

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 26.09.2024 09:21:13
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c71fd1b6a6ac5a1f10c8c5199




Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли и общественного питания от 28.03.2019 № 8
Зав КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

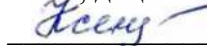
Б1.В.05.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
для студентов приема 2020 г.

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

**Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»**

Составитель:

к.т.н., доцент



М.В. Ксенз

Краснодар
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ...	3
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	6
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ	7
6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	14
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	14
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
1. Диагностическое (входное тестирование).....	17
2. Комплект тестовых заданий по дисциплине.....	21
3. Перечень вопросов, практических заданий к зачету.....	37
4. Перечень вопросов, практических заданий к экзамену.....	49
5. Образец экзаменационного билета.....	60
6. Комплект заданий для выполнения контрольной работы.....	61
7. Перечень тем для проведения форумов, дискуссий, круглых столов.....	64
8. Вопросы для собеседования.....	67
9. Тематика рефератов.....	72
10. Кейс-задания.....	73
11. Ситуационные задачи.....	75
12. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	77
Лист регистрации изменений	82

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Оценочные материалы по учебной дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) программы «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Оценочные материалы входит в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающихся установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Оценочные материалы по дисциплине используется при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения следующих дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Санитария и гигиена питания», «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Основы строительства и инженерное оборудование», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Виды оценочных материалов по учебной дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Целью разработки оценочных материалов по учебной дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является уста-

новление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;
- управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций выпускников, указанных в ФГОС ВО;
- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс;
- изучение состояния в области здорового питания населения;
- изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания;
- изучение основных принципов теорий античного, сбалансированного и адекватного питания, нетрадиционного и специализированного питания;
- изучение основных положений этих видов питания; изучение классификации и основных отличий существующих концепций питания.

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

ПК-9 – готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

ПК-13 – способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

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.

ПК-21 – готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами, принимать решения по результатам аттестации.

Основными этапами формирования данных компетенций при изучении учебной дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебной дисциплины. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями.

Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)				
	ОПК-5	ПК-9	ПК-13	ПК-17	ПК-21
курс 3, семестр 6 Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания					
Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания	+	+		+	
Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	+	+		+	
Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация	+	+	+	+	+
Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+
Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+
курс 4, семестр 7 Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания					
Тема 6. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье	+	+	+	+	+
Тема 7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах	+	+		+	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	+	+		+	
Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	+	+		+	

4 ПАСПОРТ ФОС ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» включает контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Тестовые задания, кол-во	Другие оценочные средства	
			Вид	Кол-во
Диагностическое тестирование (входной контроль)		25	-	-
Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания	ОПК-5, ПК-9, ПК-17	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	ОПК-5, ПК-9, ПК-17	-	Вопросы для собеседования, перечень тем для дискуссии	2
Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация	ОПК-5, ПК-9, ПК-13, ПК-17, ПК-21	20	Вопросы для собеседования, перечень тем для дискуссии	2
Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания	ОПК-5, ПК-9, ПК-13, ПК-17, ПК-21	20	Вопросы для собеседования, перечень тем для защиты практической работы в форме дискуссии, комплексные ситуационные задания	3
Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания	ОПК-5, ПК-9, ПК-13, ПК-17, ПК-21	20	Вопросы для собеседования, перечень тем для защиты практической работы в форме дискуссии	2
Тема 6. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье	ОПК-5, ПК-9, ПК-13, ПК-17, ПК-21	20	Вопросы для собеседования, перечень тем для защиты практической работы в форме дискуссии	2
Тема 7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах	ОПК-5, ПК-9, ПК-17	-	Вопросы для собеседования, перечень тем для защиты практической работы в форме дискуссии	1

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	ОПК-5, ПК-9, ПК-17	20	Вопросы для собеседования, перечень тем рефератов, перечень тем для защиты практической работы в форме дискуссии	3
Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	ОПК-5, ПК-9, ПК-17	-	Вопросы для собеседования, ситуационные задачи	2
Промежуточная аттестация	ОПК-5, ПК-9, ПК-13, ПК-17, ПК-21	-	Вопросы и практические задания к зачету	1
			Вопросы и практические задания к экзамену	1
			Экзаменационные билеты	1
Всего	ОПК-5, ПК-9, ПК-13, ПК-17, ПК-21	125	8	21

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины.

Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная и двухбалльная (зачтено/не зачтено) система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания представлены в таблице 2:

Таблица 2

100- балльная система оценки	Оценка	Формируемые компетенции	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично»/ «зачтено»	ОПК-5	<p>Знает верно и в полном объеме: типы предприятий общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: организовать работу заготовочных и доготовочных цехов и процесс обслуживания на предприятиях питания различных типов</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов</p>
		ПК-9	<p>Знает верно и в полном объеме: правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: обучить безопасной работе на рабочих местах на предприятиях общественного питания</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: способностью к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>
		ПК-13	<p>Знает верно и в полном объеме: программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству</p>

		ПК-17	<p>Знает верно и в полном объеме: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: организовать рациональное использование сырьевых и энергетических ресурсов, грамотно спланировать технологические процессы производства готовой продукции</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания</p>
		ПК-21	<p>Знает верно и в полном объеме: критерии оценки профессионального уровня работников предприятий общественного питания, правила составления обучающих программ для работников предприятий общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить аттестацию работников предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала предприятий питания для составления обучающих программ</p>
70 – 84 баллов	«хорошо»/ «зачтено»	ОПК-5	<p>Знает с незначительными замечаниями: типы предприятий общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: организовать работу заготовочных и доготовочных цехов и процесс обслуживания на предприятиях питания различных типов</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов</p>
		ПК-9	<p>Знает с незначительными замечаниями: правила техники безопасности в про-</p>

			<p>фессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: обучить безопасной работе на рабочих местах на предприятиях общественного питания</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: способностью к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>
		ПК-13	<p>Знает с незначительными замечаниями: программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству</p>
		ПК-17	<p>Знает с незначительными замечаниями: критерии оценки профессионального уровня работников предприятий общественного питания, правила составления обучающих программ для работников предприятий общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: проводить аттестацию работников предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала предприятий питания для составления обучающих программ</p>

		ПК-21	<p>Знает с незначительными замечаниями: типы предприятий общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: организовать работу заготовочных и доготовочных цехов и процесс обслуживания на предприятиях питания различных типов</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»/ «зачтено»	ОПК-5	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: типы предприятий общественного питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: организовать работу заготовочных и доготовочных цехов и процесс обслуживания на предприятиях питания различных типов</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов</p>
		ПК-9	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: обучить безопасной работе на рабочих местах на предприятиях общественного питания</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>
		ПК-13	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: планировать и анализировать свою дея-</p>

			<p>тельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству</p>
		ПК-17	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>организовать рациональное использование сырьевых и энергетических ресурсов, грамотно спланировать технологические процессы производства готовой продукции</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания</p>
		ПК-21	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>критерии оценки профессионального уровня работников предприятий общественного питания, правила составления обучающих программ для работников предприятий общественного питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>проводить аттестацию работников предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала предприятий питания для составления обучающих программ</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»/ «не зачтено»	ОПК-5	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>типы предприятий общественного питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>организовать работу заготовочных и доготовочных цехов и процесс обслужи-</p>

			<p>вания на предприятиях питания различных типов</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов</p>
		ПК-9	<p>Не знает на базовом уровне: правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Не умеет на базовом уровне: обучить безопасной работе на рабочих местах на предприятиях общественного питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способностью к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>
		ПК-13	<p>Не знает на базовом уровне: программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию</p> <p>Не умеет на базовом уровне: планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству</p>
		ПК-17	<p>Не знает на базовом уровне: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>Не умеет на базовом уровне: организовать рациональное использование сырьевых и энергетических ресурсов, грамотно спланировать технологические процессы производства готовой продукции</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания</p>

		ПК-21	<p>Не знает на базовом уровне: критерии оценки профессионального уровня работников предприятий общественного питания, правила составления обучающих программ для работников предприятий общественного питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: проводить аттестацию работников предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации</p> <p>Не владеет на базовом уровне: готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала предприятий питания для составления обучающих программ</p>
--	--	-------	---

Фонды оценочных средств сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

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

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в Приложениях 2,6,7,8,9,10,11)

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины. (Перечень вопросов и практических заданий к зачету, экзамену, образец экзаменационного билета представлены в Приложениях 3, 4, 5 соответственно).

