ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
приложение к рабочей программе
по дисциплине
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочная, очно-заочная

Содержание

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

1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;	Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания (D/03.6)	9 семестр заочной/очно-заочной формы обучения	занятия лекционного и семинарского типа	Деловая игра, Круглый стол, дискуссия, Реферат Презентация, Опрос, Контрольная работа, Тестирование, Доклад, Кроссворд, курсовая работа, экзамен
		Умеет: планировать текущую деятельность предприятия питания (B\01.6)	9 семестр заочной/очно-заочной формы обучения	занятия лекционного и семинарского типа	Деловая игра, Круглый стол, дискуссия, Реферат Презентация, Опрос, Контрольная работа, Тестирование, Доклад, Кроссворд, курсовая работа, экзамен
		Владеет: навыками осуществлять планирование и организацию деятельности предприятия питания (B\01.6)	9 семестр заочной/очно-заочной формы обучения	занятия лекционного и семинарского типа	Деловая игра, Круглый стол, дискуссия, Реферат Презентация, Опрос, Контрольная работа, Тестирование, Доклад, Кроссворд, курсовая работа, экзамен

Компетенция ОПК-5 также формируется в ходе освоения следующих дисциплин: Маркетинг, Коммерческая деятельность, Организация ресторанного дела, Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания, Этикет и культура общения

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;	Знает: Основы организации деятельности предприятий питания (B\01.6)	9 семестр заочной/очно-заочной формы обучения	занятия лекционного и семинарского типа	Деловая игра, Круглый стол, дискуссия, Реферат Презентация, Опрос, Контрольная работа, Тестирование, Доклад, Кроссворд, курсовая работа, экзамен
		Умеет: Использовать новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства;	9 семестр заочной/очно-заочной формы обучения	занятия лекционного и семинарского типа	Деловая игра, Круглый стол, дискуссия, Реферат Презентация, Опрос, Контрольная работа, Тестирование, Доклад, Кроссворд, курсовая работа, экзамен
		Владеет: Способами выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем (D/03.6)	9 семестр заочной/очно-заочной формы обучения	занятия лекционного и семинарского типа	Деловая игра, Круглый стол, дискуссия, Реферат Презентация, Опрос, Контрольная работа, Тестирование, Доклад, Кроссворд, курсовая работа, экзамен

Компетенция ПК-7 также формируется в ходе освоения следующих дисциплин: Экономика общественного питания, Организация ресторанного дела, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;	Знает: организацию работы основных производственных цехов: мясного, рыбного, птицегольевого, кондитерского, горячего, холодного, складского хозяйства;	9 семестр заочной/очно-заочной формы обучения	занятия лекционного и семинарского типа	Деловая игра, Круглый стол, дискуссия, Реферат Презентация, Опрос, Контрольная работа, Тестирование, Доклад, Кроссворд, курсовая работа, экзамен
		Умеет: планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы (D/01.6)	9 семестр заочной/очно-заочной формы обучения	занятия лекционного и семинарского типа	Деловая игра, Круглый стол, дискуссия, Реферат Презентация, Опрос, Контрольная работа, Тестирование, Доклад, Кроссворд, курсовая работа, экзамен
		Владеет: умениями разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них (D/01.6)	9 семестр заочной/очно-заочной формы обучения	занятия лекционного и семинарского типа	Деловая игра, Круглый стол, дискуссия, Реферат Презентация, Опрос, Контрольная работа, Тестирование, Доклад, Кроссворд, курсовая работа, экзамен

Компетенция ПК-17 также формируется в ходе освоения следующих дисциплин: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;	Знает: критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ		занятия лекционного и семинарского типа	Деловая игра, Круглый стол, дискуссия, Реферат Презентация, Опрос, Контрольная работа, Тестирование, Доклад, Кроссворд, курсовая работа, экзамен
		Умеет: координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания (D/02.6)		занятия лекционного и семинарского типа	Деловая игра, Круглый стол, дискуссия, Реферат Презентация, Опрос, Контрольная работа, Тестирование, Доклад, Кроссворд, курсовая работа, экзамен
		Владеет: способами использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B\01.6)		занятия лекционного и семинарского типа	Деловая игра, Круглый стол, дискуссия, Реферат Презентация, Опрос, Контрольная работа, Тестирование, Доклад, Кроссворд, курсовая работа, экзамен

Компетенция ПК-21 также формируется в ходе освоения следующих дисциплин: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания, Этикет и культура общения, Преддипломная практика, Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

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

Перечень оценочных средств

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
Входной контроль	Проводится по итогам изучения предшествующей дисциплины	Комплект вопросов
Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и педагогического работника под управлением педагогического работника с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Описание деловой игры
Круглый стол, дискуссия	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии
Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
Презентация	это выступление, доклад, защита перспективного или законченного проекта, представление рабочего плана, технического предложения, готового товара или услуги, результатов внедрения, контроля, испытаний. Позволяет оценить уровень знаний, навыков и умений, владение терминами, методами и приёмами в области учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы презентации
Опрос	Средство контроля усвоения учебного материала темы, организованное в виде собеседования педагогического работника с обучающимися и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенной теме	Комплект вопросов для устного опроса студентов. Вопросы для контроля самостоятельной работы студентов
Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме	Комплект контрольных заданий по вариантам
Тестирование	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Комплект разноуровневых тестов
Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
Курсовая работа	Оценочное средство промежуточного (итогового) контроля знаний студентов	Темы курсовой работы
Экзамен	Оценочное средство промежуточного (итогового) контроля знаний студентов	Вопросы к экзамену

Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине

	Контролируемые модули, темы дисциплины	Код компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Основы организации предприятий общественного питания	ОПК-5 ПК-7 ПК-17 ПК-21	Входной контроль, Рефераты, доклады, презентации Устный опрос, тесты, курсовая работа
2.	Научно-технический прогресс и его направления в общ.питании	ОПК-5 ПК-7 ПК-17 ПК-21	Рефераты, доклады, презентации Устный опрос, тесты
3.	Организация снабжения предприятий общественного питания	ОПК-5 ПК-7 ПК-17 ПК-21	Контрольная работа Рефераты, доклады, презентации Устный опрос, тесты
4.	Организация складского, тарного хозяйства	ОПК-5 ПК-7 ПК-17 ПК-21	Рефераты, доклады, презентации Устный опрос, тесты
5.	Организация мат-технической базы предприятия питания	ОПК-5 ПК-7 ПК-17 ПК-21	Рефераты, доклады, презентации Устный опрос, тесты
6.	Организация производства продукции общественного питания	ОПК-5 ПК-7 ПК-17 ПК-21	Рефераты, доклады, презентации Устный опрос, тесты
7.	Организация работы производственных цехов предприятий питания	ОПК-5 ПК-7 ПК-17 ПК-21	Рефераты, доклады, презентации Устный опрос, тесты
8.	Научная организация и нормирование труда	ОПК-5 ПК-7 ПК-17 ПК-21	Рефераты, доклады, презентации Устный опрос, тесты
9.	Общая характеристика процесса обслуживания.	ОПК-5 ПК-7 ПК-17 ПК-21	Рефераты, доклады, презентации Устный опрос, тесты
10.	Организационная подготовка и обслуживание потребителей.	ОПК-5 ПК-7 ПК-17 ПК-21	Рефераты, доклады, презентации Устный опрос, тесты, Деловая играна тему
11.	Организация социального питания	ОПК-5 ПК-7 ПК-17 ПК-21	Деловая игра
12.	Специальные формы обслуживания	ОПК-5 ПК-7 ПК-17 ПК-21	Круглый стол

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (не удовлетворительно)	Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК- 5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;	Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания (D/03.6)	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся знает структуру нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе
	Умеет: планировать текущую деятельность предприятия питания (B\01.6)	Не умеет планировать работу производства предприятий питания, допускает существенные ошибки, неуверенно выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	В целом успешно, но не системно подходит к организации работы производства предприятий питания, планированию текущей деятельности предприятия питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в планировании текущую деятельность предприятия питания	Сформированное умение ориентироваться в организации работы производства предприятий питания и осуществлению планировать текущую деятельность предприятия питания
	Владеет: навыками осуществлять планирование и организацию деятельности предприятия питания (B\01.6)	Обучающийся не владеет навыками осуществлять планирование и организацию деятельности предприятия питания	В целом успешное, но не системное владение навыками осуществлять планирование и организацию деятельности предприятия питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владениенавыками осуществлять планирование и организацию деятельности предприятия питания	Успешное и системное владение навыками осуществления планирование и организацию деятельности предприятия питания

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (не удовлетворительно)	Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;	Знает: Основы организации деятельности предприятий питания (В\01.6)	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся знает способы анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе
	Умеет: Использовать новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства;	Не умеет использовать новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства; допускает существенные ошибки, неуверенно выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	В целом успешно, но не системно подходит к использованию новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в использовании новой информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства;	Сформированное умение ориентироваться использовании новой информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства;
	Владеет: Способами выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем	Обучающийся не владеет навыками выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем	В целом успешное, но не системное владение навыками выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем	Успешное и системное владение навыками выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (не удовлетворительно)	Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;	Знает: организацию работы основных производственных цехов: мясного, рыбного, птицегольевого, кондитерского, горячего, холодного, складского хозяйства	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся знает организацию работы основных производственных цехов: мясного, рыбного, птицегольевого, кондитерского, горячего, холодного, складского хозяйства; глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе
	Умеет: планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы (D/01.6)	Не умеет планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы, допускает существенные ошибки, неуверенно выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	В целом успешно, но не системно подходит к планированию отдельных видов процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы	Сформированное умение ориентироваться использовании навыков планирования отдельных видов процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы
	Владеет: умениями разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них (D/01.6)	Обучающийся не владеет умениями разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них	В целом успешное, но не системное владение навыками разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение умениями разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них	Успешное и системное владение умениями разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (не удовлетворительно)	Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;	Знает: критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих про-грамм, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе
	Умеет: координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания (D/02.6)	Не умеет координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	В целом успешно, но не системное умение координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания	Сформированное умение координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания
	Владеет: способами использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B\01.6)	Обучающийся не владеет способами использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В целом успешное, но не системное владение способами использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение способами использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Успеш способами использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения курса (предшествующая дисциплина «Менеджмент»)

