах на вопросы. Допускает принципиальные ошибки. С практическими заданиями справляется с трудом или не справляется. Ответ носит поверхностный характер. Наблюдаются неточности в использовании научной терминологии.

### **ЗАДАНИЯ**

#### **ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ**

*ОПК-5 - Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов*

1. Дайте определение термину: Предприятия (объекты) общественного питания (предприятия (объекты) питания) – это...:

---



---



---



---

2. Дайте определение термину: Тип предприятия общественного питания – это ...:

---

---

---

---

**3. Установите соответствие между типом предприятия общественного питания и его характеристикой**

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1) Ресторан общественного питания....:          | - | А) с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха;  |
| 2) Бар - предприятие общественного питания....: | - | Б) предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары; |
| 3) Кафе общественного питания .....             | - | В) по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки;  |
| 4) Столовая общественного питания....:          | - | Г) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и напитки в соответствии с разнообразным по дням недели меню, различающимся по дням недели;  |
|   |   | Д) оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары.  |

Ответ: 1А, 2Д, 3Б, 4Г

**4. Предприятие быстрого обслуживания – это предприятие (объект) питания....:**

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

Б) с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

В) реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.

Ответ: 4В

**5. Перечислите основные функции, выполняемые предприятиями общественного питания, которые определяют специфику деятельности предприятий общественного питания:**

---

---

**6. По уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг предприятия общественного питания подразделяют на классы:**

- 1) Рестораны  
2) Кафе

- А) Класс «Люкс»  
Б) Класс «Высший»

- 3) Бары
- 4) Столовые
- 5) Закусочные

- В) Класс «Первый»
- Г) Класс «Второй»
- Д) Класс «Третий»

Ответ: 1 А, Б, В; 2 А, Б, В.

7. Предприятие общественного питания отличается от предприятия пищевой промышленности тем, что выполняет следующие взаимосвязанные функции:

- А) Закупка сырья, производство готовых кулинарных изделий и организация потребления продукции в зале предприятия общественного питания;
- Б) Производство готовой продукции, обеспечение технологии её приготовления и реализация кулинарной продукции;
- В) Производство готовой продукции, ее реализация и организация потребления с организацией отдыха.

Ответ: В.

8. Охарактеризуйте предприятие общественного питания как систему.

---

---

---

*ПК-1 – Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания*

1. В общественном питании различают следующие формы разделения труда...:

- А) концентрации, специализации, кооперирования
- Б) коммерческие, некоммерческие, муниципальные, государственные.
- В) линейные, функциональные, линейно-функциональные.

Ответ: А.

2. В состав складского хозяйства входят...:

- А) Помещения для приема, хранения и отпуска товаров;
- Б) Охлаждаемые камеры и неохлаждаемые кладовые;
- В) Складские помещения, оборудование, инвентарь и приборы, документация постоянного действия, документация текущей деятельности.

Ответ: В.

3. Перечислите основные источники поступления сырья, товаров, материально-технических средств в предприятия общественного питания.

---

---

---

4. Назовите методы и формы снабжения, применяемые в предприятиях общественного питания.

---

---

---

5. Перечислите виды тары по кратности использования:

---

---

---

6. По видам используемых материалов туру подразделяют на:

---

---

7. Установите соответствие: для удовлетворения спроса необходимо располагать предприятия общественного питания на расстоянии радиусом...:

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1) Для удовлетворения повседневного спроса в местах большой плотности населения   | А) 500 м друг от друга;  |
| 2) Для удовлетворения повседневного спроса в местах с низкой плотностью населения | Б) 800 м друг от друга;  |
|   | В) 300 м друг от друга.  |
|   | В) 1000 м друг от друга. |

Ответ: 1 А, 2 Б.

8. Установите соответствие между понятием и определением:

- |   |  |
|---|--|
| 1) К заготовочным предприятиям относятся: | А) Цех бортового питания. Цех организуют при аэропортах для приготовления, комплектования, кратковременного хранения и отпуска пищи на самолеты;   |
|   | Б) специализированные цехи по выработке полуфабрикатов – цехи, специализирующиеся на выработке различного ассортимента полуфабрикатов. Чаще всего они располагаются при предприятиях пищевой промышленности;   |
| 2) К доготовочным предприятиям относят    | В) предприятия общественного питания, вырабатывающие кулинарную продукцию из полуфабрикатов различной степени готовности, предприятий пищевой промышленности. Они также могут производить механическую обработку сырья для дальнейшего его использования с целью получения кулинарной продукции; |
|   | Г) фабрики - заготовочные, фабрики-кухни, специализированные цехи по выпуску полуфабрикатов, специализированные цехи по выпуску кулинарной продукции, кулинарные фабрики и фабрики быстрозамороженных блюд;  |
|   | Д) предприятия, предназначенные для изготовления в широком ассортименте полуфабрикатов и комплексного снабжения ими предприятий доготовочных, розничной торговли и магазинов кулинарии.  |

Ответ: 1Г, 2В.

