

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
приложение к рабочей программе
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Организация ресторанного дела

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавриат)

Профили подготовки: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная, 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 (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает: фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; -теоретические основы организации предприятия общественного питания (ресторана)	7 семестр очно- заочная форма обучения, 4 семестр заочная форма обучения	занятия лекционного и практического типа	тестовое задание
		Умеет: диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в обслуживании посетителей заведения, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению	7 семестр очно- заочная форма обучения, 4 семестр заочная форма обучения	занятия лекционного и практического типа	реферат, тестовое задание, контрольная работа, круглый стол
		Владеет: навыками продвижения ресторанных услуг	7 семестр очно- заочная форма обучения, 4 семестр заочная	занятия лекционного и практического типа	реферат, тестовое задание, контрольная работа, круглый стол

			форма обучения		
ПК-17	<p>способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p>Знает: основы бизнес-процесса ресторана;</p> <ul style="list-style-type: none"> -общие принципы организации производства на предприятии; -основы менеджмента персоналом в сфере ресторанного дела; -технологии и структуру обслуживания посетителей; -методы и формы организации стандартов качества на предприятии; -структуру и принципы составления меню, организации интерьера и фасада заведения 	<p>7 семестр очно- заочная форма обучения, 4 семестр заочная форма обучения</p>	<p>занятия лекционного и практического типа</p>	<p>тестовое задание</p>
		<p>Умеет: планировать процесс основного производства организации питания; организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта предприятия общественного питания, обеспечивать координацию действий персонала предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> -производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других 	<p>7 семестр очно- заочная форма обучения, 4 семестр заочная форма обучения</p>	<p>занятия лекционного и практического типа</p>	<p>реферат, тестовое задание, контрольная работа, круглый стол</p>

		экономических показателей деятельности ресторана			
		Владеет: -навыками расчета суммы капиталобразующих инвестиций, затрат на основные материалы; -навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия; -навыками приема и обслуживания гостей; -навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии; -навыками организации интерьера ресторана	7 семестр очно- заочная форма обучения, 4 семестр заочная форма обучения	занятия лекционного и практического типа	реферат, тестовое задание, контрольная работа, круглый стол
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: требования к входному контролю пищевой продукции, обеспечивающие качество и безопасность выпускаемой продукции питания; требования к поставщикам пищевой продукции;	7 семестр очно- заочная форма обучения, 4 семестр заочная форма обучения	занятия лекционного и практического типа	тестовое задание
		Умеет: управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания; анализировать и оценивать результативность системы взаимодействия с поставщиками; -осуществлять поиск, выбор, оценку новых поставщиков; -анализировать и оценивать эффективность закупочной деятельности	7 семестр очно- заочная форма обучения, 4 семестр заочная форма обучения	занятия лекционного и практического типа	реферат, тестовое задание, контрольная работа, круглый стол

		предприятия питания			
		Владеет: методикой создания системы входного контроля пищевой продукции на предприятии питания; -методами выбора и оценки поставщиков пищевой продукции; -методами контроля поставщиков по выполнению требований предприятия питания по качеству и безопасности	7 семестр очно- заочная форма обучения, 4 семестр заочная форма обучения	занятия лекционного и практического типа	реферат, тестовое задание, контрольная работа, круглый стол

Компетенция ОПК-5 также формируется в ходе освоения следующих дисциплин: Маркетинг, Коммерческая деятельность 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, при прохождении Учебной практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Технологической практики, Преддипломной практики, демонстрируется во время Защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-17 также формируется в ходе освоения следующих дисциплин: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, при прохождении Производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, демонстрируется во время Защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-7 также формируется в ходе освоения следующих дисциплин: Экономика общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, во время прохождения Производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, демонстрируется во время Защиты 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

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1.	Входной контроль	Средства для проверки «входных знаний», необходимых для успешного усвоения данной дисциплины	Вопросы входного контроля уровня подготовленности обучающихся
2	Тестирование	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Комплект разноуровневых тестов по разделам
3	Круглый стол	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
4	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
45	Контрольная работа	Оценочные средства, позволяющие научить слушателей анализировать информацию, выявлять ключевые проблемы, выбирать альтернативные пути решения, оценивать их, находить оптимальный вариант и формулировать окончательный ответ	Варианты заданий для выполнения контрольной работы

Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	История становления ресторанного дела	ОПК-5 ПК-17,ПК-7	реферат, круглый стол
2	Основные бизнес-процессы ресторана: бэк-хаус	ОПК-5 ПК-17,ПК-7	реферат
3	Основные бизнес-процессы ресторана: фронт-хаус	ОПК-5 ПК-17,ПК-7	реферат, контрольная работа (1-3 темы)
4	Мебель, посуда и сервировка в организации ресторанного дела	ОПК-5 ПК-17,ПК-7	реферат
5	Основы бизнес-планирования в ресторанном бизнесе	ОПК-5 ПК-17,ПК-7	реферат, тестирование (1-5 темы)
	Зачет		вопросы к зачету

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 зачтено)	Пороговый уровень (зачтено)	Продвинутый уровень (зачтено)	Высокий уровень (зачтено)
ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает: фазы организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; -теоретические основы организации предприятия общественного питания (ресторана)	Обучающийся не знает значительной части программного материала, не знает фазы организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, теоретические основы организации предприятия общественного питания (ресторана), допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, 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 фазы организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, теоретические основы организации предприятия общественного питания (ресторана), глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	Умеет:	Не умеет	В целом успешное,	В целом успешное,	Сформированное