7 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходи-

мых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.

6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос	Тестовое задание (Приложение 2, входной контроль приложение 1)	экспертный
2. Собеседование	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по темам дисциплины (Приложение 8)	экспертный
3. Дискуссия	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения занятия (Приложение 7)	экспертный
4. Контрольная работа	Средство для установления эффективности осуществления образовательной деятельности, в котором измеряется уровень знаний, навыков, умений	Комплект разноуровневых задач и заданий (Приложения 6,12)	экспертный
5. Кейс-задание, ситуационные задачи	Проблемное задание, в котором студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную экономическую, социальную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Задание для решения проблемы, ситуационные задачи (Приложение 10,11)	экспертный
6. Реферат	Письменный доклад или выступление по выбранной теме, отличительной особенностью ко-	Тематика рефератов (Приложение 9)	экспертный

	того является сбор информации из нескольких источников и четко структурированный на выходе материал		
7. Зачет	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению практических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических занятий, самостоятельной работы	Вопросы и практические задания к зачету (Приложение 3)	экспертный
8. Экзамен	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению практических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических занятий, самостоятельной работы	Вопросы и практические задания (задачи) к экзамену, экзаменационный билет (Приложения 4,5)	экспертный

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Комплект тестов (тестовых заданий) для диагностического тестирования по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» (входной контроль)

1 Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Отличительные особенности химического состава желтка от белка куриного яйца состоят в содержании:

- а) липидов
- б) жирорастворимых витаминов
- в) составе белка
- г) углеводов и минеральных веществ

2. Мясо сомнительной свежести имеет следующие характеристики:

- а) подсохшая поверхность, покрытая слизью туша, мышцы на разрезе влажные, липкие, красно-коричневые
- б) на поверхности туши корочка подсохшая, мышцы слегка влажные, красные, жир мягкий
- в) признаки начальной стадии порчи: поверхность увлажнена, слегка липкая, потемневшая

3. Способ обработки птицы «потрошенная» включают

- а) удален кишечник
- б) удалены кишечник с клоакой, наполненный зоб, яйцевод
- в) удалены все внутренние органы, голова, шея, ноги, по заплюсневый сустав

4. Сорта крупы отличаются друг от друга по:

- а) содержанию примесей
- б) содержанию нешелушенных и испорченных зерен
- в) содержанию доброкачественного ядра
- г) влажности
- д) строению
- е) потребительским свойствам

5. Отличительной особенностью прыностей является:

- а) изменение цвета продукта;
- б) изменение вкуса и аромата;
- в) изменение консистенции.

6. К физическим опасным факторам при осуществлении производства кулинарной продукции, оказывающим влияние на её безопасность, относятся:

- а) природные токсины, химические вещества, пестициды, неразрешенные пищевые добавки и красители, остатки медицинских препаратов,
- б) металл, стекло, дерево.
- в) патогенны, микроорганизмы (бактерии, вирусы), паразиты.

7. Установите в правильной последовательности действия по программе ХАССП, связанные с производственным контролем на предприятии общественного питания:

- а) установление процедур проверки
- б) определение критических точек контроля
- в) установление корректирующих действий
- г) установление процедур ведения документации
- д) установление критических пределов
- е) установление процедур мониторинга
- ж) проведение анализа опасных факторов

8. Критическая контрольная точка при осуществлении системы ХАССП на предприятии общественного питания - это:

- а) действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или нежелательной ситуации
- б) действие, направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня
- в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском

9. Корректирующее действие при осуществлении системы ХАССП на предприятии общественного питания - это:

- а) действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или нежелательной ситуации
- б) действие, направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня
- в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском

10. Предупреждающее действие при осуществлении системы ХАССП на предприятии общественного питания – это:

- а) действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или нежелательной ситуации
- б) действие, направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня
- в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском

11. Принцип совместимости производства кулинарной продукции связан с:

- а) принципом взаимозаменяемости и принципом безопасности
- б) принципом сбалансированности и принципом рационального использования сырья и отходов
- в) принципом снижения потерь питательных веществ и принципом сокращения времени кулинарной обработки
- г) принципом наилучшего использования оборудования и принципом наилучшего использования энергии

12. Кулинарная продукция, представленная группами в виде закусок, супов, вторых блюд, напитков классифицирована по признаку:

- а) виду используемого сырья
- б) способу тепловой обработки
- в) характеру потребления
- г) назначению
- д) термическому состоянию
- е) консистенции

13. Какой из принципов предусматривает наилучшее использование потребительских свойств сырья:

- а) принцип совместимости
- б) принцип сбалансированности
- в) принцип рационального использования сырья

г) принцип безопасности

14. Кулинарная продукция – это:

- а) изделия из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира
- б) пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных
- в) совокупность блюд, кондитерских изделий и кулинарных полуфабрикатов
- г) нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного выхода

15. Физиологическая ценность продукции определяется:

- а) количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления
- б) качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава
- в) наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека
- г) ингредиентным составом данной продукции

16. Расщепление основных ингредиентов пищи идет до

- а) аминокислот;
- б) белков;
- в) глицерина;
- г) крахмала;
- д) глюкозы, фруктозы.

17. Суточная потребность в белках составляет

- а) 1,4г/кг-1,8г/кг;
- б) 2г/кг-2,3г/кг;
- в) 0,5г/кг-0,6г/кг;
- г) 0,75-1г/кг;
- д) 3,1-3,6г/кг.

18. Источниками белка для организма человека являются:

- а) рыба;
- б) орехи;
- в) зелень;
- г) овощи;
- д) мясо.

19. При окислении 1г жира образуется энергии

- а) 4,1 ккал;
- б) 7 ккал;
- в) 9,3 ккал;
- г) 1,4 ккал;
- д) 3,9 ккал.

20. При окислении 1г углеводов образуется энергии

- а) 0,4 ккал;
- б) 4,1 ккал;
- в) 1 ккал;
- г) 5,6 ккал;
- д) 9,3 ккал.

21. Функции санитарно-эпидемиологического надзора:

- а) вопросы кадрового комплектования пищевых предприятий
- б) привлечение к уголовной ответственности
- в) разработка проектов пищевых предприятий
- г) гигиенический мониторинг

22. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и санитарных правил при:

- а) внедрении рационального питания населения
- б) контроле за витаминизацией готовых блюд
- в) перспективном планировании развития пищевой промышленности
- г) разработке основ рационального питания

23. Текущий санитарный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при использовании:

- а) новых видов пестицидов
- б) новых видов моющих средств
- в) вводе в эксплуатацию нового объекта
- г) инвентаря, тары, контактирующих с пищевыми продуктами

24. Для каких из нижеперечисленных продуктов требуется ветеринарное свидетельство?