1. Раскройте исторические предпосылки развития менеджмента. Перечислите и охарактеризуйте школы и подходы в менеджменте.
2. Охарактеризуйте американскую модель менеджмента. Каковы особенности менеджмента в Японии?
3. Перечислите и охарактеризуйте организационно - правовые формы организаций.
4. Перечислите и раскройте смысл основных принципов управления.
5. Охарактеризуйте стили управления, используемые в менеджменте. Эффективность стилей управления, особенности применения.
6. Раскройте суть методов управления. Классификация методов управления. Экономические, административные, социально-психологические методы управления.
7. Перечислите и раскройте смысл основных функций управления.
8. Раскройте суть понятия «мотивация». Эволюция теорий мотивации: содержательные теории мотивации, процессуальные теории мотивации.
9. Охарактеризуйте основные понятия коммуникации. Каковы основные элементы и этапы процесса коммуникаций в организации.
10. Дайте характеристику коммуникационных сетей. Каковы основные проблемы межличностных коммуникаций в организации?
11. Что является основными преградами в организационных коммуникациях? Каковы рекомендуемые способы совершенствования коммуникаций в организации?
12. Охарактеризуйте понятие группы. Каковы основные причины объединения людей в группы. Назовите стадии развития группы.
13. Дайте определение понятию «самоменеджмент». Каковы основные этапы развития самоменеджмента. Фазы работоспособности руководителя и их характеристика.
14. Дайте определения понятию «конфликт». Назовите основные типы конфликтов. Что представляют собой структурные методы управления конфликтом?
15. Перечислите основные причины развития конфликтных ситуаций. Каковы межличностные способы управления конфликтом? Назовите последовательность действий руководителя при разрешении конфликтных ситуаций.
16. Назовите и опишите этапы планирования трудовых ресурсов. Каковы основные подходы к классификации персонала?
17. Какие основные формы и методы обучения персонала вы знаете? Какие функции выполняет служба управления персоналом и какова ее организационная структура?
18. Дайте определение сущности и назовите виды деловой карьеры. Этапы карьеры менеджера и их характеристика.

3.2 Контрольные вопросы промежуточной аттестации

1 Развитие отрасли в условиях экономической трансформации.
2 Задачи общественного питания.
3 Государственное регулирование деятельностью предприятий питания.
4 Порядок и этапы создания предприятий общественного питания.
5 Типизация и классификация предприятий общественного питания. Их характеристика в соответствии с ГОСТ Р
6 Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Основные правила работы предприятий общественного питания.
7 Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли.
8 Рациональные формы организации производства в общественном питании.
9 Задачи организации снабжения и роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально - технического обеспечения.
10 Источники и виды снабжения.
11 Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров.
12 Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания.
13 Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства.
14 Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе.
15 Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования
16 Задачи, назначение и основные направления развития материально-технической базы предприятия общественного питания.
17 Транспортные средства, порядок учета их работы.
18 Обеспечение эффективного функционирования энергетического хозяйства.
19 Организация эксплуатации зданий и сооружений.
20 Метрологический и санитарный контроль на предприятиях отрасли.
21 Сущность и содержание организации производства.
22 Оперативно производственное планирование и регулирование производства.
23 Организация контроля качества кулинарной продукции
24 Овощной цех на предприятии с полным циклом производства.
25 Мясо-рыбный цех.
26 Горячий цех.
27 Холодный цех
28 Выпуск кондитерских изделий.
29 Вспомогательное производство.
30 Раздаточная.
31 Сущность и задачи научной организации труда (НОТ).
32 Направления НОТ на предприятиях общественного питания: совершенствование организации рабочих мест, разделение и кооперация труда и др.
33 Новые формы организации труда.
34 Сущность и роль нормирования труда.
35 Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения. Виды норм труда. Методы нормирования труда.
36 Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.
37 Режим труда и отдыха. Рационализация режимов труда и отдыха.
38 Классификация и характеристика форм и методов обслуживания.
39 Правила оказания услуг.
40 Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение.

41 Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем.
42 Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей. Меню, прейскуранты, карты вин, их назначение, состав, использование и оформление
43 Встреча и прием заказа, получение блюд и напитков, правила подачи блюд и напитков, расчет с посетителями.
44 Организация питания по месту работы и учебы населения.
45 Режим питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребления пищи. Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.
46 Организация обслуживания зал-экспресс; стол-экспресс; шведский стол
47 Обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей, форумов
48 Организация обслуживания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах обслуживание пассажиров в портах, на теплоходах и речных судах; автостанциях особенности обслуживания пассажиров в аэропортах и самолетах
49 Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях, ночных клубах, на летних площадках; тематических мероприятиях).

Типовой экзаменационный билет

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ им. П.А. Столыпина	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 По дисциплине: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Направление 19.03.04 Факультет ЗРиПП Курс 3 Кафедра «Экономика, организация и управление на предприятии»

1. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе.
2. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление.
3. Для промышленного предприятия с числом работающих 7 тыс. человек определить потребность в сети предприятий общественного питания. На территории этого предприятия имеется буфет на 42 места.

Преподаватель _____ Н.А. Иванова Зав. кафедрой _____Т.А.Дозорова
00.00.0000

3.3 Примерная тематика курсовых работ

1. Организация работы кафе (частная собственность) на 75; 50 мест.
2. Организация работы детского кафе на 50; 40; 30; 25 мест.
3. Организация работы кафе-кондитерское на 50; 40; 30 мест.
4. Организация работы баров (пивных, винных) на 50; 40; 30 мест.
5. Организация работы предприятия быстрого питания на 30, 40 мест.
6. Организация работы ресторана на 40; 50; 100 мест.
7. Организация работы ресторана национальной кухни на 50; 70 мест.
8. Организация производства готовой продукции в холодном цехе ресторана I (высшего) класса на 40; 50; 60; 100; 150; 200 мест.
9. Организация работы ресторана при гостинице I класса (высшего класса люкс) на 50; 75; 100 мест.
10. Организация работы кондитерского цеха ресторана на 100 мест с объемом выпускаемой продукции 2000 изделий в смену.
11. Прием-фуршет на 120 человек по случаю юбилея.
12. Организация банкета-чай на 12; 24 человека.
13. Организация обслуживания новогоднего бала.
14. Организация обслуживания банкета-коктейля на 20, 30 человек
15. Организация обслуживания дипломатического приема на 90 человек.
16. Организация обслуживания банкета-фуршета на 80, 90 человек.
17. Организация обслуживания комбинированного банкета на 40,50 человек
18. Организация обслуживания коктейля- фуршета на 50, 60 человек.
19. Организация обслуживания кофе-брейк на 25, 35 человек.

3.4 Примерные вопросы и задания по очной форме обучения к семинарским занятиям и самостоятельной работе

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания.

Учебные вопросы:

1. Развитие отрасли в условиях экономической трансформации.
2. Задачи общественного питания. Государственное регулирование деятельностью предприятий питания.
3. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания.
4. Типизация и классификация предприятий общественного питания. Их характеристика в соответствии с ГОСТ Р.
5. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Основные правила работы предприятий общественного питания.

При освоении темы необходимо:
- изучить тему 1 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. Что представляет собой отрасль общественного питания? Ее основные задачи и специфика.
2. В чем проявляется коммерческая деятельность в общественном питании? Что выступает продуктом реализации на предприятиях отрасли?
3. Каковы организационно-экономические особенности и специфика деятельности предприятий общественного питания социального характера?
4. Какие виды собственности характерны для предприятий общественного питания и в чем их сущность?

5. Каковы этапы процедуры создания предприятия общественного питания?
6. Что является объектами инвестиций в общественном питании? Их целевое назначение.
7. Чем определяется величина необходимых инвестиций?
8. Как классифицируются предприятия общественного питания?
9. Какие типы предприятий общественного питания вы знаете и какие из них делятся на классы? Какие факторы учитываются при определении типа и какие признаки определяют класс предприятия?
10. Какие предприятия общественного питания могут также работать как предприятия розничной торговли? Охарактеризуйте их

Тема 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.

Учебные вопросы:

1. Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании.
2. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли.
3. Рациональные формы организации производства в общественном питании.

При освоении темы необходимо:
- изучить тему 2 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. В чем сущность научно-технического прогресса в общественном питании?
2. Каковы основные направления научно-технического прогресса?
3. В чем суть индустриальных технологий как одного из направлений нтп?
4. Каково назначение технической подготовки производства и какова ее структура?

Тема 3. Организация снабжения предприятий общественного питания.

Учебные вопросы:

1. Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально - технического обеспечения.
2. Источники и виды снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров.
3. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания.

При освоении темы необходимо:
- изучить тему 3 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. Какие задачи снабжения характерны для предприятий общественного питания согласно его специфическим функциям?
2. Какие виды работ выполняют коммерческие службы предприятия общественного питания с учетом поставленных задач снабжения? Что такое логистический подход?
3. Какова роль оптовой торговли при организации снабжения на предприятии общественного питания?
4. Какие существуют виды, источники и формы снабжения?
5. Какие критерии учитываются при выборе поставщика?
6. Дайте полную характеристику коммерческого документа по сделкам купли-продажи.
7. Что представляют собой бартерные сделки?
8. Как организуется продовольственное снабжение? Какие методы используются в процессе составления плана снабжения?

9. Что представляет собой материально-техническое снабжение? Какие методы используются при определении потребности в материальных ресурсах?
10. Как осуществляются получение товара автотранспортом, приемка товаров на складе поставщика и на складе покупателя? Как осуществляются закупки продуктов у физических лиц?
11. Как оценивается эффективность снабжения предприятий общественного питания?

Рекомендуемая литература: 1,2, 3,4, 6

Тема 4. Организация складского и тарного хозяйства

Учебные вопросы:

1. Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства.
2. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление.
3. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе.
4. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования

При освоении темы необходимо:
- изучить тему 4 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. Какие задачи выполняет складское хозяйство на предприятии общественного питания?
2. Что представляет собой складское хозяйство на предприятии общественного питания (состав складских помещений, принципы расчета площади складского помещения, требования к планировочному их решению)?
3. Каким оборудованием, инвентарем, инструментами оснащается складская группа помещений?
4. Из чего состоит складской технологический процесс? Как планируется организация складского хозяйства? Дайте полную характеристику.
5. Какие способы хранения применяются? Какие требования необходимо соблюдать при хранении продуктов?
6. Как ведется учет продуктов в местах хранения?
7. Как документально оформляется отпуск продукции? Каков порядок отпуска продукции с мест хранения?