	<p>диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в обслуживании посетителей заведения, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению</p>	<p>диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в обслуживании посетителей заведения, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.</p>	<p>но не системное умение диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в обслуживании посетителей заведения, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению</p>	<p>но содержащее отдельные пробелы умение диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в обслуживании посетителей заведения, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению</p>	<p>умение диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в обслуживании посетителей заведения, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению</p>
	<p>Владеет: навыками продвижения ресторанных услуг</p>	<p>Обучающийся не владеет навыками продвижения ресторанных услуг, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение навыками продвижения ресторанных услуг</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками навыками продвижения ресторанных услуг</p>	<p>Успешное и системное владение навыками продвижения ресторанных услуг</p>

		самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено			
ПК-17 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает: основы бизнес-процесса ресторана; -общие принципы организации производства на предприятии; -основы менеджмента персоналом в сфере ресторанного дела; -технологии и структуру обслуживания посетителей; -методы и формы организации стандартов качества на предприятии; -структуру и принципы составления меню, организации интерьера и фасада заведения	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основах бизнес-процесса ресторана; общих принципах организации производства на предприятии общественного питания, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся знает основы бизнес-процесса ресторана; общие принципы организации производства на предприятии, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

	<p>Умеет: планировать процесс основного производства организации питания; организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта предприятия общественного питания, обеспечивать координацию действий персонала</p>	<p>Не умеет планировать процесс основного производства организации питания; организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта предприятия общественного питания, обеспечивать координацию</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение планировать процесс основного производства организации питания; организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта предприятия общественного питания, обеспечивать координацию действий персонала</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение планировать процесс основного производства организации питания; организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта предприятия общественного питания,</p>	<p>Сформированное умение планировать процесс основного производства организации питания; организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта предприятия общественного питания, обеспечивать координацию</p>
--	--	--	---	---	---

	<p>предприятия; -производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана</p>	<p>действий персонала предприятия; -производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ,допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.</p>	<p>предприятия; -производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности</p>	<p>обеспечивать координацию действий персонала предприятия; -производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности</p>	<p>действий персонала предприятия; -производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности</p>
	<p>Владеет: навыками расчета суммы капиталообразующи х инвестиций, затрат на основные материалы; -навыками оценки</p>	<p>Обучающийся не владеет навыками расчета суммы капиталообразующи х инвестиций, затрат на основные материалы;</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение навыками расчета суммы капиталообразующи х инвестиций, затрат на основные</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение</p>	<p>Успешное и системное владение навыками расчета суммы капиталообразующи х инвестиций, затрат на основные</p>

	<p>работы персонала заведения, функционирования служб предприятия; -навыками приема и обслуживания гостей; -навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии; -навыками организации интерьера ресторана</p>	<p>навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия; навыками приема и обслуживания гостей; навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии; навыками организации интерьера ресторана, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено</p>	<p>материалы; -навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия; -навыками приема и обслуживания гостей; -навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии; -навыками организации интерьера ресторана</p>	<p>навыками расчета суммы капиталообразующих инвестиций, затрат на основные материалы; -навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия; -навыками приема и обслуживания гостей; -навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии; -навыками организации интерьера ресторана</p>	<p>материалы; -навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия; -навыками приема и обслуживания гостей; -навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии; -навыками организации интерьера ресторана</p>
<p>ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля</p>	<p>Знает: требования к входному контролю пищевой продукции, обеспечивающие качество и</p>	<p>Обучающийся не знает значительной части программного материала, не знает требования к</p>	<p>Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей,</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных</p>	<p>Обучающийся знает требования к входному контролю пищевой продукции, обеспечивающие</p>

<p>деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</p>	<p>безопасность выпускаемой продукции питания; требования к поставщикам пищевой продукции требования к входному контролю пищевой продукции, обеспечивающие качество и безопасность выпускаемой продукции питания; требования к поставщикам пищевой продукции</p>	<p>входному контролю пищевой продукции, обеспечивающие качество и безопасность выпускаемой продукции питания; требования к поставщикам пищевой продукции требования к входному контролю пищевой продукции, обеспечивающие качество и безопасность выпускаемой продукции питания; требования к поставщикам пищевой продукции ,допускает существенные ошибки.</p>	<p>допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.</p>	<p>неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>качество и безопасность выпускаемой продукции питания; требования к поставщикам пищевой продукции требования к входному контролю пищевой продукции, обеспечивающие качество и безопасность выпускаемой продукции питания; требования к поставщикам пищевой продукции, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.</p>
	<p>Умеет: управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб,</p>	<p>Не умеет управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб,</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение управлять материальными</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение управлять</p>	<p>Сформированное умение управлять материальными ресурсами и персоналом</p>