- а) для рыбы;
- б) для сельскохозяйственной птицы;
- в) 10

25. соответствии с санитарными требованиями питьевая вода должна иметь следующие характеристики:

- а) КМАФАнМ – не более 100 КОЕ/мл, коли-индекс – не более 3;
- б) КМАФАнМ – не более 200 КОЕ/мл, коли-индекс – не более 4;
- в) КМАФАнМ – не более 50 КОЕ/мл, коли-индекс – не более 10.

85-100 баллов (отлично) - 85-100 % правильных ответов.

70-84 баллов (хорошо) - 70-84 % правильных ответов.

50-69 баллов (удовлетворительно) - 50-69 % правильных ответов.

Менее 50 баллов (неудовлетворительно) - менее 50 % правильных ответов.

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Ксенз

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестов (тестовых заданий)
по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»**

**Раздел 1 Организация производства на предприятиях общественного питания
Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация**

1. Меню – это:
 - а) Перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации о наименовании напитков и цен на них
 - б) Средство информации, направленное на доведение до потребителя сведений о фирменном наименовании предприятия, его месторасположения, типе предприятия общественного питания, его специализации, режиме работы, оказываемых услугах
 - в) Важный носитель рекламы, в художественном оформлении которого выделяют основные элементы фирменной символики, создающих имидж предприятия для потребителей
 - г) Документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристиках, об исполнителе услуги, знаке обслуживания

2. На каком из этапов технологического цикла осуществляется составление меню:
 - а) Маркетинг
 - б) Производство продукции
 - в) Проектирование и разработка продукции
 - г) Планирование и разработка технологического процесса

3. Производственная программа заготовочных предприятий на день представляется:
 - а) Наряд-заказом
 - б) Планом-меню
 - в) Плановым меню
 - г) Меню

4. Меню фирменных блюд, заказных блюд, дежурных блюд являются разновидностями:
 - а) Меню со свободным выбором блюд
 - б) Меню дневного рациона
 - в) Специального меню
 - г) Банкетного меню

5. Вид меню, учитывающий особенности лечебного питания:
 - а) Детское меню

- б) Школьное меню
 - в) Меню дневного рациона
 - г) Комплексное меню
 - д) Диетическое меню
6. Вид меню, предусматривающий 3-4 разовое питание:
- а) Меню со свободным выбором блюд
 - б) Комплексное меню
 - в) Диетическое меню
 - г) Меню дневного рациона
7. Продажная цена на продукцию собственного производства общественного питания определяется на основе:
- а) Текущего планирования
 - б) Оперативного планирования
 - в) Калькуляции
 - г) Расчета сырья
 - д) Оформления технологических карт
8. Операционный контроль – это контроль:
- а) Поступающего сырья и полуфабрикатов
 - б) За ходом технологического процесса
 - в) Качеством готовой продукции
 - г) За работой оборудования
9. Оперативное планирование заготовочного производства осуществляется в следующей последовательности:
- а) Диспетчерская служба обобщает поступающие заказы в виде дневного производственного плана в 2-х экземплярах, один из которых передает начальнику цеха, а другой – в экспедицию. Начальник цеха оформляет наряд-заказ с четким определением количества сырья и выхода продукции, сырьё получают из кладовой, распределяют его по участкам производства в соответствии с заданием, контролируется выпуск продукции, которая сдается в экспедицию для последующей комплектации заказа.
 - б) Составляется план-меню, осуществляется расчет сырья, оформление требования в кладовую, выписывается требование-накладная на отпуск продукции, сырьё получают из кладовой, распределяют его по цехам и участкам производства с учетом заданий поварам, осуществляется оперативный учет движения сырья и готовой продукции, фактической реализации блюд
 - в) Получается товар из кладовой, распределяется по цехам и участкам производства, оформляется наряд-заказ, экспедиция формирует комплектацию заказа
 - г) Рассчитывается меню на основе наряд-заказа, выписывается требование-накладная на отпуск продукции, сырьё получают из кладовой, осуществляется реализация блюд
10. Какой вид меню составляется на основе пожеланий заказчика?
- а) Меню со свободным выбором блюд
 - б) Специальное меню
 - в) Банкетное меню
 - г) Меню дневного рациона

11. Вид меню, который составляется для определенной категории граждан или в зависимости от характера проводимого мероприятия, - это:

- а) Меню со свободным выбором блюд
- б) Комплексное меню
- в) Банкетное меню
- г) Специальное меню

12. Составление планового меню дает возможность:

- а) Правильно организовать технологический процесс приготовления пищи
- б) Обеспечить четкую организации снабжения производства сырьем и полуфабрикатами
- в) Обеспечить повторение блюд по дням недели
- г) Правильно организовать труд работников производства

13. Для расчета выхода мясных полуфабрикатов из заданной массы сырья используют формулу:

- а) $Q_{мп} Q_{м} \cdot \beta / g_{п} \cdot 100$
- б) $P_{оп} P_{о} (100 - N) / 100$
- в) $Q_{бр} Q_{нетто} \cdot 100 / 100 - \% \text{отходов}$
- г) $V_{к} (Q_{1}(1 + W) + Q_{а}) / K$

14. Количество порций азу массой нетто 119 г, которое можно приготовить из 500 г говядины 1-й категории, при выходе бокового и наружного кусков тазобедренной части 10,1%, составляет:

- а) 424
- б) 416
- в) 536
- г) 324

15. Для расчета количества сырья, необходимого для выполнения заказа на выпуск полуфабрикатов в овощном цехе, используют формулу:

- а) $Q_{мп} Q_{м} \cdot \beta / g_{п} \cdot 100$
- б) $P_{оп} P_{о} (100 - N) / 100$
- в) $Q_{бр} Q_{нетто} \cdot 100 / 100 - \% \text{отходов}$
- г) $V_{к} V_{прод} + V_{в} / K$

16. Вид меню, позволяющий реализовать принцип сбалансированного рациона по основным веществам и энергозатратам:

- а) Меню со свободным выбором блюд
- б) Банкетное меню
- в) Комплексное меню
- г) Меню дневного рациона

17. Вопросами планирования производственной программы занимаются:

- а) Заведующие производством
- б) Начальники производственных цехов
- в) Бригадиры
- г) Работники бухгалтерии
- д) Официанты

18. Для составления производственной программы заготовочного предприятия необходимы следующие данные:

- а) Организация и контроль за ведением тарного хозяйства
- б) Ассортимент и необходимое количество продукции для этих предприятий
- в) Сеть предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием
- г) Техническая оснащенность предприятия
- д) Ассортимент выпускаемой продукции
- е) Объем полуфабрикатов, вырабатываемых предприятиями пищевой промышленности для доготовочных предприятий

19. В технологических картах указываются:

- а) Наименование блюда
- б) Пищевая и энергетическая ценность блюда
- в) Номер и вариант рецептуры
- г) Норма вложения сырья массой нетто на одну порцию
- д) Расчет на определенное количество порций или изделий
- е) Выход блюда

20. При составлении плана-меню необходимо учитывать:

- а) Пищевую и энергетическую ценность блюда
- б) Сезонность
- в) Наличие сырья в кладовых предприятия
- г) Квалификационный состав работников
- д) Трудоемкость блюд
- е) Оснащенность предприятия торгово-технологическим оборудованием

Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания

1. Пропорциональность в организации производства предполагает:

- а) Соответствие мощности всех подразделений предприятия (цехов, участков, отдельных рабочих мест) установленному плановому заданию
- б) Сокращение всех перерывов как в использовании трудовых ресурсов, технических средств, так и в продвижении предметов труда в процессе производства
- в) Одновременное выполнение отдельных частей производственного процесса, т.е. создание широкого фронта работ по изготовлению данной продукции
- г) Одновременное сокращение мощности всех подразделений предприятия

2. Какой из методов организации производства позволяет наиболее полно реализовать все принципы рациональной организации производства:

- а) Ритмичность производства
- б) Поточность производства
- в) Партионный метод организации производства, т.е. выпуск продукции партиями по мере спроса
- г) Механизация производства

3. Распределение между работниками в зависимости от уровня квалификации работы определенной сложности, точности и ответственности – это:

- а) Операционное разделение
- б) Квалификационное разделение
- в) Кооперативное разделение
- г) Разрядное разделение

4. График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала, – это:

- а) Ленточный (ступенчатый или скользящий) график
- б) График суммированного учета рабочего времени
- в) Линейный график
- г) Комбинированный график

5. График, применяемый на предприятиях с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели или месяца, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности – это:

- а) Ленточный (ступенчатый или скользящий) график
- б) График суммированного учета рабочего времени
- в) Линейный график
- г) Комбинированный график

6. Основа порядка на производстве, предусматривает своевременный выход на работу, соблюдение установленной продолжительности рабочего дня, обеденного перерыва, – это:

- а) Технологическая дисциплина
- б) Производственная дисциплина
- в) Трудовая дисциплина
- г) Цеховая дисциплина

7. Соблюдение работниками требований по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной охране, пользование спецодеждой, содержание в порядке инвентаря, оборудования, бережное к ним отношение, выполнение приказов и распоряжений руководителей – это:

- а) Технологическая дисциплина
- б) Производственная дисциплина
- в) Трудовая дисциплина
- г) Цеховая дисциплина

8. Эффективным методом организации равномерной работы является:

- а) Непрерывность производства
- б) Параллельность в организации производственного процесса
- в) Ритмичность производства
- г) Механизация производства

9. Краткосрочная плановая производственная программа – это

- а) Текущее планирование (на месяц, декаду, неделю)
- б) Оперативное планирование (на день)
- в) Длительное планирование (на год)
- г) Временное планирование (на текущий период)

10. Расчленение процесса изготовления продукции на отдельные операции – это:

- а) Операционное разделение
- б) Квалификационное разделение
- в) Кооперативное разделение
- г) Разрядное разделение

11. График, предусматривающий одновременный приход и уход с работы всех работников производства, – это:

- а) Ленточный (ступенчатый или скользящий) график
- б) График суммированного учета рабочего времени
- в) Линейный график
- г) Комбинированный график

12. График, предусматривающий сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днем, – это:

- а) Ленточный (ступенчатый или скользящий) график
- б) График суммированного учета рабочего времени
- в) Линейный график
- г) Комбинированный график

13. Дисциплина, требующая точно соблюдать режимы технологических процессов, рецептуры блюд, не допускать брака в работе, выпускать продукцию, безопасную для здоровья и отличного качества – это:

- а) Технологическая дисциплина
- б) Производственная дисциплина
- в) Трудовая дисциплина
- г) Цеховая дисциплина

14. Применительно к предприятиям общественного питания разделение труда внутри предприятия – это:

- а) Разделение между заготовочными и доготовочными предприятиями
- б) Разделение труда между работниками
- в) Выделение специализированных и узкоспециализированных предприятий общественного питания
- г) Выделение предприятий высокого уровня обслуживания

15. Создаются на крупных предприятиях общественного питания в цехах с большим объемом работы, в специализированных заготовочных цехах с поточными линиями:

- а) Специализированные бригады
- б) Комплексные бригады
- в) Кооперативные бригады
- г) Цеховые бригады

16. Рациональная организация труда в общественном питании должна решать следующие задачи:

- а) Экономические
- б) Технические
- в) Психофизиологические
- г) Социальные

17. Задачи и содержание рациональной организации определяют следующие основные направления:

- а) Разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперации труда
- б) Совершенствование организации и обслуживания рабочих мест
- в) Внедрение передовых приемов и методов труда
- г) Внедрение банкетного меню
- д) Улучшение условий труда
- е) Рационализация режимов труда и отдыха

18. Применительно к предприятиям общественного питания разделение труда внутри отрасли – это:

- а) Разделение между заготовочными и доготовочными предприятиями
- б) Разделение труда между работниками
- в) Выделение специализированных и узкоспециализированных предприятий общественного питания
- г) Выделение предприятий высокого уровня обслуживания

19. Разделение труда внутри предприятий общественного питания может быть:

- а) Функциональным
- б) Технологическим
- в) Квалификационным
- г) Кооперативным
- д) Пооперационным

20. В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу, которые бывают:

- а) Дневные
- б) Квартальные
- в) Годовые
- г) Месячные

Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания

1. Физико-химические показатели качества продукции характеризуют:

- а) Соблюдение технологических и санитарных требований при производстве кулинарной продукции, транспортировании, хранении и её реализации
- б) Пищевую ценность кулинарной продукции, её компонентный состав, соблюдение рецептуры
- в) Качество кулинарной продукции по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу
- г) Энергетическую ценность кулинарной продукции

2. При реализации горячие супы и напитки должны иметь температуру:

- а) Не ниже 75°C
- б) Не ниже 65°C
- в) Не выше 14°C
- г) Не выше 75°C

3. Вспомогательное производство – это

- а) Процессы, во время которых сырьё подвергается физико-химическим и механическим воздействиям
- б) Процессы, не вносящие никаких изменений в предмет труда, но создающие необходимые условия для его обработки
- в) Процессы, вносящие изменения в предмет труда и не создающие необходимые условия для его обработки
- г) Процессы, во время которых сырьё подвергается тепловой обработке

4. Технологическая линия – это

- а) Участок производства, оснащенный оборудованием, необходимым для определенного технологического процесса, задающим последовательность его расположения

- б) Часть производственной площади, где процесс труда выполняется одним или группой работников с помощью соответствующего оборудования, инструментов, инвентаря, посуды
 - в) Часть цеха, на которой процесс труда осуществляется одним или группой работников, выполняющих определенные операции
 - г) Часть цеха, где осуществляется законченная стадия производственного процесса
5. Для осуществления производственной деятельности необходимо:
- а) Наличие трудовых ресурсов и оптимальных форм организации производства
 - б) Наличие рабочей силы, рабочего места
 - в) Наличие предметов труда, орудия труда
 - г) Наличие условий трудовой безопасности
6. Органолептическую оценку качества продукции осуществляют в процессе:
- а) Бракеража пищи
 - б) Лабораторного контроля
 - в) Микробиологического контроля
 - г) Физико-химического контроля
7. Принцип совместимости производства кулинарной продукции связан с:
- а) Принципом взаимозаменяемости и принципом безопасности
 - б) Принципом сбалансированности и принципом рационального использования сырья и отходов
 - в) Принципом снижения потерь питательных веществ и принципом сокращения времени кулинарной обработки
 - г) Принципом наилучшего использования оборудования и принципом наилучшего использования энергии
8. По назначению кулинарная продукция общественного питания представляет собой:
- а) Рыбные, мясные, овощные, грибные, молочные, мучные, фруктовые, ягодные и т.д. блюда
 - б) Отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные и т.д. блюда
 - в) Закуски, супы, вторые горячие блюда, напитки, мучные кондитерские изделия и т.д.
 - г) Изделия для рационального, диетического, школьного, детского, лечебно-профилактического и т.д. питания
 - д) Холодные, горячие, охлажденные кулинарные изделия
 - е) Жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые блюда и изделия
9. Производственный процесс:
- а) Целенаправленное воздействие субъекта производства на предмет труда для получения определенного результата
 - б) Осуществляется одним работником на отдельном рабочем месте над одним предметом труда с помощью одних и тех же орудий труда
 - в) Осуществляется группой работников на отдельном рабочем месте несколькими предметами труда с помощью одних и тех же орудий труда
 - г) Осуществляется только на крупных предприятиях общественного питания
10. Производственная деятельность в общественном питании представляет собой