Тема 5. Организация материально-технической базы предприятия

Учебные вопросы:

1. Задачи, назначение и основные направления развития материально-технической базы предприятия общественного питания.
2. Транспортные средства, порядок учета их работы. Обеспечение эффективного функционирования энергетического хозяйства.
3. Организация эксплуатации зданий и сооружений. Метрологический и санитарный контроль на предприятиях отрасли.

При освоении темы необходимо:
- изучить тему 5 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. Что составляет материально-техническую базу предприятий общественного питания? Охарактеризуйте активную и пассивную части основных фондов предприятий общественного питания
2. Какова номенклатура предметов и материалов материально-технического назначения, используемых в общественном питании? Как определяется необходимое количество материальных средств?

3. Что представляет собой система транспортных отношений на предприятиях общественного питания? Как определяется потребность в транспорте?

Тема 6. Организация производства продукции общественного питания

Учебные вопросы:

1. Сущность и содержание организации производства.
2. Оперативно производственное планирование и регулирование производства.
3. Организация контроля качества кулинарной продукции

При освоении темы необходимо:

- изучить тему 6 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы

1. Что такое структура производства и в чем суть основных направлений ее совершенствования?
2. Каковы условия рациональной организации производства и труда?
3. В чем сущность оперативного планирования и его значения для ритмичной работы производства?
4. Какова последовательность оперативного планирования работы производства заготовочных предприятий?
5. Какова последовательность оперативного планирования производства на предприятиях общественного питания с полным производственным циклом? Каков порядок разработки плана-меню и какие факторы при этом учитываются?
6. Каков порядок учета сырья и готовой продукции в кондитерских цехах?
7. В чем заключается функция маркетинга на предприятии общественного питания?
8. Каким принципам должна отвечать система качества на предприятии общественного питания?
9. Что представляют собой требования к безопасности продукции на предприятии общественного питания?
10. По каким показателям контролируется качество кулинарной продукции?

Тема 7.Организация работы производственных цехов предприятий питания

Учебные вопросы:

1. Овощной цех на предприятии с полным циклом производства.
2. Мясо-рыбный цех.
3. Горячий цех. Холодный цех.
4. Выпуск кондитерских изделий.
5. Вспомогательное производство.
6. Раздаточная.

При освоении темы необходимо:

- изучить тему 7 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. . Расскажите об особенностях работы овощного, мясо-рыбного, горячего, холодного, кондитерского цехов.
2. Какие помещения на предприятиях общественного питания относятся к вспомогательной группе?
3. Как организуется отпуск готовой продукции? В чем особенности работы раздачи?

Рекомендуемая литература: 1,2, 3,4, 6

Тема 8. Научная организация и нормирование труда.

Учебные вопросы:

1. Сущность и задачи научной организации труда (НОТ).

2. Направления НОТ на предприятиях общественного питания
3. Новые формы организации труда.
4. Сущность и роль нормирования труда.
5. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения.
6. Виды норм труда. Методы нормирования труда.
7. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.
8. Режим труда и отдыха. Рационализация режимов труда и отдыха.

При освоении темы необходимо:
- изучить тему 8 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. Что представляют собой организация труда, ее цель, предмет, средства, мероприятия и задачи?
2. Какие направления НОТ характерны для отрасли?
3. Что означают рациональное разделение и кооперация труда на предприятиях общественного питания?
4. Что представляет собой рабочее место на производстве и его аттестация?
5. Какие мероприятия необходимы для улучшения условий труда работников предприятий общественного питания?
6. Что представляет собой процесс производства, реализации и организации потребления продукции? Дайте определения основных понятий этого процесса.
7. Каковы задачи нормирования труда, виды норм?
8. Что такое рациональный режим труда и отдыха, какие существуют виды графиков выхода на работу, требования при их составлении?
9. Какова классификация затрат рабочего времени?
10. Какие существуют методы изучения затрат рабочего времени, измерения и оценки эффективности труда?

РАЗДЕЛ 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 9 .Общая характеристика процесса обслуживания

Учебные вопросы:

1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.
2. Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение.
3. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем.

При освоении темы необходимо:
- изучить тему 9 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

Тема 10. Организационная подготовка и обслуживание потребителей

Учебные вопросы:

1. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей.
2. Меню, прейскуранты, карты вин, их назначение, состав, использование и оформление
3. Встреча и прием заказа, получение блюд и напитков, правила подачи блюд и напитков, расчет с посетителями.

При освоении темы необходимо:
- изучить тему 10 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. Перечислите виды и назначение помещений торговой группы.
2. Какие стили используют в оформлении залов предприятий общественного питания?
3. Какая мебель используется для оснащения залов?
4. Перечислите виды и назначение фарфоровой столовой посуды.
5. Перечислите виды и назначение столовых приборов

Рекомендуемая литература: 1,2, 3,4, 6

Тема 11.Организация социального питания

Учебные вопросы:

1. Организация питания по месту работы и учебы населения.
2. Режим питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребления пищи.
3. Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.

При освоении темы необходимо:
- изучить тему 11 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к организации питания по месту работы в зависимости от характера технологического процесса производственного предприятия?
2. Как организуется диетическое питание по месту работы?
3. Как организуется питание рассредоточенных коллективов работающих?
4. Какие требования предъявляются к организации питания учащихся общеобразовательных школ и профессиональных училищ

Тема 12.Специальные формы обслуживания

Учебные вопросы:

1. Организация обслуживания зал-экспресс; стол-экспресс; шведский стол.
2. обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей, форумов.
3. организация обслуживания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах.
4. обслуживание пассажиров в портах, на теплоходах и речных судах; автостанциях.
5. особенности обслуживания пассажиров в аэропортах и самолетах.
6. организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях, ночных клубах, на летних площадках; тематических мероприятиях.

При освоении темы необходимо:
- изучить тему 12 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. Как организуется обслуживание питанием пассажиров железнодорожного транспорта?
2. Как организуется обслуживание питанием пассажиров воздушного транспорта?
3. Как обслуживают питанием проживающих в гостиницах.
4. Каковы особенности обслуживания гостей на высшем уровне
5. Какие ускоренные формы обслуживание вам известны?

Задание 1

1. Рассчитать потребность в общедоступной сети предприятий общественного питания для жилого административного района с численностью жителей 35 тыс. человек на 01.01.2021 г. Ежегодный прирост населения – 3%.

Фактически сложившаяся общедоступная сеть общественного питания:
- столовая на 75 мест с магазином кулинарии на 2 рабочих места;

- кафе детское на 50 мест;
- специализированная закусочная на 25 мест.

2. Рассчитать степень обеспеченности общедоступной сетью предприятий общественного питания.
3. Проанализировать структуру сложившейся общедоступной сети общественного питания
4. Определить приоритетное развитие отдельных типов предприятий общественного питания, исходя из расчетного (нормативного) числа мест и оптимальной (рациональной) структуры сети на ближнюю перспективу.
5. Решить вопросы индустриализации общественного питания.

Задание 2

Для промышленного предприятия с числом работающих 5 тыс. человек определить потребность в сети предприятий общественного питания. На территории этого предприятия имеется буфет на 32 места.

Задание 3

Рассчитать степень обеспеченности сетью предприятий общественного питания при вузе. Число студентов очного обучения – 3 тыс. человек, число студентов заочного – 800 человек. Определить типы предприятий общественного питания.

Задание 4

Для вновь строящегося ПТУ (предполагаемое число учащихся – 560 человек) определить необходимое число мест, тип предприятия общественного питания, вид предоставляемого питания.

Задание 5

Составить плановое меню.

На специальном бланке (табл. 1) выписываются по группам наименования всех блюд, закусок, напитков и изделий, которые могут быть приготовлены на предприятии данного типа с учетом сезонности, примерного ассортимента, специализациипроизводства, его оснащенности, а также квалификации поваров и контингента потребителей. В табл. 1 приведен пример составления планового меню. Блюда необходимо разнообразить в течение недели, вместе с тем они могут и повторяться в зависимости от спроса.

Плановое меню столовой на 75 мест

№ Рецептуры	Блюда, закуски, напитки, изделия	Дни недели						
		Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Сб.	Вс.
	Закуски Сельдь с гарниром … 1 блюда … и т.д.	×					×	

Задание 6

Составить план – меню – суточную программу предприятия на основе планового меню, действующих сборников рецептур, квалификационного состава предприятия и его технического оснащения.

Количество блюд, реализуемых за день, рассчитывается по формуле

$$n = m \times N, \quad (1)$$

где n – количество блюд; m – коэффициент потребления блюд. Его выбирают как рекомендуемое значение для определенного типа; берется по нормативной литературе;
N – количество потребителей за день, человек; его рассчитывают с учетом числа мест в зале и оборачиваемости одного места за день, раз.

$$N = P \times D_1, \quad (2)$$

где P – оборачиваемость одного места в течение дня, в зависимости от типа; D1 – число мест в зале.
После расчета общего количества блюд, производится процентная разбивка по рекомендациям. Расчеты представляются в виде табл. 2.

Таблица 2- Расчѐт количества блюд в ассортименте

№ п/п	Наименование блюд	% соотношение	Количество блюд по наименованиям, шт.
	Холодные блюда и закуски, в т.ч. мясные рыбные овощные и т.д.		

Зная ассортимент блюд (табл. 1) на планируемый день и количество блюд по наименованиям (табл. 2), можно приступить к составлению план-меню (табл. 3).

Таблица 3- План-меню для общедоступной столовой на 75 мест
(9 сентября 2019 г., понедельник)

№ рецептуры	Блюда, закуски, напитки, изделия	Количество блюд, выпускаемых за день	Ф.И.О. поваров, ответственных за приготовление	Сроки приготовления блюд отдельными партиями
132	1 Холодные блюда Сельдь с гарниром и т.д.	120	Иванов С.И.	к 9-30 к 11-50 к 15-30 к 17-10

Все студенты группы разбиваются на 4 бригады, каждая из которых составляет плановое меню и план-меню для конкретного предприятия.