	<p>отделов) предприятия питания; анализировать и оценивать результативность системы взаимодействия с поставщиками; -осуществлять поиск, выбор, оценку новых поставщиков; -анализировать и оценивать эффективность закупочной деятельности предприятия питания</p>	<p>отделов) предприятия питания; анализировать и оценивать результативность системы взаимодействия с поставщиками; -осуществлять поиск, выбор, оценку новых поставщиков; -анализировать и оценивать эффективность закупочной деятельности предприятия питания , допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.</p>	<p>ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания; анализировать и оценивать результативность системы взаимодействия с поставщиками; -осуществлять поиск, выбор, оценку новых поставщиков; -анализировать и оценивать эффективность закупочной деятельности предприятия питания</p>	<p>материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания; анализировать и оценивать результативность системы взаимодействия с поставщиками; -осуществлять поиск, выбор, оценку новых поставщиков; -анализировать и оценивать эффективность закупочной деятельности предприятия питания</p>	<p>департаментов (служб, отделов) предприятия питания; анализировать и оценивать результативность системы взаимодействия с поставщиками; -осуществлять поиск, выбор, оценку новых поставщиков; -анализировать и оценивать эффективность закупочной деятельности предприятия питания</p>
	<p>Владеет: методикой создания системы входного контроля</p>	<p>Обучающийся не владеет методикой создания системы</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение методикой</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы</p>	<p>Успешное и системное владение методикой создания</p>

	<p>пищевой продукции на предприятии питания; -методами выбора и оценки поставщиков пищевой продукции; -методами контроля поставщиков по выполнению требований предприятия питания по качеству и безопасности</p>	<p>входного контроля пищевой продукции на предприятии питания; -методами выбора и оценки поставщиков пищевой продукции; -методами контроля поставщиков по выполнению требований предприятия питания по качеству и безопасности, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено</p>	<p>создания системы входного контроля пищевой продукции на предприятии питания; -методами выбора и оценки поставщиков пищевой продукции; -методами контроля поставщиков по выполнению требований предприятия питания по качеству и безопасности</p>	<p>или сопровождающееся ошибками владение методикой создания системы входного контроля пищевой продукции на предприятии питания; -методами выбора и оценки поставщиков пищевой продукции; -методами контроля поставщиков по выполнению требований предприятия питания по качеству и безопасности</p>	<p>системы входного контроля пищевой продукции на предприятии питания; -методами выбора и оценки поставщиков пищевой продукции; -методами контроля поставщиков по выполнению требований предприятия питания по качеству и безопасности</p>
--	--	--	---	--	--

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 подготовленности обучающихся по дисциплине «Экономика»

1. Предмет, цели, задачи и методология экономики.
2. Факторы производства, их взаимоотношение и комбинация.
3. Экономическая система общества, классификация, виды, модели.
4. Товарное производство. Товар и его свойства. Альтернативные теории формирования стоимости товара и цены.
5. Деньги как категория товарного производства: происхождение, сущность, функции.
6. Рынок: сущность, функции. Основные типы рынка и их характерные признаки.
7. Предприятие (фирма), его движущие мотивы и цели в рыночной экономике. Организационно-правовые формы предприятий
8. Основные элементы рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Равновесие на рынке труда.
9. Экономический цикл и его основные характеристики.
10. Денежное предложение и его структура.

3.2. Контрольные вопросы промежуточной аттестации (вопросы к зачету)

1. От первых путешествий до падения Римской империи.
2. Гостеприимство. Кухня в средние века.
3. Интеграция культур и зарождение ресторанного дела в Новое время.
4. Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: Новейшее время.
5. Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: Европа.
6. Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: Америка.
7. Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: Россия.
8. Основные бизнес процессы на предприятиях гостеприимства.
9. Бизнес-процесс зоны бэк-хаус – логистика.
10. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – производство.
11. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – маркетинг.
12. Характеристики ресторана, влияющие на его востребованность со стороны гостей.
13. Бизнес-процесс ресторана зоны фронт-хаус – продажи.
14. Бизнес-процесс ресторана зоны фронт-хаус – прием и обслуживание гостей.
15. Бизнес-процесс ресторана зоны фронт-хаус – управление персоналом ресторана.
16. Мебель в ресторане.
17. Микроклимат и освещение ресторана.
18. Посуда и сервировка.

19. Применение столовой посуды при сервировке.
20. Официальный обед.
21. Основные понятия, цели и задачи бизнес-планирования.
22. Содержание и структура бизнес-плана.
23. Методы оценки эффективности инвестиционных проектов.
24. Анализ конкурентов, действующих на рынке ресторанного дела.

3.3. Примерная тематика рефератов

1. История развития ресторанного дела в Российской Империи.
2. История развития ресторанного дела в Европе.
3. История развития и становления кулинарного искусства во Франции.
4. История развития и становления кулинарного искусства в Италии.
5. История возникновения ресторанного дела в США.
6. Выдающиеся личности ресторанного дела: Секвий Покат.
7. Выдающиеся личности ресторанного дела: Фредерик Делэр.
8. Выдающиеся личности ресторанного дела: Урбан Дюбуа.
9. Выдающиеся личности ресторанного дела: Эмиль Бернар.