- а) Совокупность производственных подразделений, формирующих производственную структуру предприятия
- б) Совокупность технологических способов и приемов превращения сырья в готовую кулинарную продукцию
- в) Совокупность производственного персонала, осуществляющего процесс переработки сырья в кулинарную продукцию
- г) Совокупность факторов оптимального микроклимата на рабочем месте
- д)

11. Основное производство в предприятиях общественного питания, работающих на сырье, составляют подразделения:

- а) Непосредственно участвующие в превращении продукции
- б) Создающие необходимые условия для превращения сырья в готовую продукцию
- в) Непосредственно не участвующие в превращении продукции
- г) Участвующие только в превращении сырья в полуфабрикаты

12. Отличительной особенностью технологического процесса производства получения полуфабрикатов из корнеплодов является:

- а) Взвешивание
- б) Затаривание
- в) Калибровка
- г) Термический обжиг
- д) Мойка

13. Рыбу осетровых пород дефростируют:

- а) На воздухе
- б) В 3-5%-ном растворе поваренной соли
- в) В воде
- г) В 18%-ном растворе поваренной соли

14. В процесс обработки рыбы осетровых пород не входит:

- а) Отделение головы
- б) Очищение от чешуи
- в) Срезание спинных жучков
- г) Вытягивание визиги
- д) Ошпаривание
- е) Зачистка поверхности звеньев

15. В процесс обработки рыбы с костным скелетом не входит:

- а) Удаление головы
- б) Очищение от чешуи
- в) Срезание плавников
- г) Вытягивание визиги

16. Цех, в котором осуществляется варка бульонов, приготовление супов, приготовление вторых блюд:

- а) Холодный цех
- б) Мясной цех
- в) Птицегольевой цех
- г) Овощной цех
- д) Горячий цех

17. По требованиям государственных стандартов микроклимат горячего цеха должен иметь следующие значения:

- а) Температура не выше 23°C, относительная влажность воздуха 60-70%
- б) Температура 24°C, относительная влажность воздуха 70%
- в) Температура и относительная влажность не нормируется
- г) Температура не выше 23°C, относительная влажность воздуха не нормируется

18. В соусном отделении горячего цеха организуют рабочие места согласно:

- а) Имеющему оборудованию в цехе
- б) Виду тепловой обработки продуктов
- в) Квалификации поваров цеха
- г) Наличия необходимого инвентаря

19. Основные соусы (красный и белый) готовят в соусном отделении:

- а) На 2-3 часа реализации блюд в торговом зале
- б) За час до реализации блюда в зале
- в) На целый день
- г) С вечера

20. По стадиям технологического процесса производства кулинарной продукции способы обработки сырья и продуктов классифицируют:

- а) Используемые при обработке сырья с целью получения полуфабрикатов; на стадии тепловой обработки с целью получения готовой продукции; на стадии реализации готовой продукции
- б) Механические, гидромеханические, массообменные
- в) Термические, электрофизические
- г) Химические, биохимические, микробиологические

Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Тема 6. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье

1. Ответственность за сохранность находящейся в обращении посуды и приборов в ресторане может быть возложена на:

- а) Работника сервизной
- б) Метрдотеля
- в) Бригадира официантов
- г) Бригадная ответственность
- д) Одного из официантов

2. Аванзал – это:

- а) Основное помещение, где обслуживают потребителей
- б) Помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов
- в) Помещение для банкетного обслуживания гостей – участников банкетов
- г) Помещение для приема пищи

3. Посуда, которая имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук:

- а) Фарфоровая
- б) Керамическая
- в) Фаянсовая

г) Стеклянная

4. Температура ополаскивания посуды водой в предприятиях общественного питания:

- а) 45-48°C
- б) 70-80°C
- в) 90-98°C
- г) 25-35°C

5. Глубокая столовая тарелка имеет диаметр:

- а) 20 см
- б) 24 см
- в) 22 см
- г) 18 см

6. Температура основной мойки посуды водой в предприятиях общественного питания:

- а) 30-35°C
- б) 45-48°C
- в) 80-90°C
- г) 100 °C

7. Услуги по изготовлению, реализации и организации потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления из различных видов сырья, покупных товаров и винно-водочных изделий:

- а) Услуга питания ресторана
- б) Услуга питания закусочной
- в) Услуга питания столовой
- г) Услуга питания кафе

8. Услуга изготовления, реализации и потребления ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей:

- а) Услуга питания ресторана
- б) Услуга питания закусочной
- в) Услуга питания столовой
- г) Услуга питания кафе

9. Метод обслуживания, в процессе которого потребители самостоятельно берут с раздаточной холодные блюда и напитки, мучные кондитерские изделия; горячие блюда раздатчики порционируют непосредственно перед их отпуском:

- а) Обслуживание официантами
- б) Самообслуживание
- в) Комбинированный метод обслуживания
- г) Полное самообслуживание
- д) Частичное самообслуживание

10. Метод обслуживания, который применяется в ресторанах, барах, иногда в кафе, в которых создание комфорта играет большую роль:

- а) Обслуживание официантами
- б) Самообслуживание
- в) Комбинированный метод обслуживания
- г) Полное самообслуживание
- д) Частичное самообслуживание

11. Метод обслуживания, при котором предусматривается сочетание двух методов обслуживания:

- а) Обслуживание официантами
- б) Самообслуживание
- в) Комбинированный метод обслуживания
- г) Полное самообслуживание
- д) Частичное самообслуживание

12. Метод обслуживания, при котором большую часть операций по обслуживанию потребителей выполняет персонал предприятия с целью ускорения обслуживания:

- а) Обслуживание официантами
- б) Самообслуживание
- в) Комбинированный метод обслуживания
- г) Полное самообслуживание
- д) Частичное самообслуживание

13. Метод обслуживания, при котором потребитель выполняет все операции, связанные с получением блюд, доставкой их к обеденному столу и уборкой посуды:

- а) Обслуживание официантами
- б) Самообслуживание
- в) Комбинированный метод обслуживания
- г) Полное самообслуживание
- д) Частичное самообслуживание

14. Способ расчета, при котором потребители, ознакомившись с меню, приобретают чеки в кассе и по этим чекам получают выбранные блюда на раздаче:

- а) Самообслуживание с последующим расчетом
- б) Самообслуживание с оплатой после приема пищи
- в) Самообслуживание с предварительным расчетом
- г) Самообслуживание с непосредственным расчетом
- д) Самообслуживание по системе саморасчета

15. Способ расчета, при котором расчет за выбранные блюда осуществляется в конце раздаточной линии:

- а) Самообслуживание с последующим расчетом
- б) Самообслуживание с оплатой после приема пищи
- в) Самообслуживание с предварительным расчетом
- г) Самообслуживание с непосредственным расчетом
- д) Самообслуживание по системе саморасчета

16. Способ расчета, который обеспечивает одновременность выбора блюд, их получения и оплаты стоимости:

- а) Самообслуживание с последующим расчетом
- б) Самообслуживание с оплатой после приема пищи
- в) Самообслуживание с предварительным расчетом
- г) Самообслуживание с непосредственным расчетом
- д) Самообслуживание по системе саморасчета

17. Способ расчета, при котором потребитель, выбрав блюда и напитки, получает чек у кассира в конце раздаточной, который оплачивает после приема пищи при выходе из зала:

- а) Самообслуживание с последующим расчетом

- б) Самообслуживание с оплатой после приема пищи
- в) Самообслуживание с предварительным расчетом
- г) Самообслуживание с непосредственным расчетом
- д) Самообслуживание по системе саморасчета

18. Выберите правильный ответ:

Способ расчета, который применяется в предприятиях с постоянным контингентом питающихся, потребители самостоятельно выбирают блюда и рассчитываются, опуская деньги в копилку:

- а) Самообслуживание с последующим расчетом
- б) Самообслуживание с оплатой после приема пищи
- в) Самообслуживание с предварительным расчетом
- г) Самообслуживание с непосредственным расчетом
- д) Самообслуживание по системе саморасчета

19. Группа помещений, в которой предусмотрена приемка поступающего сырья на предприятие и его распределение по местам хранения с учетом товарного соседства и температурно-влажностного режима:

- а) Группа технических помещений
- б) Производственная группа помещений
- в) Административно-бытовая группа
- г) Торговая группа
- д) Складская группа

20. Группа помещений, предназначенная для реализации готовой продукции и организации ее потребления:

- а) Группа технических помещений
- б) Производственная группа помещений
- в) Административно-бытовая группа
- г) Торговая группа
- д) Складская группа

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

1. Особенность банкета – обслуживание большого количества гостей в небольших залах. Этот банкет проводят, как правило, в день открытия симпозиума или международной ярмарки. Гости свободно перемещаются из одного зала в другой и могут прийти на банкет позже назначенного времени и уйти до его окончания, не прощаясь:

- а) Кофе в гостиной
- б) Коктейль-фуршет
- в) Фуршет-кофе
- г) Банкет-чай

2. Основные плюсы фуршета:

- а) Больше пространства под танцы, конкурсы, игры
- б) Свободное перемещение и общение людей
- в) Возможность пригласить большее количество гостей
- г) Количество мебели не связано с количеством приглашенных
- д) Экономия в затратах на проведение
- е) Возможность сидеть за столом и общаться с гостями

3. Банкет – это

- а) Торжественно званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо официального лица или события
- б) Совокупность общепринятых правил, традиций, условий, соблюдаемых приглашенными лицами в межличностном общении
- в) Праздничное мероприятие, подчиняющиеся определенной теме, в соответствии с которой оформляется зал, разрабатывается меню, сервируется стол, составляется программа музыкального выступления
- г) Вид мероприятия и организация стола с небольшими закусками, когда каждый гость свободно выбирает блюда и напитки

4. Разновидности банкетов:

- а) За столом с полным обслуживанием официантами, за столом с частичным обслуживанием официантами, фуршет, коктейль, чай, кофе
- б) «Рабочий Завтрак», «Бокал Вина», «Бокал Шампанского», Жур-фикс, Барбекю, Обед-Буфет
- в) Бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк, шведский стол
- г) Празднование Рождества, Встреча Нового года, Татьянин День, Праздник Святого Валентина, Масленица

5. Вид банкета, когда он носит неофициальный характер; на стол, кроме индивидуальной сервировки расставляют холодные закуски, фрукты, напитки:

- а) Банкет-фуршет
- б) Банкет-коктейль
- в) Банкет за столом с полным обслуживанием официантами
- г) Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

6. Вид банкета, когда в небольшом помещении обслуживается большое количество гостей; продолжительность – 1-2 часа; банкетные столы не расставляются:

- а) Банкет-фуршет
- б) Банкет-коктейль
- в) Банкет-чай
- г) Банкет коктейль-фуршет

7. При организации банкета за столом с частичным обслуживанием официантами количество официантов определяют из расчета:

- а) 2 официанта на 6-8 гостей
- б) 2 официанта на 9-12 гостей
- в) 1 официант на 9-12 гостей
- г) 1 официант на 15 гостей

8. Форма обслуживания, к которой относится организация для участников совещаний, конференций фуршетных столов, на которые выставляются пирожные, пирожки, бутерброды, кофе, чай, минеральная вода, фрукты:

- а) Бизнес-ланч
- б) Воскресный бранч
- в) Кофе-брейк (или кофейная пауза)
- г) Шведский стол

9. При организации банкета - коктейль количество официантов определяют из расчета:

- а) 1 официант на 9-12 гостей
- б) 1 официант на 10-15 гостей
- в) 1 официант на 20 гостей

г) 1 официант на 6-8 гостей

10. Банкет, на котором стол могут сервировать посудой из стекла следующими вариантами: в два ряда, группами, елочкой, змейкой:

- а) На банкете-фуршет
- б) На банкете с полным обслуживанием официантами
- в) На банкете с частичным обслуживанием официантами
- г) На банкете-коктейль
- д) На банкете-чай

11. Страна, в которой бутерброд называют королем кухни:

- а) Румыния
- б) Польша
- в) Дания
- г) Чехия
- д) Германия

12. Какова норма официантов, обслуживающих банкеты с полным обслуживанием? Один официант:

- а) На 3-4 человека
- б) На 6-8 человек
- в) На 2-3 человека
- г) На 8-10 человек

13. Выбери верное время обслуживания иностранных туристов завтраком и ужином:

- а) 20 минут
- б) 30 минут
- в) 40 минут
- г) 50 минут

14. Выбери верное время организации дипломатического завтрака:

- а) От 12 до 15 часов
- б) От 8 до 10 часов
- в) От 10 до 12 часов
- г) От 6 до 9 часов

15. Выбери правильное определение кофе-брейк:

- а) Завтрак, перетекающий в обед
- б) Обслуживание участников совещаний, конференций
- в) Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни
- г) Зал, для обслуживания комплексными обедами

16. Выбери верное время организации дипломатического завтрака:

- а) От 12 до 15 часов
- б) От 8 до 10 часов
- в) От 10 до 12 часов
- г) От 6 до 9 часов

17. Продолжительность проведения банкета-фуршета:

- а) 2-3 часа
- б) 1-2 часа
- в) 1-3 часа

2-4 часа

18. Воскресный бранч – это:

- а) Комплексный обед
- б) Ритуальный обед
- в) Семейный обед
- г) Детский обед

19. Вид приема с рассадкой приглашенных за столом:

- а) «Жур фикс»
- б) Бокал шампанского
- в) Званый завтрак
- г) Коктейль

20. Банкет, на котором каждому гостю соответствует четко определенное место:

- а) С полным обслуживанием официантами
- б) С частичным обслуживанием официантами
- в) Фуршет
- г) Коктейль

Критерии оценки:

0,5 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий,

0,4 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий,

0,3 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий,

0,2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий.