Тип предприятия, его мощность предлагаются преподавателем по своему усмотрению, но в соответствии с действующей номенклатурой предприятий общедоступного питания.

Занятие проводится с применением ПО R-Keeper модуль RK 7; R-Keeper модуль Менеджер RK 7; Склад R-Keeper Store House V4.

Вопросы для опроса

1. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания.
2. Типизация и классификация предприятий общественного питания. Их характеристика в соответствии с ГОСТ Р
3. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Основные правила работы предприятий общественного питания.
4. Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли.
5. Рациональные формы организации производства в общественном питании.
6. Задачи организации снабжения и роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально - технического обеспечения.
7. Источники и виды снабжения.
8. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров.
9. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания.
10. Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства.
11. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе.
12. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования
13. Задачи, назначение и основные направления развития материально-технической базы предприятия общественного питания.
14. Транспортные средства, порядок учета их работы.
15. Обеспечение эффективного функционирования энергетического хозяйства.
16. Организация эксплуатации зданий и сооружений.
17. Сущность и содержание организации производства.
18. Оперативно производственное планирование и регулирование производства.
19. Организация контроля качества кулинарной продукции
20. Овощной цех на предприятии с полным циклом производства.
21. Мясо-рыбный цех.
22. Горячий цех.
23. Холодный цех
24. Выпуск кондитерских изделий.
25. Вспомогательное производство.
26. Раздаточная.
27. Сущность и задачи научной организации труда (НОТ).
28. Направления НОТ на предприятиях общественного питания: совершенствование организации рабочих мест, разделение и кооперация труда и др.
29. Новые формы организации труда.
30. Сущность и роль нормирования труда.
31. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения. Виды норм труда. Методы нормирования труда.
32. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.
33. Режим труда и отдыха. Рационализация режимов труда и отдыха.
34. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания.
35. Правила оказания услуг.
36. Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение.
37. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем.
38. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей. Меню, прейскуранты, карты вин, их назначение, состав, использование и оформление
39. Встреча и прием заказа, получение блюд и напитков, правила подачи блюд и напитков, расчет с посетителями.

40. Организация питания по месту работы и учебы населения.
41. Режим питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребления пищи. Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.
42. Организация обслуживания зал-экспресс; стол-экспресс; шведский стол
43. Обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей, форумов
44. Организация обслуживания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах обслуживание пассажиров в портах, на теплоходах и речных судах; автостанциях особенности обслуживания пассажиров в аэропортах и самолетах
45. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях, ночных клубах, на летних площадках; тематических мероприятиях.

3.5 Примерная тематика рефератов, докладов

Тема 1

Эссе:

1.Каковы основные тенденции развития предприятий быстрого обслуживания (ПБО)?

Рефераты:

1.Народные рестораны, перспективы развития.

2. Развитие сети социально-ориентированных предприятий общественного питания.

Доклады:

1.Организационные основы управления персоналом.

2. Опыт организации кофеен.

3. Организация работы диетических и вегетарианских столовых.

4. Классификация заготовочных предприятий, их характеристика

Тема 3

Доклады:

1. Форма организации товароснабжения предприятий общественного питания продовольственными ресурсами.
2. Закупка продуктов – стратегическое направление деятельности предприятий питания.
3. Организация снабженческо-экспедиционной деятельности в предприятиях общественного питания (по типам предприятий на конкретных примерах).
4. Логистика товародвижения.

Тема 6

Эссе:

1. Каково назначение оперативного плана производства (ОПП) предприятия питания?
2. Особенности составления ОПП для заготовочного предприятия питания.
3. Вопросы оптимизации при составлении производственной программы.

Рефераты:

1. Производственная мощность предприятия питания и интенсивное ее использование.
2. Резервы сокращения продолжительности производственного цикла.
3. Сущность и условия применения поточного метода организации производства.

Доклады:

1. Современные формы организации производства на фабрике-кухне.
2. Управление качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях питания.

Тема 7

Рефераты:

1. Организация работы мясного цеха и цеха по обработке птицы и субпродуктов.
2. Организация производственных и трудовых процессов изготовления полуфабрикатов из рыбы.
3. Основные требования к организации процессов изготовления овощных полуфабрикатов.
4. Организация холодного цеха ресторана высшего класса.
5. Организация производства кондитерских изделий в цехе заданной проектной мощности.

Доклады:

1. Организация обработки мяса в крупном заготовочном предприятии (цехе) и в небольшом цехе предприятия, работающего по полному циклу.
1. Централизованное изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности и децентрализация их потребления в сетевых предприятиях питания.
2. Информационное и правовое обеспечение производства в заготовочных цехах.
3. Организация производства кулинарных изделий на технологическом участке варки и жарки (горячего отделения).
4. Организация производства горячего цеха столовой при промышленном предприятии.
5. Информационное и правовое обеспечение производства в доготовочных цехах.

Тема 9

Рефераты:

1. Основные требования к организации работы хлеборезки.
2. Организация работы моечной кухонной посуды, инвентаря и тары.

Доклады:

1. Организация работы сервизной ресторана высшего класса.
2. Организация моечной столовой посуды промышленного предприятия.

Доклады и рефераты:

1. Структура бизнес-процесса: оценка персонала.

2.Рациональная организация работы обслуживающего персонала.

3. Формирование меню на примере различных типов и классов предприятий общественного питания.
4. Правила оказания услуг предприятий общественного питания.
5. Гармонизация карты вин и меню.

Тема 11

Доклады и рефераты:

1. Современные технологии организации школьного питания.
2. Современные формы организации питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
3. Организация корпоративного питания.

4. Перспективные формы организации питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
5. Оценка эффективности обслуживания потребителей.

3.6 Перечень тем и проблем для деловых игр
1.Тема «Обслуживание потребителей в ресторане».

2.Концепция игры. В форме деловой игры, методом погружения отработать прием оформления заказа, подачи блюд и напитков, расчета с потребителями, передачу заказа на производство, организации работы производства в соответствии с принятым заказом

3 Роли:

1. Распределить обязанности между студентами на роли: потребителя, метрдотеля (менеджер банкетной службы) бригадира официантов, шеф-повара (зав. производством), бригадиров (начальников цехов), поваров (по заданию преподавателя).

2. Студентам взять задание на организацию банкета по теме: «Основные элементы обслуживания потребителей в ресторане»; «Официальный приѐм»; Дневной приѐм «Рабочий завтрак», «Бокал шампанского», «Бокал вина», «Завтрак»; Вечерний приѐм «Обед», «Ужин», А-ля фуршет, Коктейль, Чай, Шашлык Барбекю; Смешанные приѐмы: «Коктейль-фуршет», «Фуршет-кофе», «Коктейль-фуршет-кофе».

Задание на деловую игру:

1. Метрдотелю (менеджеру банкетной службы):
- оформить заказ, составить меню;
- разработать схему посадки гостей.

2. Официанты должны изучить сервировку стола и показать технику обслуживания потребителей в деле:
- подача блюд в обнос (французский способ);
- подача блюд с помощью подсобного стола (английский способ);
- подача в стол (русский способ).

3. Шеф-повар на основании меню составляет заказ счѐт и передаѐт задание в цехи, буфеты.

4. Бригадиры (ведущие повара, буфетчицы) на основании заказ счета выписывают продукты, составляют требования-накладные на получение продуктов из кладовой.

5. Официанты должны выписывать счѐт за проведение банкета ипровести расчѐт с потребителем

6. Изучить и показать технику уборки со стола, замену использованной посуды и приборов, столового белья.

3. В соответствии с заданием студенты выполняют обязанности работников производства.

4 Ожидаемый (е) результат (ы)

- закрепление у студентов теоретических знаний по теме;
-навыки командного взаимодействия, эффективного принятия групповых решений
- новый психологический опыт, необходимый для самосовершенствования будущей профессии.

1. **Тема Организация проведения различных банкетов**
2. **Концепция игры.** Приобретение навыков подготовки и проведения обслуживания потребителей во время проведения различных видов банкетов

3 Роли: Занятие проводится с элементами деловой игры. Для этого каждая академическая группа делится на три бригады, кроме того, из состава группы выделяются два

контролера, которые дают оценку работе каждой бригады.

За 2 недели до начала занятия каждой бригаде выдается задание по подготовке банкетов с полным обслуживанием, частичным, банкета-фуршета, банкета-чая, по поводу какого-то конкретного события. В задании указывается количество гостей, а также конкретные вопросы, подлежащие разработке.На собрании группы выбирают бригадира каждой группы, который распределяет между членами бригады вопросы, подлежащие разработке. В соответствии с заданием каждая бригада сервирует столы, а затем каждый член бригады отчитывается перед группой по подготовленному вопросу. После отчета бригады в целом студенты-контролеры дают оценку работе, указывая на интересные, творческие моменты и недостатки при разработке задания.

Вопросы для подготовки к занятию

1. Подготовка зала к обслуживанию потребителей.
2. Порядок и правила сервировки столов при проведении различных видов банкетов.
   2.1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
   2.2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
   2.3. Банкет-чай и банкет-кофе.
   2.4. Банкет-фуршет и его разновидности
   3. Порядок проведения банкетов.

Доклады и рефераты:

6. Современные технологии организации школьного питания.
7. Современные формы организации питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
8. Организация корпоративного питания.
9. Перспективные формы организации питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
10. Оценка эффективности обслуживания потребителей.

Пример задания

Задание 1

Организация обслуживания банкета на 30 человек.
(свадьба)

Группа:
Бригадир:
Члены бригады:

1. Принять и оформить заказ на проведение банкета. Составить меню, сделав из него выписку для производства (сумма заказа – 200 руб. на одного гостей).
2. Подобрать в соответствии с меню посуду, приборы, белье.
3. Разработать план, эскизы, элементы оформления зала, соответствующие тематике банкета.
4. Разработать план расстановки столов и их сервировки.
5. Разработать сценарий обслуживания, начиная со встречи гостей.
6. Предусмотреть порядок подачи блюд во время банкета.