10. Выдающиеся личности ресторанного дела: Ватель.
11. Выдающиеся личности ресторанного дела: Огюст Эскофье.
12. Выдающиеся личности ресторанного дела: Цезарь Ритц.
13. Кулинарные шедевры Франсиса Пьера де ля Варена.
14. Особенности и классы обслуживания в современном европейском ресторане.
15. Рестораторы России: Александр Новиков.
16. Рестораторы России: Анатолий Комм.
17. Рестораторы России: Андрей Деллос.
18. Рестораторы России: Игорь Бухаров.
19. Ресторан, награжденный мишленовской звездой (по выбору).
20. Современный ресторан: проблемы и перспективы.
21. Кулинарное искусство.
22. Огюст Эскофье — покровитель всех профессиональных поваров мира.
23. Кулинарная практика в новом тысячелетии.
24. Маркетинговые исследования в ресторане.
25. Тематические технологии и методы управления персоналом в ресторане в бизнесе.
26. Основные понятия аттестации как метода оценки персонала.
27. Мотивация персонала ресторана: системы, методы и способы мотивации.
28. Автоматизированные системы на службе в ресторане.
29. Бухгалтерский учет в ресторане быстрого питания.
30. Обслуживающий персонал и обязанности.
31. Требования в ресторанном бизнесе к франчайзингу.
32. Тематические рестораны и рестораны знаменитостей.
33. Производственная деятельность ресторана русской/итальянской/французской кухни.
34. Прогнозирование деятельности ресторана.
35. Главные компоненты логистики.
36. Должностные обязанности производственного персонала.
37. Качественные столовые приборы и репутация ресторана.
38. Столовая посуда: виды и назначение.
39. Общие правила сервировки столов: завтрак, обед, ужин.

40. Торговые помещения ресторана: виды, характеристика, основные функции.
41. Мебель — важный элемент интерьера ресторана.
42. Предпринимательская деятельность в ресторанном бизнесе.
43. Бизнес-планирование в ресторанном бизнесе.
44. Оценки эффективности проектов в ресторанном бизнесе.
45. Показатели оценки конкурентов ресторана на рынке.
46. Основные риски инвестиционного проекта в ресторанном бизнесе.
47. Бизнес-план по созданию ресторана (городского/гостиничного).

3.4. Вопросы для выполнения контрольной работы

пороговый уровень

Вариант 1

Вопрос 1 Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: Россия.

Вопрос 2 Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – производство.

Вопрос 3 Применение столовой посуды при сервировке

Вариант 2

Вопрос 1 Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: США

Вопрос 2 Бизнес-процесс ресторана зоны фронт-хаус – прием и обслуживание гостей.

Вопрос 3 Мебель в ресторане.

продвинутый уровень

Вариант 1

Вопрос 1 Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: Франция

Вопрос 2 Бизнес-процесс ресторана зоны фронт-хаус – управление персоналом ресторана.

Вопрос 3 Официальный обед.

Вариант 2

Вопрос 1 Основные бизнес процессы на предприятиях гостеприимства.

Вопрос 2 Характеристики ресторана, влияющие на его востребованность со стороны гостей.

Вопрос 3 Анализ конкурентов, действующих на рынке ресторанного дела.

высокий уровень

Вариант 1

Вопрос 1 Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса зарубежных стран

Вопрос 2 Бизнес-процесс ресторанов зарубежных стран

Вопрос 3 Способы сделать ресторан прибыльным в кризисной ситуации

Вариант 2

Вопрос 1 Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса стран СНГ

Вопрос 2 Бизнес-процесс ресторанов стран СНГ

Вопрос 3 Как «удержаться на плаву» в условиях жесткой конкуренции

3.5. Комплект разноуровневых тестов

уровень «знать»

1. Гостеприимство – это радушие в приеме и угощении посетителей:

- а) да
- б) нет

2. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

- а) для приема и хранения продуктов;
- б) административно-бытовые;
- в) производственные;
- г) помещения приемно-вестибюльной группы.

3. Типы предприятий общественного питания подразделяются на:

- а) кафе
- б) бар
- в) пельменная
- г) рюмочная

4. Предприятия общественного питания по уровню доходов обслуживаемых потребителей классифицируются:

- а) кофейня
- б) рестораны быстрого обслуживания
- в) магазин кулинарии

5. Бэк-хаус ресторана – это зона, в которой:

- а) находятся гости
- б) гости не появляются

6. Назовите составляющие бизнес-процесса «Логистика» ресторана Бэк-хаус:

- а) закупка
- б) реализация
- в) переработка

7. Назовите составляющие бизнес-процесса «Производство» ресторана Бэк-хаус:

- а) закупка
- б) повышение эффективности использования энергоресурсов
- в) хранение товаров

8. Назовите зоны ресторана:

- а) бэк-хаус
- б) гардероб
- в) фронт-хаус

9. Какие проблемы решает маркетинг в деятельности ресторана?

- а) экономия энергии
- б) ценовая и ассортиментная политика
- в) ведение управленческого учета

10. Рестораны делятся на:

- а) деревенские
- б) городские

- в)поселковые
- г)вагоны-рестораны

11.Самообслуживание бывает:

- а)полное
- б)автоматизированное
- в)полуавтоматизированное

12.В зависимости от формы расчета различают:

- а)самообслуживание бригадное
- б)самообслуживание с предварительным расчетом
- в)самообслуживание индивидуальное

13.Наиболее распространенным видом сервиса является:

- а)французский
- б)индийский
- в)средиземноморский

14.Назовите основные функции зоны фронт-хаус:

- а)продажи
- б)маркетинг
- в)производство
- г)прием и обслуживание гостей

15.В процесс проведения аттестации персонала входит следующий этап:

- а)основной этап проведения аттестации
- б)творческий этап проведения аттестации
- в)профессиональный этап проведения аттестации

