

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декаан

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**Б1.О.16 Организация производства и обслуживания на  
предприятиях общественного питания**

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ОПК-3      Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ОПК-3.3 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов</p>	<p><b>знает</b> основы ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов</p>
		<p><b>умеет</b> организовать работу заготовочных и доготовочных цехов с учетом рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>
		<p><b>владеет навыками</b> технологическими приёмами производства продуктов питания с рациональным использованием сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>
<p>ОПК-4      Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>ОПК-4.2 Организовывает производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания</p>	<p><b>знает</b> основные виды работ по организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>
		<p><b>умеет</b> организовать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов</p>
		<p><b>владеет навыками</b> способами организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>
<p>ПК-1      Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>знает</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p><b>умеет</b> определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p><b>владеет навыками</b> навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства</p>

		<p><b>знает</b> технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p><b>умеет</b> применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>
		<p><b>владеет навыками</b> навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			
1.1.	Основы технологии организации деятельности предприятий питания	3	ПК-1.1, ПК-1.3, ОПК-3.3, ОПК-4.2	Контрольная работа
1.2.	Организация производства на предприятиях общественного питания.	3	ПК-1.1, ПК-1.3, ОПК-3.3, ОПК-4.2	Контрольная работа
1.3.	Основы технологии организации деятельности предприятий питания	3	ПК-1.1, ПК-1.3, ОПК-3.3, ОПК-4.2	Контрольная работа
	Промежуточная аттестация			Эк

## 3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
-------	----------------------------------	--	---

Текущий контроль			
Для оценки знаний			
Для оценки умений			
1	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
2	Курсовые работы (проектов)	Вид самостоятельной письменной работы, направленный на творческое освоение общепрофессиональных и профильных профессиональных дисциплин (модулей) и выработку соответствующих профессиональных компетенций. При написании курсовой работы студент должен полностью раскрыть выбранную тему, соблюсти логику изложения материала, показать умение делать обобщения и выводы.	Перечень тем курсовых работ (проектов)
3	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов

**4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания"**

***Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости***

Вопросы к контрольной работе

1. Организационно-правовые формы предприятий.
2. Порядок создания и особенности организации малых предприятий питания.

Государственное регулирование малых предприятий.

3. Классификация, типизация предприятий, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р.
4. Специализация предприятий питания, их преимущества.

5. Характеристика заготовочных предприятий.
  6. Ресторан, как тип предприятия питания.
  7. Разновидности столовых, их характеристика.
  8. Кафе, закусочные, бары, их характеристика.
  9. Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.
  10. Основные направления автоматизации и компьютеризации в предприятиях питания.
  11. Формирование системы договорных отношений с поставщиками и автотранспортными предприятиями.
  12. Организация продовольственного обеспечения.
  13. Организация материально-технического обеспечения.
  14. Формы товародвижения и способы доставки сырья, п/ф и средств МТО в предприятия питания.
  15. Организация складского и тарного хозяйства.
  16. Производственный процесс и принципы его организации.
  17. Производственный цикл, мероприятия по сокращению его длительности.
  18. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства.
- Использование ЭВМ и экономико-математического моделирования в ОПП.
19. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса.
  20. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из птицы.
  21. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из рыбы.
  22. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из картофеля и овощей.
  23. Организация трудовых и производственных процессов в кондитерском цехе.
  24. Организация трудовых и производственных процессов в кулинарном цехе.
  25. Организация вспомогательных цехов и служб (моечных, хлеборезки, сервизной).
  26. Классификация и характеристика организационных форм обслуживания на предприятиях общественного питания.
  27. Услуги предприятий общественного питания, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р. Правила оказания услуг.
  28. Организация питания и обслуживания потребителей на производственных предприятиях.
  29. Организация питания и обслуживания студентов высших и средних специальных учебных заведений.
  30. Организация питания и обслуживания учащихся общеобразовательных школ, СПТУ, колледжей.
  31. Особенности организации диетического питания.
  32. Характеристики и виды меню. Требования к составлению меню.
  33. Структурирование карты вин, гармонизация ее с меню.
  34. Организация обслуживания гостей в ресторанах.
  35. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.
  36. Особенности организации обслуживания туристов.
  37. Организационные основы управления персоналом.
  38. Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления.
  39. Критерии оценки профессионального уровня обслуживающего персонала ресторана.
  40. Классификация, характеристика баров.
  41. Снабжение предприятий сырьем, полуфабрикатами, инвентарем и пр.
  42. Характеристика и особенности децентрализованной и централизованной доставки товара.
  43. Составление акта приемки товара по качеству или его несоответствия медико-биологическим требованиям (недоброкачественный товар).
  44. Характеристика предприятий с полным технологическим циклом.
  45. Оформление специализированных предприятий.

46. Организация приемов, банкетов, юбилеев.
47. Расчеты с посетителями и предложение дополнительных услуг.
48. Последовательность подачи блюд и напитков официантом.
49. Планирование работы предприятий при обслуживании участников совещаний различного уровня.
50. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании различных категорий населения.
51. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании иностранных туристов.
52. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании различных торжеств.
53. Порядок приема заказа при обслуживании различных торжеств.
54. Особенности составления меню при обслуживании торжеств, с присутствием иностранных граждан.
55. Особенности в подготовке к проведению банкетов с участием иностранных граждан.
56. Особенности организации и проведения банкета вне ресторана.

#### Практико-ориентированные задания

Составить план-меню студенческой столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 800 человек. Количество закусок, первых и вторых блюд составляет около 20 наименований, а коэффициент потребления блюд для студенческой столовой составляет 2,5.

Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 70 порций супа картофельного с кальмарами, если в ноябре картофель имеет не 30% отходов, а на 5% больше. Масса картофеля нетто на 1 порцию составляет 150г, а брутто 250г.

Определить общую площадь горячего цеха, если под оборудованием занято 18,5м<sup>2</sup>, а ширина проходов составляет 1,8м<sup>2</sup>. Коэффициент использования площади горячего цеха составляет 0,3.

Общая продолжительность рабочего времени затраченного на изготовление кекса столичного, составила 10500с, подготовительно-заключительное время – 550с, время на обслуживание рабочего места 500с, время на отдых и личные надобности кондитера 550с. оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составило 26,51с. Определить нору выработки.

Определить расчет производственных помещений по норме площади на одного работающего, если количество работников в холодном цехе составляет 2 человека, норма площади холодного цеха на одного работающего составляет 8м<sup>2</sup>, а для заготовочных цехов 4м<sup>2</sup>.

### **Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен) по итогам освоения дисциплины (модуля)**

#### Вопросы к экзамену

1. Организационно-правовые формы предприятий.
2. Порядок создания и особенности организации малых предприятий питания. Государственное регулирование малых предприятий.
3. Классификация, типизация предприятий, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р.
4. Специализация предприятий питания, их преимущества.
5. Характеристика заготовочных предприятий.
6. Ресторан, как тип предприятия питания.
7. Разновидности столовых, их характеристика.
8. Кафе, закусочные, бары, их характеристика.
9. Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.
10. Основные направления автоматизации и компьютеризации в предприятиях питания.
11. Формирование системы договорных отношений с поставщиками и автотранспортными предприятиями.
12. Организация продовольственного обеспечения.
13. Организация материально-технического обеспечения.
14. Формы товародвижения и способы доставки сырья, п/ф и средств МТО в предприятия питания.
15. Организация складского и тарного хозяйства.
16. Производственный процесс и принципы его организации.
17. Производственный цикл, мероприятия по сокращению его длительности.
18. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства.

Использование ЭВМ и экономико-математического моделирования в ОПП.

19. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса.
20. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из птицы.
21. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из рыбы.
22. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из картофеля и овощей.
23. Организация трудовых и производственных процессов в кондитерском цехе.
24. Организация трудовых и производственных процессов в кулинарном цехе.
25. Организация вспомогательных цехов и служб (моечных, хлеборезки, сервизной).
26. Классификация и характеристика организационных форм обслуживания на предприятиях общественного питания.
27. Услуги предприятий общественного питания, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р. Правила оказания услуг.
28. Организация питания и обслуживания потребителей на производственных предприятиях.
29. Организация питания и обслуживания студентов высших и средних специальных учебных заведений.
30. Организация питания и обслуживания учащихся общеобразовательных школ, СПТУ, колледжей.
31. Особенности организации диетического питания.
32. Характеристики и виды меню. Требования к составлению меню.
33. Структурирование карты вин, гармонизация ее с меню.
34. Организация обслуживания гостей в ресторанах.
35. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.
36. Особенности организации обслуживания туристов.
37. Организационные основы управления персоналом.
38. Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления.
39. Критерии оценки профессионального уровня обслуживающего персонала ресторана.
40. Классификация, характеристика баров.
41. Снабжение предприятий сырьем, полуфабрикатами, инвентарем и пр.
42. Характеристика и особенности децентрализованной и централизованной доставки товара.
43. Составление акта приемки товара по качеству или его несоответствия медико-биологическим требованиям (недоброкачественный товар).
44. Характеристика предприятий с полным технологическим циклом.
45. Оформление специализированных предприятий.
46. Организация приемов, банкетов, юбилеев.
47. Расчеты с посетителями и предложение дополнительных услуг.
48. Последовательность подачи блюд и напитков официантом.
49. Планирование работы предприятий при обслуживании участников совещаний различного уровня.
50. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании различных категорий населения.
51. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании иностранных туристов.
52. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании различных торжеств.
53. Порядок приема заказа при обслуживании различных торжеств.
54. Особенности составления меню при обслуживании торжеств, с присутствием иностранных граждан.
55. Особенности в подготовке к проведению банкетов с участием иностранных граждан.
56. Особенности организации и проведения банкета вне ресторана.

Практико-ориентированные задания

Составить план-меню студенческой столовой со свободным выбором блюд, в которой в

среднем за день питается 800 человек. Количество закусок, первых и вторых блюд составляет около 20 наименований, а коэффициент потребления блюд для студенческой столовой составляет 2,5.

Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 70 порций супа картофельного с кальмарами, если в ноябре картофель имеет не 30% отходов, а на 5% больше. Масса картофеля нетто на 1 порцию составляет 150г, а брутто 250г.

Определить общую площадь горячего цеха, если под оборудованием занято 18,5м<sup>2</sup>, а ширина проходов составляет 1,8м<sup>2</sup>. Коэффициент использования площади горячего цеха составляет 0,3.

Общая продолжительность рабочего времени затраченного на изготовление кекса столичного, составила 10500с, подготовительно-заключительное время – 550с, время на обслуживание рабочего места 500с, время на отдых и личные надобности кондитера 550с. оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составило 26,51с. Определить норму выработки.

Определить расчет производственных помещений по норме площади на одного работающего, если количество работников в холодном цехе составляет 2 человека, норма площади холодного цеха на одного работающего составляет 8м<sup>2</sup>, а для заготовочных цехов 4м<sup>2</sup>.

***Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)***