

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ТДП.03-510/з
«04» 10 2022 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от «5» 10 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой

С.Л. Гаптар
(подпись) С.Л. Гаптар

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**Б1.В.05 Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания**

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

профиль: Технология общественного питания

Новосибирск 2022

263

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	ПК-1, ПК-5	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Курсовая работа.
2	Классификация предприятий общественного питания. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания	ПК-1, ПК-5	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Курсовая работа.
3	Направления НТП в общественном питании. Маркетинговая деятельность предприятий ОП.	ПК-1, ПК-5	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Курсовая работа.
4	Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания	ПК-1, ПК-5	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Курсовая работа.
5	Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	ПК-1, ПК-5	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Курсовая работа.
6	Продовольственное и материально-техническое снабжение предприятий общественного питания	ПК-1, ПК-5	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Курсовая работа.
7	Организация производства продукции в предприятиях общественного питания.	ПК-1, ПК-5	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Курсовая работа.
8	Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Структура производства	ПК-1, ПК-5	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Курсовая работа.
9	Организация работы заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания	ПК-1, ПК-5	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Курсовая работа.
10	Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания	ПК-1, ПК-5	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Курсовая работа.
11	Организация питания по месту работы, учебы и отдыха населения. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-1, ПК-5	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Курсовая работа
12	Научная организация и нормирование труда	ПК-1, ПК-5	Коллоквиум. Вопросы для зачета. Тесты. Курсовая работа

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 и этапы 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. Маркетинговая деятельность предприятий ОП.

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. Рациональная 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. Продовольственное и материально-техническое снабжение предприятий общественного питания

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 в предприятиях 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-производственного планирования и регулирования производства.
7. Назовите основные этапы оперативно-производственного планирования: плановое меню, план-меню, меню.

Тема 9. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания

1. Охарактеризуйте особенности оперативного планирования в заготовочных предприятиях общественного питания. Регулирование производства.
2. Охарактеризуйте структуру производства заготовочных и доготовочных предприятий.
3. Дайте определение структуры производства заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье.
4. Назовите особенности организации работы овощного, мясо-рыбного, кулинарного и кондитерского цехов.
5. Особенности структура производства доготовочных предприятий.
6. Организация производственных участков и рабочих мест.
7. Организация труда работников в цехе.
6. Назовите правила организации контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания.

Тема 10. Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания

1. Назовите особенности организации работы цеха мучных изделий специализированных предприятий питания (пельменных, чебуречных, пирожковых, блинных и т.д.).
2. Организация работы цеха мучных изделий.
3. Организация работы кондитерского цеха.
4. Основное оборудование цехов и виды вырабатываемых полуфабрикатов, изделий.
5. Организация производственных участков и рабочих мест.
6. Организация труда работников в цехе.
7. Назовите правила организации контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания.

Тема 11. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Перечислите и кратко охарактеризуйте основные формы и методы обслуживания.
2. Охарактеризуйте состав помещений для потребителей, их назначение, размещение. Виды помещений торговой группы и их характеристика.
5. Назовите основные правила оснащения торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем. Назовите интерьерные особенности залов.
6. Дайте характеристику рекламы в общественном питании. Алгоритм разработки и технология проведения рекламных компаний.
7. Назовите правила изучения потребительского спроса.
8. Охарактеризуйте организацию подготовки предприятий к обслуживанию потребителей.
9. Дайте определение понятиям меню, прейскуранты, карты вин. Назначение, состав, использование и оформление.

10. Назовите типы раздач, их расчет и подбор в зависимости от обслуживаемого контингента.
11. Охарактеризуйте организацию питания по месту работы и учебы населения.
12. Назовите принципы организации питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.
13. Назовите особенности организации питания и обслуживания туристов и пассажиров различных видов транспорта.
14. Назовите особенности организации и обслуживания населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях, ночных клубах, игорных домах, казино, на летних площадках.
15. Охарактеризуйте особенности организации обслуживания в ресторанах и кафе.
16. Охарактеризуйте особенности некоторых форм обслуживания и опишите организацию их проведения: банкеты и приемы, специальные формы обслуживания, кофе-брейк, бизнес-ленч,

Тема 12. 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.

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 РАБОТ

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. Новосибирск: 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 КУРСОВОЙ РАБОТЫ:

- **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 с оценкой

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 С ОЦЕНОКОЙ:

- **отметка «отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

– **отметка «хорошо»** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

– **отметка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, демонстрирует недостаточно систематизированы теоретические знания программного материала, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

– **отметка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

ЗАДАНИЯ

ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

ПК-1. Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств.

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 предприятия 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 предприятия 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 предприятия 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 | А) Класс «Люкс» |
| 2) Кафе | Б) Класс «Высший» |
| 3) Бары | В) Класс «Первый» |
| 4) Столовые | Г) Класс «Второй» |
| 5) Закусочные | 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-5. Способен участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

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. |
| | Г) 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.

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
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«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

«05» октября 2022г.