16.Мебель в ресторане должна соответствовать следующим требованиям:

- а) быть относительно дешевой
- б)соответствовать стилю интерьера
- в)обладать эргономическими свойствами
- г)обладать гигиеническими свойствами

17.Выберите оптимальный температурный режим ресторана:

- а)20-25 градусов
- б)16-18 градусов
- в)25-30 градусов

18.По своему назначению посуда подразделяется:

- а)столовую
- б)барную
- в)буфетную

19.Приборы делаются на:

- а)специализированные
- б)индивидуальные
- в)кофейные

20. Документ, на основании которого осуществляется планирование предпринимательской деятельности, это:

- а) бизнес-план
- б) профинплан
- в) бухгалтерская отчетность

21. Маркетинговый раздел бизнес-плана включает:

- а) описание продукции
- б) реквизиты ресторана
- в) ценообразование

22. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- а) холодный цех;
- б) овощной цех;
- в) мясной цех;
- г) рыбный цех.

23. Для чего предназначен кулинарный цех в крупных ресторанах

- а) для выпуска первых блюд
- б) для выпуска вторых блюд
- в) для выпуска мучных кондитерских изделий
- г) для выпуска сладких блюд
- д) для выпуска мучных блюд

24. Заготовочный цех это-...

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

25. Для санитарной обработки кондитерских мешков и трубочек используют

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

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

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

27. Документ, регулирующий отношения между поставщиками и заказчиками

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

28. Заведующий производством несет ответственность за

- а) подбор кадров

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

29.Инвентарь мясного цеха:

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

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

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

31. Коэффициент готовности 0.9 присваивается

- а)полуфабрикатам прошедшим полную механическую обработку
- б)кулинарным блюдам
- в)полуфабрикаты высокой степени готовности
- г)кулинарным изделиям
- д)полуф-м прошедшим частичную мех-ю обработку

32.Коэффициент потребления блюд учитывает

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

33. Механическое оборудование

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

34.Меню a la cart-это

- а)диетическое питание
- б)несколько блюд по фиксированной цене
- в)полный рацион питания
- г)скомплектованный обед
- д)свободный выбор блюд

35.Меню комплексного питания включает

- а)широкий ассортимент блюд,закусок,напитков
- б)дежурные блюда на выбор
- в)5-6 основных диет

- г) мучные, кондитерские изделия, горячие напитки
- д) набор блюд за определенную цену

36. Заведующий производством несет ответственность за

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

37. Тепловое оборудование

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

38. Какое оборудование служит для разделения картофеля на фракции

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

39. Какими буквами маркируют инструменты и инвентарь в мясном цехе

- а) РС
- б) ОС
- в) ВМ
- г) СМ
- д) МС

40. Разрубочный стул (колода) ежедневно

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

41. Основной составной частью производственного процесса является

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

42. Ассортиментный минимум определяет в меню

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

43. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе

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

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

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

45. Срок проверки качества скоропортящихся продуктов при приемке на склад

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

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

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

47. Расстояние от пола до верхней полки не должно превышать

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

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

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

49. Входной поток на складе означает

- а) проверку качества и количества прибывшего груза
- б) размещение на хранение
- в) перемещение внутри склада
- г) отпуск товаров на производство
- д) погрузку на транспорт

50. К производственным операциям относится

- а) приемка товаров

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

уровень «уметь»

1. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) кондитерский цех;
- Б) моечная кухонной посуды;
- В) холодный цех;
- Г) мясной цех.

2. 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.

3. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:

- А) моечная столовой посуды;
- Б) сервизная;
- В) хлеборезка;
- Г) мастерские.

4. 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.

5. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:

- А) припускание;
- Б) сортировка;
- В) бланширование;
- Г) пассерование.

6. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- А) припускание;
- Б) порционирование;
- В) оформление;
- Г) отпуск потребителю.

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) тробухочисток;
- В) плавникорезок;
- Г) головоотсекающих машин.

12. Субпродукты – это;

- А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе 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°C;
- Б) 10-12°C;
- В) 8 -12°C;

Г) 8 -14°C.

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°C;
- Б) 45-55°C;
- В) 35-40°C;
- Г) 45-50°C.

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. Ассортиментный минимум определяет в меню

- А) минимальное количество блюд и закусок
- Б) количество фирменных блюд
- С) количество блюд и закусок по времени суток
- Д) количество блюд и закусок по временам года
- Е) максимальное количество блюд и закусок

23. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе

- А) доработки полуфабрикатов
- Б) холодном
- С) овощном
- Д) мясном

Е) горячем

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

- А) 15 дней
- В) 10 дней
- С) 2 дня
- Д) 2-3 дней
- Е) 5 дней

25. Срок проверки качества скоропортящихся продуктов при приемке на склад

- А) 48 час
- В) 12 час
- С) 1 час
- Д) 24 час
- Е) 6 час

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

- А) организация складского хозяйства
- В) материально-техническое снабжение
- С) продовольственное снабжение
- Д) организация производства
- Е) организация обслуживания

27. Расстояние от пола до верхней полки не должно превышать

- А) 2125 мм
- В) 2000 мм
- С) 1500 мм
- Д) 1250 мм
- Е) 1750 мм

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

- А) опалочным шкафом
- В) холодильным шкафом
- С) овощечистительной машиной
- Д) моечной ванной
- Е) вытяжным шкафом