Все перечисленные вопросы разрабатываются каждой бригадой самостоятельно при подготовке к деловой игре в течение двух недель. Во время занятий студентами подбирается посуда и столовые приборы, столовое белье и другие элементы, необходимые для занятия. Выполняется сервировка стола. Каждая бригада студентов предоставляет материалы по организации банкета преподавателю и другим студентам группы. Докладывает о порядке и правилах проведения банкета каждый член бригады, которому заранее бригадир определяет задание по подготовке к докладу.

При подготовке к деловой игре каждый студент должен изучить рекомендуемую литературу, методические указания, конспекты лекций, сделать рисунки и выписки из журналов, газет. Бригадир не позже чем за неделю выдает члену бригады задание, которое должно быть частью всей деловой игры.

Ожидаемый (е) результат (ы)

- закрепление у студентов теоретических знаний по теме;

-навыки командного взаимодействия, эффективного принятия групповых решений

- новый психологический опыт, необходимый для самосовершенствования будущей профессии.

3.7 Перечень тем и проблем для круглого стола

1 Тема«Специальные формы обслуживания»

Данный вид занятия требует от студентов подготовительной работы, они должны подобрать литературу, составить план и раскрыть содержание выступления. При подготовке к выступлению, а также к участию в дискуссии на круглом столе необходимо изучить предложенную литературу и выявить основные проблемные моменты темы. Продолжительность доклада на круглом столе не должна превышать 7-10 минут, материал должен быть тщательно проработан.

2 Концепция мероприятия

Темы докладов, которые необходимо обсудить за круглым столом:

1. Современные технологии организации школьного питания.
2. Современные формы организации питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
3. Организация корпоративного питания.
4. Перспективные формы организации питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
5. Оценка эффективности обслуживания потребителей.

3 Роли: Все студенты, участвующие в межгрупповом взаимодействии, вырабатывающие в процессе группового обсуждения стратегию такого взаимодействия и соответствующие ей способы достижения результата

3.8 Задания для контрольной работы студентов в аудитории

Вариант 1 .

Задачи общественного питания. Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально - технического обеспечения.

Вариант 2 .

Государственное регулирование деятельностью предприятий питания. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли. Источники и виды снабжения.

Вариант 3 .

Порядок и этапы создания предприятий общественного питания. Рациональные формы организации производства в общественном питании. Задачи организации снабжения.

Вариант 4 .

Типизация и классификация предприятий общественного питания. Их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров.

Вариант 5.

Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.Основные правила работы предприятий общественного питания. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания

. *Процедура выполнения работы в аудитории:*

Первый этап. Контрольное задание выполняется студентами самостоятельно в индивидуальном порядке в течение 30 минут.

Второй этап. Студенты разбиваются на группы по пять – семь человек, каждая из малых групп озвучивает свой результат перед всей студенческой группой и на основе обсуждения этих результатов всей группой вырабатывает итоговый результат.

3.9 Комплект разноуровневых тестов

- ***Тесты уровня знать***

1. Простой производственный цикл – это…
A. Приготовление вторых блюд из жаренного мяса
B. Приготовление сладких блюд
C. Приготовление полуфабрикатов из мяса
D. Приготовление супов
E. Приготовление вторых блюд из отварной рыбы
2. Зав. Производством несет ответственность за…
A. Хозяйственно-финансовую деятельность
B. Подбор кадров
C. Соблюдение трудового законодательства
D. Порядок и чистоту в зале
E. Производственную деятельность
3.ПОП, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, как правило, продукцией несложного приготовления, называют
A. Закусочная
B. Столовая
C. Кафе
D. Буфет
E. Бар
4.Отрасль материального производства:
A. Жилищно-комунальное хозяйство
B. Транспортирование
C. Здравоохранение
D. Общественное питание
E. Строительство
5.График, предусматриваемый ежедневную работу бригад в 1 смену называется
A. Ленточный
B. Линейный
C. Двухбригадный
D. График рабочего времени
E. Комбинированный
6.Помещение для обработки яиц оборудуется
A. Ванной с подогревом воды
B. Электрокипятильником
C. Посудомоечной машиной
D. Производственным столом со встроенной моечной ванной
E. Четырьмя моечными ваннами
7.Очищенные овощи можно хранить в воде не более
A. 2ч.
B. 8ч.

C. 12ч.
D. 6ч.
E. 48ч.

8.Овощная входит в состав помещения

A. Производственных
B. Служебных
C. Технических
D. Для хранения продуктов
E. Для посетителей

9.Готовый полуфабрикат и обработанные субпродукты птице-гольевого цеха на доготовочные предприятия направляются для кратковременного хранения перед реализацией

A. В склад сырья
B. Торговая сеть
C. Экспедиция
D. Горячий цех
E. Доготовочные предприятия

10.Основной составляющей частью производственного процесса является

A. Обслуживание рабочих мест
B. Технологические операции
C. Организация рабочего места
D. Доставка сырья
E. Подготовительная операция

11. На всех предприятиях общественного питания, работающих на сырье или п/ф, независимо от мощности предусматриваемой?

A. Холодный цех
B. Овощной цех
C. Мясо-рыбный цех
D. Кондитерский цех
E. Горячий цех

12.В функцию доготовочных предприятий не входит?

A. Хранение и расфасовка кулинарных изделий
B. Оформление блюд
C. Реализация блюд потребителям
D. Проведение тепловой обработки продуктов
E. Создание условий для приема пищи

13. Яйца дезинфицируют

A. 0,2% раствором кальцинированной соды
B. 0,2% раствором хлорной извести
C. Горячей водой
D. 2% раствором кальцинированной соды
E. 2% раствором хлорной извести

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

A. Временем обслуживания
B. Вспомогательным
C. Основным
D. Рабочим временем
E. Подготовительно-заключительным

15.Режим хранения товара это

A. Способ укладки
B. Срок реализации

C. Температура и срок хранения
D. Срок хранения
E. Температура, скорость движения и относительная влажность воздуха

16. Изготовление рыбных п/Ф на доготовочных предприятиях производит?

A. В кулинарном цехе
B. В мясо - рыбном цехе
C. В овощном цехе
D. В мясном цехе
E. В холодном цехе

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

A) Магазины кулинарии
B) Домовые кухни
C) Кафе рестораны
D) Фабрики-кухни
E) Общедоступные столовые

18. Где чаще всего размещают временные предприятия питания

A) В учебных заведениях
B) В учреждениях
C) В зонах отдыха
D) На транспорте
E) В пром. Зоне

19.Высота слоя лука при насыпном способе хранения

A) 0,5
B) 1,0
C) 0,7
D) 1,5
E) 0,3

20.Высота слоя моркови при насыпном способе хранения

A) 03
B) 1,0
C) 0,5
D) 0,7
E) 1,5

21.Для соблюдения санитарных правил, стены в горячем цехе

A) облицовываются метлахской плиткой
B) покрываются побелкой
C)покрываются масляной краской
D) облицовываются керамической плиткой
E) обшивают деревом

22.Длина производственного стола не должна превышать

A) 1500 мм
B) 1260 мм
C) 1050 мм
D) 1000 мм
E) 1800 мм

23. Для чего предназначен кулинарный цех в крупных ресторанах

A) для выпуска первых блюд
B) для выпуска вторых блюд
C) для выпуска мучных кондитерских изделий
D) для выпуска сладких блюд
E) для выпуска мучных блюд

24. Документ, регулирующий отношения между поставщиками и заказчиками

A)накладная
B)договор
C)технические требования
Д)счет-фактура
E)стандарт

25.Инвентарь мясного цеха:

A)Обвалочный нож
B)Коренчатый нож
C)Вилка производственная
Д)Грохот металлический
E)Нож для нарезки ветчины

26.Какие операции по обработке овощей в цехе не механизируются?

A)Сортировка
B)Ручная очистка
C)Мойка
Д)Очистка
E)Калибровка

27.Какое оборудование служит для разделения картофеля на фракции

A)ванна
B)сортировочная машина
C)конвейер
D)овощеочистительная машина
E) калибровочная машина

28.Какими буквами маркируют инструменты и инвентарь в мясном цехе

A)РС
B)ОС
C)ВМ
D)СМ
E) МС

29.Разрубочный стул (колода) ежедневно

A) моется теплой водой с моющими средствами
B) очищается ножом и посыпается солью
C) спиливается и обстругивается
D) ошпаривается кипятком
E) дезинфицируется хлорной известью

30.Основной составной частью производственного процесса является

A) доставка сырья
B) подготовительная операция
C) организация рабочего места
D) обслуживание рабочих мест
E) технологическая операция

31.Срок проверки качества скоропортящихся продуктов при приемке на склад

A) 48 час
B) 12 час
C) 1 час
D) 24 час
E) 6 час

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

A) организация складского хозяйства
B) материально- техническое снабжение
C) продовольственное снабжение

D) организация производства
E) организация обслуживания

33. Входной поток на складе означает

A) проверку качества и количества прибывшего груза
B) размещение на хранение
C) перемещение внутри склада
D) отпуск товаров на производство
E) погрузку на транспорт

34. К производственным операциям относится

A) приемка товаров
B) хранение продуктов
C) разгрузка транспорта
D) удаление несъедобных частей
E) оформление накладных документов

35. Сколько времени нужно хранить очищенный картофель в воде

A) 5 часов
B) 1 час
C) 6 часов
D) 4 часа
E) 3 часа

36. Охлаждаемые камеры размещаются

A) рядом с душевой
B) рядом с котельной
C) одним блоком с общим тамбуром
D) над моечной столовой посуды
E) над санузлами

37. Тепловой пункт относится к помещениям

A) складским
B) производственным
C) техническим
D) служебным
E) для посетителей

38.В соответствии с конспектом, *общественное питание* — это:

А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции;

Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;

В)отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей;

Г)вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.

39Предприятия общественного питания НЕ предназначены:

А) для организации производства кулинарной продукции;
Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
Г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

40.**Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, это:**

А)ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная;
Б) ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет;

В) ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная;
Г) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

41.**Метод обслуживания, применяемый в столовых:**
А) частичное самообслуживание с барменами;
Б) самообслуживание;
В) частичное обслуживание официантами;
Г) обслуживание официантами и барменами.

42.В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие *услуги общественного питания* определяется как:
А) результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;
Б)услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом;
В)услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте;
Г) услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

43.К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:
А) для приема и хранения продуктов;
Б)административно-бытовые;
В) производственные;
Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

44.К *заготовочным* цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
А) холодный цех;
Б) овощной цех;
В) мясной цех;
Г) рыбный цех.