*ПК-4 – Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения*

1. Комбинат общественного питания – это...:

А) специализированный кулинарный цех – который организуют, как правило, в составе крупных предприятий общественного питания. Их назначение – изготовление кулинарной

продукции из мяса, рыбы и т.д. для реализации в магазинах кулинарии и по другим каналам реализации продукции;

Б) производственно-хозяйственный комплекс из заготовочных и доготовочных предприятий общественного питания с единым технологическим процессом приготовления продукции, магазином кулинарии и различными вспомогательными службами (при заводах);

В) крупные механизированные предприятия, выпускающие в основном обеденную продукцию, кулинарные и кондитерские изделия с доставкой специализированным транспортом на предприятия доготовочные. Наиболее целесообразна организация таких предприятий для снабжения продукцией школьных столовых и других предприятий некоммерческого типа.

Ответ: Б.

2. В соответствии с технологической стадией обработки сырья сеть предприятий общественного питания делится на :

А) рестораны, бары, столовые, закусочные и кафе ;

Б) комбинат полуфабрикатов, кулинарные фабрики и фабрики - полуфабрикатов;

В) заготовочные и доготовочные предприятия.

Ответ: В.

3. По стадиям производства, определяют типы предприятий:

А) сочетающие функции производства, реализации и организации потребления кулинарной продукции и покупных товаров;

Б) фабрики-заготовочные, комбинат полуфабрикатов, кулинарные фабрики;

В) осуществляющие реализацию полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

Ответ: Б.

4. Установите соответствие между типом заготовочного предприятия и его характеристикой:

А) предприятие, изготавливающее промышленными методами готовые блюда с расфасовкой и упаковкой;

Б) крупное механизированное предприятие, выпускающее в основном обеденную продукцию, кулинарные и кондитерские изделия доставкой на доготовочные предприятия;

1) Фабрика кухни – это...: В) предприятие специализирующееся на выработке различного ассортимента полуфабрикатов. Чаще всего они располагаются при предприятиях пищевой промышленности;

2) Фабрики заготовочные – это...: Г) крупное механизированное предприятия, предназначенные для изготовления в широком ассортименте полуфабрикатов кулинарных, кондитерских изделий и комплексного снабжения ими предприятий доготовочных, розничной торговли и магазинов кулинарии;

Ответ: 1Б, 2 Г.

5. Перечислите способы хранения и укладки сырья и продуктов используемые в предприятиях общественного питания ...:

---

---

---

6. Перечислите факторы, которые необходимо учитывать при размещении предприятий общественного питания ...:

---

---

---

7. Перечислите виды снабжения, применяемые в предприятиях общественного питания:

---

---

---

8. Какими способами осуществляются доставки в предприятиях общественного питания...:

*ПК-6 – Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания*

1. Перечислите основные виды нормативной документации (действующая, техническая, технологическая), используемой предприятиями общественного питания:

---

---

---

2. Перечислите заготовочные цехи предприятий общественного питания

---

---

---

3. Перечислите доготовочные цехи предприятий общественного питания

---

---

---

4. Перечислите специализированные цехи предприятий общественного питания

---

---

---

5. Различают следующие структуры производства предприятий общественного питания...:

- А) Цеховая, бесцеховая;
- Б) С полным и неполным производственным циклом;
- В) Предприятия, работающие на сырье и полуфабрикатах.

Ответ: А.

6. Производственный процесс это ...:

- А) Рациональное сочетание живого труда с материальными ресурсами в пространстве;
- Б) Совокупность целенаправленных действий персонала предприятия по превращению сырья и материалов в конкретные виды готовой продукции;
- В) Процесс, который осуществляется одним или группой работников на отдельном рабочем месте над одним или несколькими предметами труда.

Ответ: Б.

7. По частоте потребительского спроса предприятия общественного питания подразделяют на:

- А) обслуживающие определенный контингент населения и размещающиеся на производственных предприятиях, в учреждениях, вузах, школах;

обслуживающие все контингенты питающихся и размещающиеся на улицах и площадях города (общедоступные);

Б) предприятия, работающие круглый год (постоянного функционирования) или периодически (сезонные);

В) предприятия, которые могут удовлетворять ежедневные потребности в питании (столовые, закусочные, буфеты), периодические потребности в специализированной продукции или продукцию повышенного качества (рестораны, специализированные кафе) и редкие потребности на национальную кулинарную продукцию (рестораны и кафе с национальной кухней).

Ответ: В.

**8. Установите соответствие:** для правильной организации питания норматив посадочных мест составляет

	А) 350 мест на 1000 обучающихся.
1) в школьных столовых	Б) 250 мест на 1000 обучающихся.
2) в студенческих столовых ВУЗов	В) 180 мест на 1000 обучающихся.
3) в студенческих столовых СПО	Г) 330 мест на 1000 обучающихся.
	В) 200 мест на 1000 обучающихся.

Ответ: 1Б, 2В, 3Г.

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТЕСТОВ:**

-**оценка «отлично»** выставляется студенту при условии высокого уровня освоения, и общий процент правильных ответов находится в пределах 86-100%;

-**оценка «хорошо»** выставляется студенту при условии повышенного уровня освоения, и общий процент правильных ответов находится в пределах 66-85%;

-**оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту при условии порогового уровня освоения, т.е. правильных ответов должно быть не менее 50% и общий процент правильных ответов находится в пределах 50-65%.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту в случае недостаточного уровня освоения, т.е. правильных ответов менее 50 %.



# МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет – незачет»</b>	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный);

Составитель  
доцент кафедры ТТПП, к.б.н.

 Е.В. Тарабанова

« 5 » октября 2022 г.