29. Входной поток на складе означает

- А) проверку качества и количества прибывшего груза
- В) размещение на хранение
- С) перемещение внутри склада
- Д) отпуск товаров на производство
- Е) погрузку на транспорт

30. К производственным операциям относится

- А) приемка товаров
- В) хранение продуктов
- С) разгрузка транспорта
- Д) удаление несъедобных частей
- Е) оформление накладных документов

31. 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

32. Мероприятия, направленные на обеспечение качества

- A) освоение новых технологий
- B) проведение дегустаций
- C) организация снабжения
- D) проведение выставок-распродаж
- E) организация реализации готовой продукции

33. Готовые полуфабрикаты и обработанные субпродукты из птицеугольного 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

34. Сколько времени нужно хранить очищенный картофель в воде

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

35. Ненормированные потери при хранении и отпуске

- A) разлив
- B) раструска
- C) порча продуктов
- D) усушка
- E) выветривание

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. Какие рабочие места организуют в цехе доработки полуфабрикатов

- A) только специализированные
- B) простые
- C) комбинированные
- D) только универсальные
- E) специализированные и универсальные

38. Полуфабрикатам, прошедшую полную механическую обработку присваивается коэффициент

- A) 0,9
- B) 0,7
- C) 0,3
- D) 1,0
- E) 0,5

39. 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

40. Тепловой пункт относится к помещениям

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

89. Холодный цех должен иметь удобную связь с

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

41. 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 полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий

42. Для санитарной обработки кондитерских мешков и трубочек используют

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

43. Помещение для обработки яиц оборудуется

- A) Электрoкипяп шьюником
- B) Ванной с подогревом воды
- C) Четырьмя моечными ваннами
- D) Посудомоечной машиной
- E) Производственным столом со встроенной моечной ванной

44. Фиксация рыбы это-

- А) обработка в растворе бисульфата натрия
- В) оттаивание
- С) обработка в горячем растворе соли
- Д) обработка в холодном растворе соли
- Е) замораживание

45. Заготовочный цех

- А) кондитерский
- В) горячий
- С) холодный
- Д) мучной
- Е) овощной

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

- А) Для промывания
- В) Для оттаивания
- С) Для заправки
- Д) Для потрошения
- Е) Для опаливания

47. Раздаточную располагают с:

- А) С гардеробной
- В) С аванзалом
- С) С торговым залом
- Д) Со складским помещениями
- Е) С мясным цехом

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

- А) Временем обслуживания
- В) Основным
- С) Подготовительно – заключительным
- Д) Рабочим временем
- Е) Вспомогательным

49. Осетровую рыбу ошпаривают для

- А) Уплотнения ткани мякоти
- В) Улучшения вкуса
- С) Уменьшения веса
- Д) Ускорение срока варки
- Е) Удаление костных жучков

50. Продолжительность опаливания птицы

- А) 3 мин
- В) 30 сек
- С) 60 сек
- Д) 1 мин
- Е) 10 сек

уровень «владеть»

1. Простой производственный цикл – это...

- а) Приготовление вторых блюд из жаренного мяса
 - б) Приготовление сладких блюд
 - в) Приготовление полуфабрикатов из мяса
 - г) Приготовление супов
 - д) Приготовление вторых блюд из отварной рыбы
2. Зав. Производством несет ответственность за...
- а) Хозяйственно-финансовую деятельность
 - б) Подбор кадров
 - в) Соблюдение трудового законодательства
 - г) Порядок и чистоту в зале
 - д) Производственную деятельность
3. Пункт общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, как правило, продукцией несложного приготовления, называют
- а) Закусочная
 - б) Столовая
 - в) Кафе
 - г) Буфет
 - д) Бар
4. Отрасль материального производства:
- а) Жилищно-коммунальное хозяйство
 - б) Транспортирование
 - в) здравоохранение
 - г) Общественное питание
 - д) Строительство
5. График, предусматриваемый ежедневную работу бригад в 1 смену называется
- а) Ленточный
 - б) Линейный
 - в) Двухбригадный
 - г) График рабочего времени
 - д) Комбинированный
6. Помещение для обработки яиц оборудуется
- а) Ванной с подогревом воды
 - б) Электрокипятильником
 - в) Посудомоечной машиной
 - г) Производственным столом со встроенной моечной ванной
 - д) Четырьмя моечными ваннами
7. Очищенные овощи можно хранить в воде не более
- а) 2ч.
 - б) 8ч.
 - в) 12ч.
 - г) 6ч.
 - д) 48ч.
8. Овощная входит в состав помещения
- а) Производственных
 - б) Служебных
 - в) Технических
 - г) Для хранения продуктов
 - д) Для посетителей
9. Готовый полуфабрикат и обработанные субпродукты птице-гольевого цеха на доготовочные предприятия направляются для кратковременного хранения перед реализацией
- а) В склад сырья