45.К *доготовочным* цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
А) кондитерский цех;
Б) моечная кухонной посуды;
В) холодный цех;
Г) мясной цех.

46.Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:
А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
В) расположение не имеет значения, т.к.низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

47.К *вспомогательным* помещениям НЕ относятся:
А) моечная столовой посуды;
Б) сервизная;
В) хлеборезка;
Г) мастерские.

48.В соответствии с конспектом, *технологический процесс приготовления пищи* - это:
А)ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
Б)искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

49.К способам *тепловой кулинарной обработки* НЕ относится:
А) припускание;
Б) сортировка;
В) бланширование;
Г) пассерование.
50.Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:
А) припускание;
Б) порционирование;
В) оформление;
Г) отпуск потребителю.

Тесты уровня уметь

1.Ресторан в *нормативных документах* определяется как:
А) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;
Б) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
В) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канапе, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
Г) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.
2.Бар в *нормативных документах* определяется как:
А)предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары;
Б) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано;
В) предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
Г)предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков.
3.Кафе в *нормативных документах* определяется как:
А)предприятие общественного питания, которое обязательно должно иметь в меню свое фирменное блюдо — возможно, какой-либо фирменный коктейль, который можно встретить только в этом заведении и нигде больше;
Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;
В)место, где не едят, а пьют и закусывают. Меню состоит в основном из спиртных напитков и закусок к ним;
Г) предприятие питания, где посетителя ожидает абсолютно все: прекрасная сервировка стола, множество столовых приборов, салфетки, цветы и прочие нюансы, которые среднестатистические люди видят только по телевидению. Для каждого столика предоставляется отдельный официант.

4.Столовая в *нормативных документах* определяется как:
А) предприятие общественного питания, в котором пища подается очень быстро, так, чтобы посетитель имел возможность перекусить даже в сравнительно небольшой промежуток времени;
Б) место элитного отдыха и изысканного питания;
В) предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;
Г)предприятие общественного питания, в меню которого, предлагается огромное количество экзотических блюд, закусок и напитков.
5.Закусочная в *нормативных документах* определяется как:
А) предприятие общественного питания, предполагающее достаточно роскошный интерьер: дорогую мебель, необычное освещение, дорогую посуду и прочие нюансы, которые в заведениях более низкого уровня просто отсутствуют;
Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков;
В) это место, где проводят вечер, подобное предприятие начинает свою работу примерно с полудня и продолжает до поздней ночи;
Г) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв.
6.При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:
А) техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;
Б) методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;
В) квалификацию персонала;
Г) его географическое положение.
7.Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:
А) заготовочными;
Б) доготовочными;
В) предприятиями с полным циклом производства;
Г) предприятиями с неполным циклом производства.
8.Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:
А) 2,5 м;
Б) 2,4 м;
В) 2,55 м;
Г) 1,8 м.
9.В составе складских помещений обязательными НЕ являются:
А) стеллажи;
Б) подтоварники;
В) холодильники;
Г) бойлеры.
10.Производственные помещения традиционно НЕ располагают:
А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
Б) на первых этажах с северной стороны здания;
В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
Г) на первых этажах с северной стороны здания.
11.Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:
А) чешуеочистительных машины;

Б) требухочисток;
В) плавникорезок;
Г) головоотсекающих машин.

12.Субпродукты – это;

А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убое животных и разделке туш;
Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса:
В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

13.Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

А) супового и бульонного;
Б)бульонного и соусного;
В) супового и соусного;
Г) соусного и бульонного.

14.В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

А) овощерезки;
Б) слойверы;
В) слайсеры;
Г) универсальный привод.

15.При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

А)10-14°С;
Б) 10-12°С;
В) 8 -12°С;
Г) 8 -14°С.

16.Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

А) четыре;
Б) два;
В) шесть;
Г) три.

17.Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

А) четыре;
Б) два;
В) шесть;
Г) три.

18.Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

А) 65-70°С;
Б) 45-55°С;
В) 35-40°С;
Г) 45-50°С.

19.Признаки, по которым НЕ делятся *раздаточные*:

А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
Б) по ассортименту реализуемой продукции;
В) по способу работы горячего цеха;
Г) по способу реализации продукции.

20.По *конструктивным особенностям* раздаточные НЕ различаются на:

А) немеханизированные;
Б) механизированные;
В) автоматизированные;

Г) неавтоматизированные.

21.Раздаточные *по способу реализации продукции* НЕ подразделяются на:

А) специализированные;

Б) смешанные;

В) универсальные;

Г) комбинированные.

22.Готовый полуфабрикат и обработанные субпродукты птице-гольевого цеха на доготовочные предприятия направляются для кратковременного хранения перед реализацией

A. В склад сырья
B. Торговая сеть
C. Экспедиция
D. Горячий цех
E. Доготовочные предприятия

23.Основной составляющей частью производственного процесса является

A. Обслуживание рабочих мест
B. Технологические операции
C. Организация рабочего места
D. Доставка сырья
E. Подготовительная операция

24.Ассортиментный минимум определяет в меню

A. Количество блюд и закусок по временам года
B. Количество фирменных блюд
C. Минимальное количество блюд и закусок
D. Количество блюд и закусок по времени
E. Максимальное количество блюд и закусок

25.Тепловой пункт относится к помещению

A. Служебному
B. Для посетителей
C. Производственному
D. Техническому
E. Складским

26.Оборудование горячего цеха

A. Тестомесильная машина
B. Овощерезка
C. Ручной маслоделитель
D. Нож рубак
E. Шумовка.

27.Операция термической тепловой обработки

A. Дробление
B. Засолка
C. Охлаждение
D. Фиксация
E. Припускание

28.Крупное предприятие общественного питания, осуществляющее переработку сырья и выпуск п/ф, кулинарных и кондитерских изделий и снабжение ими доготовочных предприятий, магазинов-кулинарий называется?

A. Комбинат питания
B. Магазин кулинария
C. Фабрика-кухня
D. Комбинат п/ф
E. Фабрика заготовочная

29.Чем оснащают рабочее место по обработке луковых на заготовочном предприятии?

A. Моечной ванной
B. Холодильным шкафом
C. Вытяжным шкафом
D. Опалочным шкафом
E. Овощеочистительной машиной

30. Инвентарь горячего цеха

A) Формочки для заливных
B) Нож-рубак
C) Шумовка
D) Филейный нож
E) Ручной маслоделитель

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

A) 1-5 разряда
B) 5-6 разряда
C) 3-4разряда
D) 4-5 разряда
E) 2-3 разряда

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

A) Для потрошения
B) Для оттаивания
C) Для промывания
D) Для опаливания
E) Для заправки

33. Овощной цех оснащают следующим оборудованием

A) Механическим
B) Дозировочным
C) Весовым оборудованием
D) Тепловым
E) Раздаточным

34.Вспомогательная операция термической обработки

A) варка
B) припускание
C) запекание
D) брезирование
E) пассерование

35.В функцию доготовочных предприятий не входит

A) реализация блюд потребителям
B) проведение тепловой обработки продуктов
C) оформление блюд
D) создание условий для приема пищи
E) хранение и расфасовка кулинарных изделий

36.Время размораживания птицы в дефростерах

A) 20 часов
B) 16-18 часов
C) 2 суток
D) 1 сутки
E) 10-12 часов

37.Время вымачивания соленой рыбы перед обработкой

A) 12 часов
B) 2 часа
C) 10 часов
D) 4-6 часов
E) 1 час

38.Доготовочный цех это-…

A) рыбный
B) горячий
C) мясной
D) овощной
E) мучной

39.Для санитарной обработки кондитерских мешков и трубочек используют

A) Жарочные шкафы
B) Раствор хлорной извести
C) Раствор кальцинированной соды
D)Кварцевые лампы

40. Механическое оборудование

A)холодильные шкафы
B)передвижные ванны
C)стеллажи
E)универсальный привод

41.Ассортиментный минимум определяет в меню

A) минимальное количество блюд и закусок
B) количество фирменных блюд
C)количество блюд и закусок по времени суток
D) количество блюд и закусок по временам года
E) максимальное количество блюд и закусок

42.Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе

A) доработки полуфабрикатов
B) холодном
C) овощном
D) мясном
E) горячем

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

A) 15 дней
B) 10 дней
C)2 дня
D) 2-3 дней
E) 5 дней

45. Расстояние от пола до верхней полки не должно превышать

A) 2125 мм
B) 2000 мм
C) 1500 мм
D) 1250 мм
E) 1750 мм

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

A) опалочным шкафом
B) холодильным шкафом
C) овощеочистительной машиной
D) моечной ванной
E) вытяжным шкафом

48. Ширина коридоров соединяющих склады
A) 1,3-1,8
B)1,0-1,2
C) 2,0-2,2
D) 2,2-2,4
E)0,8-1,0
49. Раздаточную располагают с?
A) С гардеробной
B) С аванзалом
C) С торговым залом
D) Со складским! помещениями
E) С мясным цехом
50. Количество частей задней ноги (говядина)
A) 2
B)3
C) б
D) 5
E) 4

Тесты уровня владеть

1.Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:
А) room-service;
Б) скейтеринг;
В) кейтеринг;
Г) каттеринг.
2.Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:
А) организацию музыкального и концертного обслуживания;
Б) научные лекции о создании мира;
В) предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга;
Г) предоставление интернет- услуг.
3.Что является основой оперативного планирования на предприятиях питания?
A. Ассортиментный минимум
B. Плановое меню
C. План товарооборота
D. Производственное задание
E. Меню
4.Незавершенный цикл производства включает изготовление
A. Мучных кулинарных изделий
B. П/ф для собственных нужд
C. Мучных кондитерских изделий
D. Быстрозамороженных блюд
E. П/ф высокой степени готовности
5.По периодичности действия предприятия общественного питания могут быть?
A. Универсальные и специализированные
B. Централизованные
C. Постоянно действующие и сезонные
D. Передвижные и стационарные
E. Общедоступные

6. Что индивидуально включают в линию по обработке птицы в заготовочных предприятиях?
A) Овощерезка
B) Мясорубка
C) Вытяжной шкаф
D) Холодильник
E) Опалочный горн
7..ПОП , предназначенное для приготовления различных видов чая и сопутствующих мучных, кондитерских и кулинарных изделий называется?
A) Закусочной
B) Бар
C) Столовой
D) Чайной
E) Кафе
8.. Какой цех является производственным участком в ПОП?
A) Горячий
B) Овощной
C) Доготовочный
D) Холодный
E) Мясорыбный
9 Что индивидуально включают в линию по обработке птицы в заготовочных предприятиях?
A) Овощерезка
B) Мясорубка
C) Вытяжной шкаф
D) Холодильник
E) Опалочный горн
10. Выработанные полуфабрикаты из птицы хранят в холодильных камерах экспедиции в течении?
A)10 часов
B)3 часа
C)1 час
Д)2 часа
E)До 6 часов
11.Время, которое затрачивается работником на подготовку выполненения производственного задания, называется?
A)Временем обслуживания
B) Основным
C) Подготовительно – заключительным
D) Рабочим временем
E) Вспомогательным
12.Вагоны рестораны включают в состав поездов, если они находятся в пути в одном напрвлении
A) 12 часов
B) 20 часов
C) 18 часов
D) 0,5 суток
E) более суток
13.Входной поток на складе означает
A) проверку качества и количества прибывшего груза
B) размещение на хранение
C) перемещение внутри склада

D) отпуск товаров на производство
E) погрузку на транспорт

14.График работы,предусматривающий различную продолжительность рабочего дня в течении недели называется?