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Ксенз

Приложение 3

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Номер вопроса	Перечень вопросов зачету
1.	Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания.
2.	Значение общественного питания в удовлетворении потребностей населения, его место в отраслях народного хозяйства
3.	Экономические и социальные задачи общественного питания
4.	Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики
5.	Основные понятия и определения: предприятие общественного питания, тип, качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания
6.	Хозяйственные субъекты в сфере общественного питания, их основные организационно-правовые формы
7.	Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания
8.	Классификация предприятий по различным признакам
9.	Основные типы предприятий по ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
10.	Заготовочные предприятия общественного питания: определение, классификация, виды, структура, особенности деятельности
11.	Предприятия быстрого обслуживания (ПВО): назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности предприятия, предоставляющего услуги по реализации продукции общественного питания
12.	Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции ОП: понятие, назначение, виды, особенности деятельности
13.	Принципы размещения предприятий общественного питания. Понятие о рациональном размещении сети предприятий.
14.	Факторы, влияющие на размещение предприятий
15.	Производственная инфраструктура предприятия: понятие, назначение, основные элементы. Основные принципы создания инфраструктуры
16.	Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания: задачи, значение, обеспечение. Основные требования к организации снабжения
17.	Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков.
18.	Службы снабжения предприятий: назначение, задачи, структура
19.	Логистический подход к организации снабжения
20.	Договорные отношения с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договоры поставки, их разделы
21.	Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отноше-

	ния. Договоры поставки, их разделы
22.	Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. Организационные формы поставок, способы и маршруты доставки
23.	Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству, порядок приемки.
24.	Особенности приемки импортных товаров
25.	Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров
26.	Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений для различных типов предприятий
27.	Состав складских помещений для различных типов предприятий
28.	Дайте определение централизованной и децентрализованной поставке. Какие маршруты они используют?
29.	Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска
30.	Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска
31.	Организация тарного хозяйства
32.	Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования
33.	Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре
34.	Основные направления научно-технического прогресса в отрасли
35.	Организация эксплуатации зданий и сооружений
36.	Рациональные формы организации производства
37.	Организация санитарного контроля на предприятии
38.	Сущность оперативного планирования
39.	Охарактеризуйте оперативное планирование на доготовочных предприятиях
40.	Охарактеризуйте оперативное планирование на заготовочных предприятиях
41.	Охарактеризуйте технологические и технико-технологические карты
42.	Какие виды разделения труда существуют?
43.	Укажите основные направления рациональной организации труда
44.	Охарактеризуйте основные графики выхода на работу
45.	Требования, предъявляемые к производственному персоналу
46.	Назовите факторы, влияющие на улучшение условий труда
47.	Что такое нормирование на предприятиях общественного питания? Его сущность, задачи
48.	Дайте определение: подготовительно-заключительного, основного, вспомогательного времени, времени обслуживания.
49.	Охарактеризуйте целевую и маршрутную фотографии рабочего времени
50.	Что такое хронометраж и с какой целью его проводят?
51.	Планирование и анализ программ и мероприятий, обеспечивающих поддержку лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
52.	Критерии оценки профессионального уровня персонала
53.	Разработка обучающих программ для повышения профессионального уровня персонала предприятий питания
54.	Этапы аттестации работников производства: подготовительный, аттестационный, анализ результатов аттестации.
55.	Назначение и ассортимент овощного цеха
56.	Назовите и охарактеризуйте основное оборудование овощного цеха
57.	Линии обработки сырья, предусмотренные в овощном, мясном, птицегольевом,

	рыбном цехах. Охарактеризуйте их
58.	Последовательность и характеристика этапов обработки мяса, птицы, рыбы
59.	Механическое оборудование, применяемое при обработке мяса, птицы, рыбы
60.	Организация технологического процесса приготовления рубленых мясных полуфабрикатов
61.	Организация рабочих мест в птицегольевом и рыбном цехах
62.	Опишите организацию процесса размораживания птицы
63.	Как организуют рабочие места по обработке лука, чеснока, хрена в овощном цехе?
64.	Из каких операций состоит технологический процесс обработки овощей?
65.	Укажите назначение доготовочных цехов и ассортимент вырабатываемой ими продукции
66.	Оборудование, применяемое в цехах доработки полуфабрикатов и обработки зелени
67.	Характеристика месторасположения горячего и холодного цехов на предприятиях общественного питания
68.	Приведите классификацию блюд, вырабатываемых в горячем цехе
69.	Каким образом достигается сохранение качества приготовленных супов в горячем цехе ресторана?
70.	Для чего предназначен холодный цех?
71.	Охарактеризуйте организацию рабочих мест по приготовлению различных видов продукции в холодном цехе
72.	Как организуется труд работников доготовочных цехов?
73.	Приведите классификацию блюд, вырабатываемых в горячем цехе
74.	Как производится обработка яиц в кондитерском цехе?
75.	Назовите технологические процессы, осуществляемые в горячем и холодном цехах
76.	Какие виды теста изготавливают в кондитерском цехе? Назовите особенности их приготовления

Практические задания (тестовые задания) к зачету

Номер вопроса	Перечень практических заданий к зачету
1.	<p>1. Способ реализации потребителям продукции общественного питания – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Процесс обслуживания б) Условия обслуживания в) Метод обслуживания г) Форма обслуживания <p>2. Вид приема с рассадкой приглашенных за столом:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) «Жур фикс» б) Бокал шампанского в) Званный завтрак г) Коктейль
2.	<p>1. Услуги общественного питания – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителями при реализации продукции б) Совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе обслуживания в) Результат деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга г) Совокупность видов деятельности, относящихся к типу предприятия общественного питания

	<p>2. Качество услуги – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Комплекс свойств продукции, услуг, при которых оказывается воздействие на окружающую среду, не подвергая её риску б) Комплекс свойств услуги, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье, имущество риску в) Совокупность характеристик услуги, определяемых её способностью удовлетворять установленные и предполагаемые потребности потребителей г) Совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе обслуживания
3.	<p>1. Оснащение складских помещений не зависит от:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Контингента питающихся б) Мощности предприятия в) Типа предприятия г) Нормативов товарных запасов <p>2. Кулинарная продукция – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Изделия из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира б) Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных в) Совокупность блюд, кондитерских изделий и кулинарных полуфабрикатов г) Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного выхода
4.	<p>1. Предприятие общественного питания, которое изготавливает, реализует и организует потребление на месте стабильного ассортимента продукции несложного приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Бар б) Кафе в) Ресторан г) Закусочная <p>2. Предприятия общественного питания выполняют функции:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Производство кулинарной продукции б) Реализацию кулинарной продукции в) Организацию потребления кулинарной продукции г) Производство полуфабрикатов для реализации в других предприятиях
5.	<p>1. В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Постоянно действующими б) Сезонные в) Стационарные г) Передвижные <p>2. В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Сезонные б) Стационарные в) Передвижные г) Постоянно действующими
6.	<p>1. Оптовые базы, как источники снабжения предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Закупают товары у предприятий-изготовителей для последующей их продажи розничным торговым предприятиям и предприятиям общественного питания.