- б) Торговая сеть
 - в) Экспедиция
 - г) Горячий цех
 - д) Доготовочные предприятия
10. Основной составляющей частью производственного процесса является
- а) Обслуживание рабочих мест
 - б) Технологические операции
 - в) Организация рабочего места
 - г) Доставка сырья
 - д) Подготовительная операция
11. Ассортиментный минимум определяет в меню
- а) Количество блюд и закусок по временам года
 - б) Количество фирменных блюд
 - в) Минимальное количество блюд и закусок
 - г) Количество блюд и закусок по времени
 - д) Максимальное количество блюд и закусок
12. Тепловой пункт относится к помещению
- а) Служебному
 - б) Для посетителей
 - в) Производственному
 - г) Техническому
 - д) Складским
13. Оборудование горячего цеха
- А. Тестомесильная машина
 - В. Овощерезка
 - С. Ручной маслоделитель
 - Д. Нож рубак
 - Е. Шумовка.
14. Операция термической тепловой обработки
- А. Дробление
 - В. Засолка
 - С. Охлаждение
 - Д. Фиксация
 - Е. Припускание
15. Крупное предприятие общественного питания, осуществляющее переработку сырья и выпуск п/ф, кулинарных и кондитерских изделий и снабжение ими доготовочных предприятий, магазинов-кулинарий называется?
- А. Комбинат питания
 - В. Магазин кулинария
 - С. Фабрика-кухня
 - Д. Комбинат п/ф
 - Е. Фабрика заготовочная
16. Чем оснащают рабочее место по обработке луковых на заготовочном предприятии?
- А. Моечной ванной
 - В. Холодильным шкафом
 - С. Вытяжным шкафом
 - Д. Опалочным шкафом
 - Е. Овощеочистительной машиной
17. На всех предприятиях общественного питания, работающих на сырье или п/ф, независимо от мощности предусматриваемой?
- А. Холодный цех
 - В. Овощной цех

- C. Мясо-рыбный цех
 - D. Кондитерский цех
 - E. Горячий цех
18. 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
19. 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
20. Время, которое затрачивается работником на подготовку выполнению производственного задания, называется?
- A. Временем обслуживания
 - B. Вспомогательным
 - C. Основным
 - D. Рабочим временем
 - E. Подготовительно-заключительным
21. Что является основой оперативного планирования на предприятиях питания?
- A. Ассортиментный минимум
 - B. Плановое меню
 - C. План товарооборота
 - D. Производственное задание
 - E. Меню
22. 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
23. 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
24. 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
25. 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

26. Что индивидуально включают в линию по обработке птицы в заготовочных предприятиях?
- A) Овощерезка
 - B) Мясорубка
 - C) Вытяжной шкаф
 - D) Холодильник
 - E) Опалочный горн
27. 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
28. Инвентарь горячего цеха
- A) Формочки для заливных
 - B) Нож-рубак
 - C) Шумовка
 - D) Филейный нож
 - E) Ручной маслоделитель
29. По сложности и характеру выполняемых в овощном цехе работ используют работников
- A) 1-5 разряда
 - B) 5-6 разряда
 - C) 3-4 разряда
 - D) 4-5 разряда
 - E) 2-3 разряда
30. 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
31. Овощной цех оснащают следующим оборудованием
- A) Механическим
 - B) Дозировочным
 - C) Весовым оборудованием
 - D) Тепловым
 - E) Раздаточным
32. 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
33. 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

34. Какой цех является производственным участком в ПОП?
- А) Горячий
 - В) Овощной
 - С) Доготовочный
 - Д) Холодный
 - Е) Мясорыбный
35. Что индивидуально включают в линию по обработке птицы в заготовочных предприятиях?
- А) Овощерезка
 - В) Мясорубка
 - С) Вытяжной шкаф
 - Д) Холодильник
 - Е) Опалочный горн
36. Выработанные полуфабрикаты из птицы хранят в холодильных камерах экспедиции в течении?
- А) 10 часов
 - В) 3 часа
 - С) 1 час
 - Д) 2 часа
 - Е) До 6 часов
37. Время, которое затрачивается работником на подготовку выполнения производственного задания, называется?
- А) Временем обслуживания
 - В) Основным
 - С) Подготовительно – заключительным
 - Д) Рабочим временем
 - Е) Вспомогательным
38. Вспомогательная операция термической обработки
- А) варка
 - В) припускание
 - С) запекание
 - Д) брезирование
 - Е) пассерование
39. В функцию доготовочных предприятий не входит
- А) реализация блюд потребителям
 - В) проведение тепловой обработки продуктов
 - С) оформление блюд
 - Д) создание условий для приема пищи
 - Е) хранение и расфасовка кулинарных изделий
40. Время размораживания птицы в дефростерах
- А) 20 часов
 - В) 16-18 часов
 - С) 2 суток
 - Д) 1 сутки
 - Е) 10-12 часов
41. Время вымачивания соленой рыбы перед обработкой
- А) 12 часов
 - В) 2 часа
 - С) 10 часов
 - Д) 4-6 часов
 - Е) 1 час

- 42.Вагоны рестораны включают в состав поездов, если они находятся в пути в одном направлении
- A) 12 часов
 - B) 20 часов
 - C) 18 часов
 - D) 0,5 суток
 - E) более суток
- 43.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
44. Высота слоя лука при насыпном способе хранения
- A) 0,5
 - B) 1,0
 - C) 0,7
 - D) 1,5
 - E) 0,3
- 45.Высота слоя моркови при насыпном способе хранения
- A) 0,3
 - B) 1,0
 - C) 0,5
 - D) 0,7
 - E) 1,5
- 46.График работы,предусматривающий различную продолжительность рабочего дня в течении недели называется?
- A)двух бригадный
 - B)ленточный
 - C)линейный
 - D)комбинированный
 - E)график суммированного рабочего времени
- 47.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
- 48.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
- 49.Для соблюдения санитарных правил, стены в горячем цехе
- A) облицовываются метлахской плиткой
 - B) покрываются побелкой
 - C)покрываются масляной краской
 - D) облицовываются керамической плиткой

- Е) обшивают деревом
50. Длина производственного стола не должна превышать
- А) 1500 мм
 - В) 1260 мм
 - С) 1050 мм
 - Д) 1000 мм
 - Е) 1800 мм

3.6 Круглый стол

Проведение **круглого стола по теме «История становления ресторанного дела»** требует подготовительной работы со стороны студентов, которые 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 7-8 минут, материал должен быть тщательно проработан.