A)двух бригадный
B)ленточный
C)линейный
Д)комбинированный
E)график суммированного рабочего времени

15.Готовые полуфабрикаты и обработанные субпродукты из птицегольевого цеха на доготовочном предприятии направляются для кратковременного хранения перед реализацией…

A) в склад сырья
B) в горячий цех
C) на доготовочные предприятия
D) в торговую сеть
E) в экспедицию

16.Для обработки каких овощей организуется вторая линия в заготовочных предприятиях средней мощности

A) бахчевых
B) зерновых
C) солений
D) корнеплодов и клубнеплодов
E) луковых и капустных

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

A) Дня промывания
B) Дня оттаивания
C)Дня заправки
D) Дня потрошения
E) Дчя опаливания

18. Заведующий производством несет ответственность за

A) подбор кадров
B) порядок и чистоту в зале
C) соблюдение трудового законодательства
D) хозяйственно-финансовую деятельность
E) производственную деятельность

19. Коэффицент готовности 0.9 присваевается

A)полуфабрикатам прошедшим полную механическую обработку
B)кулинарным блюдам
C)полуфабрикаты высокой степени готовности
Д)кулинарным изделиям
E)полуф-м прошедшим частичную мех-ю обработку

20.Коэффициент потребления блюд учитывает

A)фактическое потребление блюд поситителями за день
B)фактическое потребление блюд одним поситителем
C)усредненное кол-во блюд на одного поситителями
Д)общее кол-во блюд планируемых к выпуску
E)общее кол-во блюд реализуемых за день

21.Меню a lacart-это

A)диетическое питание
B)несколько блюд по фиксированной цене
C)полный рацион питания

Д)скомплектованный обед
Е)свободный выбор блюд
22.Меню комплексного питания включает
А)широкий ассортимент блюд,закусок,напитков
В)дежурные блюда на выбор
С)5-6 основных диет
Д)мучные,кондитерские изделия,горячие напитки
Е)набор блюд за определенную цену
23. Заведующий производством несет ответственность за
A) подбор кадров
B) порядок и чистоту в зале
C) соблюдение трудового законодательства
D) хозяйственно-финансовую деятельность
E) производственную деятельность
24.Тепловое оборудование
A) тестомесильная машина
B) овощечистка
C) ванна с подводкой пара
D) овощерезка
E) электроплита
25. Мероприятия, направленные на обеспечение качества
A) освоение новых технологий
B) проведение дегустаций
C) организация снабжения
D) проведение выставок-распродаж
E) организация реализации готовой продукции
26. Готовые полуфабрикаты и обработанные субпродукты из птицегольевого цеха на доготовочном предприятии направляются для кратковременного хранения перед реализацией…
A) в склад сырья
B) в горячий цех
C) на доготовочные предприятия
D) в торговую сеть
E) в экспедицию
27. Ненормированные потери при хранении и отпуске
A) разлив
B) раструска
C) порча продуктов
D) усушка
E) выветривание
28. Какие рабочие места организуют в цехе доработки полуфабрикатов
A)только специализированные
B) простые
C) комбинированные
D) только универсальные
E) специализированные и универсальные
29. Полуфабрикатам, прошедшую полную механическую обработку присваивается коэффициент
A) 0,9
B) 0,7
C) 0,3
D) 1,0

E) 0,5

30. Для чего предназначен кулинарный цех в крупных ресторанах

A) для выпуска первых блюд
B) для выпуска вторых блюд
C) для выпуска мучных кондитерских изделий
D) для выпуска сладких блюд
E) для выпуска мучных блюд

31. Холодный цех должен иметь удобную связь с

A) овощным складом
B) мясным цехом
C) кондитерским цехом
D) кладовой сухих продуктов
E) раздаточной

32. Завершенный цикл производства кулинарной продукции включает

A) Первичную обработку сырья
B) Механическую кулинарную обработку
C) Термическую кулинарную обработку
D)Производство полуфабрикатов
E) Первичную обработку сырья, производство полу фабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий

33. Для санитарной обработки кондитерских мешков и трубочек используют

A) Жар очные шкафы
B) Раствор хлорной извести
C) Раствор кальцинированной соды
D)Кварцевые лампы
E) Автоклавы

34.Помещение для обработки яиц оборудуется

A) Электр окипяп шьником
B) Ванной с подогревом воды
C)Четырьмя моечными ваннами
D)Посудомоечной машиной
E) Производственным столом со встроенной моечной ванной

35. Фиксация рыбы это-

A) обработка в растворе бисульфата натрия
B) оттаивание
C) обработка в горячем растворе соли
D) обработка в холодном растворе соли
E) замораживание

94. Заготовочный цех

A) кондитерский
B) горячий
C)холодный
D) мучной
E) овощной

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

A) Дня промывания
B) Дня оттаивания
C)Дня заправки
D) Дня потрошения
E) Дчя опаливания

37.. Продолжительность опаливания птицы

A)3мин

B)30 сек
C)60 сек
Д)1 мин
E)10 сек

38.Что из перечисленного не относится к задачам общественного питания

A. Предоставление населению питания во время рабочего дня
B. Организация рационального питания учащихся
C. Организация комплексного питания в ресторанах и барах круглосуточно
D. Экономия общественного труда и материальных ресурсов
E. Получение прибыли

39Лизинг это

40.Приготовление пищи вне дома

A. Экономит значительное количество труда и времени
B. Высвобождает для работы в народном хозяйстве большие
C. людские ресурсы
D. Экономит материальные ресурсы населения
E. Позволяет сохранять здоровье человека

41 Система общественного питания выполняет три взаимосвязанные функции

Организует процесс производства продукции

42.Государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания осуществляют

Дополните:

43.По характеру производственно-торговой деятельности ПОП делятся на следующие группы:

A. Заготовочные предприятия
B. Доготовочные предприятия
C. Раздаточные предприятия
D. Закусочные предприятия

44.Класс предприятия – совокупность отличительных признаков ….

Дополните:

---

45. Установите соответствие

А. Ресторан	1 Молочный, пивной, винный, гриль
Б. Бар	2 Сосисочная, пельменная, чайная
В. Закусочная	3 Молодежное, кондитерская, мороженое
Г. Кафе	4 Рыбный, пивной, национальной кухни

46. При расчете количества мест в предприятии общественного питания для сосредоточенного контингента при заводе необходимо воспользоваться нормативом

A. на 1000 чел. списочной численности–250 мест
B. на 1000 чел явочной численности – 125 мест
C. 20% от списочной численности работающих
D. на 1000 чел. явочной численности – 250 мест

47.Услуга в общественном питании – результат деятельности предприятий и …

Дополните:

.. ……..

48.Столовая обязана предоставлять потребителям следующие группы услуг:

A. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий
B. Услуги по реализации кулинарной продукции

C. Услуги по организации потребления продукции
D. Услуги по организации досуга
E. Информационно-консультативные
F. Прочие услуги

49.Что не важно при выборе поставщика продуктов и товаров?

A. стабильное финансовое положение;
B. надежность поставок;
C. цена и качество;
D. обязательное наличие у поставщика собственного специализированного

50.К нормируемым товарным потерям относят:

A. Потери в результате боя
B. Потери в результате порчи продуктов
C. Потери в результате бесхозяйственности работников кладовых
D. Потери в пределах естественной убыли

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

Критерии рейтинговых оценок по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Оценивание устного ответа при промежуточной аттестации (экзамен) обучающегося

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при проведении промежуточной аттестации (экзамен) определяется оценками по четырех бальной градации по следующим **критериям:**

Ответы на экзаменационные вопросы считаются безупречными, если по своему содержанию полностью соответствует вопросу, содержат все необходимые обоснованные выводы, а их изложение последовательно и правильно.

Решение задачи считается безупречным, если правильно выбран способ решения, само решение сопровождается необходимыми формулами и объяснениями, верно выполнены нужные вычисления и преобразования, получен верный ответ, последовательно и аккуратно записано решение.

Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которые свидетельствуют о высоком уровне обученности студента; за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные студенту дополнительно после выполнения им заданий.

Критерии недостатков в ответах:

1.К *ошибкам* относятся те, которые обнаруживают незнание студентами формул, правил, основных свойств, неумение их применять; незнание приемов решения задач, а также вычислительные ошибки, если они не являются опиской;

2.К *недочетам* относятся: нерациональное решение, описки, недостаточность или отсутствие пояснений, обоснований в решениях.

Ответ оценивается оценкой «5», если студент:

- полностью раскрыл содержание двух экзаменационных вопросов, изложил материал грамотным языком последовательно и правильно, точно используя статистическую терминологию и символику;
- показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, самостоятельно составленными;
- отвечал самостоятельно без наводящих вопросов;
- задача решена полностью, в решении нет ошибок, аккуратно оформлена.

Ответ оценивается оценкой «4», если он удовлетворяет требования на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
- допущена одна ошибка или более двух недочетов в задаче.

Оценка «3» ставится в следующих случаях:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий и категорий, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя;
- допущены более одной ошибки или более двух-трех недочетов в задаче.