К проведению круглого стола привлекаются все желающие в нем участвовать студенты. После выступлений участники круглого стола задают докладчикам наиболее интересующие их вопросы. На заключительном этапе круглого стола проводится открытая дискуссия по представленным проблемам, в которой участвуют все студенты. После завершения дискуссии путём голосования выбирается лучший докладчик, а также подводятся окончательные итоги круглого стола. Затем по результатам обсуждения одним из студентов готовится проект резюме, которое рассматривается и принимается участниками круглого стола. Резюме содержит предложения как теоретической, так и практической направленности, к которым пришли студенты в ходе обсуждения рассматриваемой темы, а также основные выводы.

План круглого стола:

1. Вступительное слово руководителя
2. Заслушивание докладов на темы:
 - ✓ Лучший ресторан России.
 - ✓ Лучший ресторан мира.
 - ✓ Лучший ресторан г.Ульяновска.
3. Обсуждение докладов
4. Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада)
5. Подведение итогов круглого стола
6. Подготовка резюме по результатам проведения круглого стола

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

Оценивание входного контроля уровня подготовленности обучающегося

Ожидаемые результаты:

- знание сущности, цели и задач пройденной дисциплины;
- умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;
- четкое понимание пройденного учебного материала.

Критерии оценки

- полнота и правильность ответов на вопросы;
- глубина, прочность, систематичность знаний;
- степень понимания студентом учебного материала;
- демонстрация владения учебным материалом по пройденным дисциплинам.

Пороги оценок:

зачтено - обучающийся дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает пройденный материал; демонстрирует владение учебным материалом.

не зачтено - обучающийся не готов при ответах на вопросы, отсутствуют качества, указанные выше для получения более высоких оценок.

Критерии рейтинговых оценок по курсу «Организация ресторанного дела»:

<i>Зачётная оценка</i>	<i>Рейтинговая оценка успеваемости</i>
<i>Зачтено</i>	<i>45-100 баллов</i>
<i>Зачтено</i>	<i>60-79 баллов</i>
<i>Зачтено</i>	<i>45-59 баллов</i>
<i>Не зачтено</i>	<i>менее 45 баллов</i>

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Зачет	50	30	20	100	10

«Автоматический» зачёт выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, рефератов, других работ, выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях.

Оценка за «автоматический» зачет должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.

Студенты, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают зачёт в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за зачёт, полученные этими студентами, не могут превышать 45 баллов.**

- Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося (зачете)

Ожидаемые результаты:

Демонстрация знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; теоретических основ организации предприятия общественного питания (ресторана); основ бизнес-процесса ресторана; общих принципов организации производства на предприятии; основ менеджмента персоналом в сфере ресторанного дела; технологии и структуры обслуживания посетителей; методов и форм организации стандартов качества на предприятии; структуры и принципов составления меню, организации интерьера и фасада заведения.

Умения организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в обслуживании посетителей заведения, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению; планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта предприятия общественного питания, обеспечивать координацию действий персонала предприятия; производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана.

Владения навыками расчета суммы капиталобразующих инвестиций, затрат на основные материалы; навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия; навыками приема и обслуживания гостей; навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии; навыками организации интерьера ресторана; навыками продвижения ресторанных услуг.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «зачтено» или «не зачтено» по следующим **критериям:**

Зачтено (45 баллов) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

Не зачтено (менее 45 баллов) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Оценка тестирования

Ожидаемые результаты:

-Знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; основ бизнес-процесса ресторана; методов и форм организации стандартов качества на предприятии; структуры и принципов составления меню, организации интерьера и фасада заведения.

-Умение организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

-Владения навыками расчета суммы капиталобразующих инвестиций, затрат на основные материалы; навыками приема и обслуживания гостей; навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии; навыками организации интерьера ресторана; навыками продвижения ресторанных услуг.

Критерии оценки:

-соответствие предполагаемым ответам.

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.

Оценивание участия обучающегося в круглом столе:

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:

- 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.

Критерии оценки реферата (текста реферата и защиты):

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).

- 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:

Пять баллов – при соответствии реферата всем вышеперечисленным критериям.

Четыре балла при соответствии реферата не менее четырем критериям.

Баллы не начисляются при соответствии реферата менее четырем критериям.

Оценка ответов на задания контрольной работы

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;

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;
- владение терминологией.

Максимальный балл (100 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг-плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) 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; владеет терминологией.

Средний балл (50 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг-плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа частично соответствует всем критериям или полностью соответствует некоторым 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; владеет терминологией

Баллы не ставятся, если:

обучающийся не ответил ни на один вопрос контрольной работы, отсутствуют качества, указанные выше для получения более высоких оценок.

Преподаватель



И.И. Шигапов