Оценка «2» ставится в следующих случаях:

- не раскрыто основное содержание экзаменационных вопросов;

- обнаружено незнание или непонимание студентом большей части пройденного материала;

- допущены ошибки в определении понятий и категорий, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя;

- задача не решена.

Критерии рейтинговых оценок для промежуточной аттестации (по итогам изучения курса)

Оценка за экзамен	Рейтинговая оценка успеваемости, баллы	Зачётная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости, баллы
Отлично	80-100	Зачтено	45-100
Хорошо	60-79		
Удовлетворительно	45-59		
Неудовлетворительно	менее 45	Не зачтено	менее 45

Распределение баллов рейтинговой оценки для промежуточной аттестации (по итогам изучения курса) между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Экзамен	40	30	30	100	10

При итоговом контроле в форме экзамена студент, набравший по итогам текущего и рубежного контроля не менее 45 баллов, имеет право получить оценку «удовлетворительно» без его участия в процедуре экзамена. В случае несогласия студента с оценкой, он сдает экзамен по дисциплине на общих основаниях.

При итоговом контроле в форме экзамена студент, набравший по итогам текущего и рубежного контроля не менее 60 баллов, имеет право получить оценку «хорошо» без его участия в процедуре экзамена. В случае несогласия студента с оценкой, он сдает экзамен по дисциплине на общих основаниях.

При итоговом контроле в форме экзамена студент, набравший по итогам текущего и рубежного контроля не менее 80 баллов (при условии проставления преподавателем 10 поощрительных баллов), имеет право получить оценку «отлично» без его участия в процедуре экзамена.

Согласие студента выражается путем предоставления им зачетной книжки для внесения результатов аттестации по дисциплине.

- Критерии оценки входного контроля:

- полнота знаний теоретического контролируемого материала;
- владение терминологией;
- полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков решения типовых задач.

Пороги оценок:

1 балл – студентом дан правильный полный развернутый ответ на вопрос.

0,5 балла – студентом дан правильный неполный ответ на вопрос.

0 баллов - студентом дан неправильный ответ на вопрос или не дан ответ.

- Критерии оценки курсовой работы:

— степень раскрытия темы;
— творческий подход и самостоятельность в анализе, расчетах, обобщенных выводах;
— правильность произведенных расчетов и выполнения схем, чертежей;
— практическая значимость выводов и рекомендаций, их обоснованность;

— связь с жизнью и социально-экономической ситуацией в стране;
— соблюдение требований к оформлению курсовой работы и аккуратность в ее исполнении.

Элементы оценки курсового проекта	Максимальное количество баллов
Соблюдение сроков сдачи работы	2
Правильность оформления работы	5
Грамотность структурирования работы	5
Наличие иллюстрирующего /расчетного материалы	5
Использование современной литературы	3
Актуальность темы	5
Сбалансированность разделов работы	5
Правильная формулировка целей и задач исследования	5
Соответствие содержания заявленной теме	35
Практическая значимость результатов работы	10
Степень самостоятельности выполнения	5
Наличие элементов научного исследования	5
Защита курсовой работы	10
Итого баллов	100

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося за курсовую работу во время промежуточной аттестации определяется оценками *«удовлетворительно», «хорошо», «отлично»* по следующим ***критериям:***

- оценка «отлично» выставляется студенту, если курсовая работа оценена более 80 баллов;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если курсовая работа оценена от 60 до 79 баллов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если курсовая работа оценена менее 60 баллов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не выполнил обязательные требования при выполнении курсовой работы и набрал менее 45 баллов.

Оценка устного опроса студента на семинарских занятиях

Ожидаемые результаты:

Демонстрация **знания** современных методов научной организации труда производственного и обслуживающего персонала; требования предъявляемые к услугам предприятий общественного питания; виды и характеристика банкетов, особенности сервировки; методы обслуживания потребителей в ресторанах

Умения подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания, организовать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами

Владения методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции.

Критерии оценки

- - полнота и правильность ответов на вопросы;
- - глубина, прочность, систематичность знаний;
- - степень понимания студентом учебного материала;

- - демонстрация владения учебным материалом по теме;
- - рациональность используемых подходов;
- - проявленное отношение к определенным объектам, ситуациям;
- - умение поддерживать и активизировать беседу;
- - владение методами аргументации;
- - теоретическая обоснованность решений, лежащих в основе замысла и воплощенных в результате;
- - научность подхода к решению задачи/задания;
- - владение терминологией;
- - оригинальность замысла.

Пороги оценок:

3 балла обучающийся получает, если его работа соответствует всем критериям:

- Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; умеет поддерживать и активизировать беседу; владеет методами аргументации; использует теоретическую обоснованность решений, лежащих в основе замысла и воплощенных в результате; использует научный подход к решению задачи/задания; владеет терминологией; отличается оригинальностью замысла.
- **1,5 балла** обучающийся получает, если его работа частично соответствует всем критериям или полностью соответствует некоторым критериям:
- Дает правильные ответы на поставленные вопросы; показывает хорошие знания; в основном понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; умеет поддерживать и активизировать беседу; использует теоретическую обоснованность решений, лежащих в основе замысла и воплощенных в результате; использует научный подход к решению задачи/задания; владеет терминологией.
- **0 баллов ставятся,** если:
- обучающийся пассивно ведет себя на занятиях, не готов при ответах на вопросы, отсутствуют качества, указанные выше для получения более высоких оценок.

Оценка контрольной работы осуществляется по следующим критериям:

Ожидаемые результаты:

-Демонстрация **знания** современных методов научной организации труда производственного и обслуживающего персонала; требования предъявляемые к услугам предприятий общественного питания; виды и характеристика банкетов, особенности сервировки; методы обслуживания потребителей в ресторанах

Умения подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания, организовать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами

Владения методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции.

Критерии оценки:

-соответствие предполагаемым ответам;

-продемонстрирована способность анализировать и обобщать информацию.

Пороги оценок:

15 баллов - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, успешное решение задач с необходимыми пояснениями, корректная формулировка понятий и категорий.

10 баллов- недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

7 балла - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса. Допускаются неточности в раскрытии части категорий, неправильные ответы на 1 -2 вопроса.

0 баллов - неправильные ответы на вопросы, большое количество существенных ошибок.

Оценка работы студента на занятиях осуществляется по следующим критериям:

Ожидаемые результаты:

Демонстрация **знания** современных методов научной организации труда производственного и обслуживающего персонала; требования предъявляемые к услугам предприятий общественного питания; виды и характеристика банкетов, особенности сервировки; методы обслуживания потребителей в ресторанах

Умения подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания, организовать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами

Владения методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции.

Критерии оценки

- полнота и правильность ответов на вопросы;
- глубина, прочность, систематичность знаний;
- степень понимания студентом учебного материала;
- демонстрация владения учебным материалом по теме;
- рациональность используемых подходов;
- проявленное отношение к определенным объектам, ситуациям;
- умение поддерживать и активизировать беседу;
- владение методами аргументации;
- теоретическая обоснованность решений, лежащих в основе замысла и воплощенных в результате;
- научность подхода к решению задачи/задания;
- владение терминологией;
- оригинальность замысла.

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в обсуждении вопросов семинара, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы семинара, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

0, 5 - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на семинаре, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на семинаре, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

Оценка участия студента в дискуссии (круглом столе) на семинарских занятиях осуществляется по следующим критериям:

Ожидаемые результаты:

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;
-способность к публичной коммуникации (ведения дискуссии на профессиональные темы).

Критерии оценки участия студента в круглом столе, дискуссии:
- обучающийся продемонстрировал, что усвояемый материал понят (приводились доводы, объяснения, доказывающие это);
-обучающийся постиг смысл изучаемого материала (может высказать вербально, четко и ясно, или конструировать новый смысл, новую позицию);
- обучающийся может согласовать свою позицию или действия относительно обсуждаемой проблемы.

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в дискуссии, аргументированное мнение по проблемным вопросам с использованием знания лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, Интернет ресурсов.

0, 5 - меньшая активность в дискуссии, недостаточно аргументированное мнение по проблемным вопросам с использованием знания лекционного курса, рекомендованной обязательной литературы.

0 баллов - пассивность, частая неготовность высказать собственное мнение по проблемным вопросам дискуссии.

Оценка участия обучающихся в деловой игре осуществляется по следующим критериям:

Ожидаемые результаты
- способность эффективно работать в команде;
- полнота знаний теоретического контролируемого материала.

Оценка участия обучающихся в деловой игре осуществляется по следующим критериям:
-владение терминологией;
-демонстрация владения учебным материалом по теме игры,
- умение работать в группе.

Пороги оценок:

2 балла — активное участие в игре, аргументированное мнение по проблемным вопросам с использованием знания лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, Интернет ресурсов.

1 балл — меньшая активность в игре, недостаточно аргументированное мнение по проблемным вопросам с использованием знания лекционного курса, рекомендованной обязательной литературы.

ноль баллов — пассивность, частая неготовность высказать собственное мнение по проблемным вопросам игры.

Оценка результатов реферата, доклада, презентации осуществляется по следующим критериям:

Критерии оценки реферата (текста реферата и защиты):

- информационная достаточность;
- соответствие материала теме и плану;
- стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат);

- наличие выраженной собственной позиции;
- адекватность и количество выбранных источников (7-15 наименований);
- владение материалом.

Пороги оценок:

2 бала – при соответствии реферата следующим критериям: информационная достаточность; соответствие материала теме и плану; стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат); наличие выраженной собственной позиции; адекватность и количество выбранных источников (7-15); владение материалом.

1 балл при соответствии реферата не менее четырем критериям: информационная достаточность; соответствие материала теме и плану; стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат); наличие выраженной собственной позиции; адекватность и количество выбранных источников (7-15); владение материалом.

Баллы не начисляются при соответствии реферата менее четырем критериям.

Оценка тестирования

Критерии оценки:

-соответствие предполагаемым ответам.

Пороги оценок:

Максимальный балл (100 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг-плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если дано свыше 70% правильных ответов;

Средний балл (50 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг-плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если дано 50-70% правильных ответов;

Баллы не ставятся, если дано менее 50% правильных ответов.

Преподаватель _____ И.И. Шигапов