	<ul style="list-style-type: none"> б) Осуществляют организацию процесса товародвижения из пунктов производства в пункты потребления в) Закупают товары у изготовителей, выходных и торгово-закупочных баз, и других посредников и продают их розничным предприятиям и предприятиям общественного питания г) Закупают товары у частных продавцов, реализующих продукцию на небольших рынках <p>2. К основным принципам товародвижения не относится:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Составление договоров на поставку б) Оптимальные звенности товародвижения в) Эффективное использование транспортных средств г) Закупка товаров у предприятий изготовителей
7.	<p>1. К фондам материально-технических средств предприятий питания не относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Посуда б) Оборудование в) Обслуживающий персонал г) Инвентарь <p>1. Товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товаров:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Тара б) Тарооборудование в) Термоупаковка г) Специальная упаковка
8.	<p>1. Доставка, при которой вывоз товаров от поставщиков осуществляет непосредственно само предприятие, используя свой транспорт, называется:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Децентрализованная б) Централизованная в) Оптовая г) Розничная <p>2. К фондам материально-технических средств предприятий питания не относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Столовое белье б) Оборудование в) Посуда г) Посетители
9.	<p>1. Тип предприятия общественного питания – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Комплекс производственных, торговых и сервисных процессов, направленных на удовлетворение физиологических потребностей, эстетических и культурных вкусов потребителей с целью извлечения прибыли б) Совокупность отличительных признаков предприятия, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания в) Вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой кулинарной продукции и номенклатурой предоставляемых потребителю услуг г) Группа предприятий питания, изготавливающих полуфабрикаты и готовую продукцию <p>2. Требование эргономичности – это соответствие условий обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Требованиям определенного контингента потребителей с учетом типа предприятия общественного питания б) Предоставленной информации потребителям через разнообразные виды рекламы о предлагаемых на предприятии услугах в) Гигиеническим, антропометрическим, физиологическим возможностям

	<p>потребителя</p> <p>г) Гармоничности архитектурно-планировочного и цветового решения интерьера, включая внешний вид обслуживающего персонала, сервировку столов, оформление и подачу кулинарной продукции</p>
10.	<p>1. Предприятия общественного питания, отличающиеся от других предприятий питания более высоким уровнем комфортности, организацией производства, квалификацией работников, технической оснащённостью, оформлением интерьера, печатной и световой рекламой:</p> <p>а) Бары б) Кафе в) Рестораны г) Закусочные</p> <p>2. Услуги общественного питания должны отвечать:</p> <p>а) Требованиям безопасности и экологичности б) Требованиям эргономичности в) Требованиям эстетичности г) Целевому назначению д) Экономическим требованиям</p>
11.	<p>1. В зависимости от обслуживаемого контингента предприятия общественного питания подразделяются:</p> <p>а) При производственных предприятиях б) Стационарные в) Общедоступные г) При учреждениях и учебных заведениях</p> <p>2. Доставка товаров на предприятия, осуществляемая силами и средствами поставщиков, называется:</p> <p>а) Децентрализованная б) Централизованная в) Оптовая г) Розничная</p>
12.	<p>1. Торговые базы, как источники снабжения предприятий общественного питания:</p> <p>а) Закупают товары у предприятий-изготовителей для последующей их продажи розничным торговым предприятиям и предприятиям общественного питания.</p> <p>б) Осуществляют организацию процесса товародвижения из пунктов производства в пункты потребления</p> <p>в) Закупают товары у изготовителей, выходных и торгово-закупочных баз, и других посредников и продают их розничным предприятиям и предприятиям общественного питания.</p> <p>г) Закупают товары у частных продавцов, реализующих продукцию на небольших рынках</p> <p>2. Специальные конструкции, выполняющие одновременно роль внешней тары, транспортного средства и оборудования складов:</p> <p>а) Тара б) Тарооборудование в) Тепловое оборудование г) Тележки</p>
13.	<p>1. Для обеспечения предприятия продовольственными продуктами необходимо решить следующие задачи:</p> <p>а) Сколько закупить б) На каких условиях закупить</p>

	<ul style="list-style-type: none"> в) Что закупить г) У кого закупить д) Когда закупить <p>2. Основные критерии выбора поставщиков:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Цена поставляемой продукции б) Возраст поставщика в) Качество поставляемой продукции г) Надежность поставок
14.	<p>1. Транспортные организации в процессе передвижения товаров должны обеспечить:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Сохранность груза при транспортировке б) Высокую организацию процесса снабжения товарами в) Своевременную доставку груза г) Соблюдение правил загрузки и транспортирование груза д) Эффективное использование транспортных средств <p>2. Любой склад обрабатывает следующие материальные потоки:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Входной б) Первичный в) Внутренний г) Выходной
15.	<p>1. Внутренняя планировка склада должна отвечать следующим требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Обеспечивать применение наиболее рациональных способов размещения и укладки товаров б) Исключать отрицательное влияние одних товаров на другие при хранении в) Не допускать встречных, перекрестных движений товаров г) Не допускать возможности применения средств механизации и современной технологии <p>2. Способы хранения и укладки сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Насыпной б) Штабельный в) Стеллажный г) Подвесной д) Навесной е) Ящичный
16.	<p>1. К таре предъявляют следующие требования:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Технические б) Экономические в) Эксплуатационные г) Санитарно-гигиенические д) Экологические <p>2. Нарушение установленных правил и режимов хранения, транспортирования и отпуска товаров может привести к товарным потерям:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Учитываемые потери б) Нормируемые потери в) Ненормируемые потери г) Не учитываемые потери
17.	<p>1. Меню – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации о наименовании напитков и цен на них б) Средство информации, направленное на доведение до потребителя сведений о фирменном наименовании предприятия, его месторасположения,

	<p>типе предприятия общественного питания, его специализации, режиме работы, оказываемых услугах</p> <p>в) Важный носитель рекламы, в художественном оформлении которого выделяют основные элементы фирменной символики, создающих имидж предприятия для потребителей</p> <p>г) Документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристиках, об исполнителе услуги, знаке обслуживания</p> <p>2. На каком из этапов технологического цикла осуществляется составление меню:</p> <p>а) Маркетинг</p> <p>б) Производство продукции</p> <p>в) Проектирование и разработка продукции</p> <p>г) Планирование и разработка технологического процесса</p>
18.	<p>1. Производственная программа заготовочных предприятий на день представлена:</p> <p>а) Наряд-заказом</p> <p>б) Планом-меню</p> <p>в) Плановым меню</p> <p>г) Меню</p> <p>2. Меню фирменных блюд, заказных блюд, дежурных блюд являются разновидностями:</p> <p>а) Меню со свободным выбором блюд</p> <p>б) Меню дневного рациона</p> <p>в) Специального меню</p> <p>г) Банкетного меню</p>
19.	<p>1. Вид меню, учитывающий особенности лечебного питания:</p> <p>а) Детское меню</p> <p>б) Школьное меню</p> <p>в) Меню дневного рациона</p> <p>г) Комплексное меню</p> <p>д) Диетическое меню</p> <p>2. Вид меню, предусматривающий 3-4 разовое питание:</p> <p>а) Меню со свободным выбором блюд</p> <p>б) Комплексное меню</p> <p>в) Диетическое меню</p> <p>г) Меню дневного рациона</p>
20.	<p>1. Продажная цена на продукцию собственного производства общественного питания определяется на основе:</p> <p>а) Текущего планирования</p> <p>б) Оперативного планирования</p> <p>в) Калькуляции</p> <p>г) Расчета сырья</p> <p>д) Оформления технологических карт</p> <p>2. Операционный контроль – это контроль:</p> <p>а) Поступающего сырья и полуфабрикатов</p> <p>б) За ходом технологического процесса</p> <p>в) Качеством готовой продукции</p> <p>г) За работой оборудования</p>
21.	<p>1. Какой вид меню составляется на основе пожеланий заказчика?</p> <p>а) Меню со свободным выбором блюд</p>

	<ul style="list-style-type: none"> б) Специальное меню в) Банкетное меню г) Меню дневного рациона <p>2. Вид меню, который составляется для определенной категории граждан или в зависимости от характера проводимого мероприятия, - это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Меню со свободным выбором блюд б) Комплексное меню в) Банкетное меню г) Специальное меню
22.	<p>1. Для расчета выхода овощных полуфабрикатов используют формулу:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) $Q_{мп} = Q_{м} \cdot \beta / g_{п} \cdot 100$ б) $P_{оп} = P_o(100-N)/100$ в) $Q_{бр} = Q_{нетто} \cdot 100 / 100 - \% \text{отходов}$ г) $V_k = 1,15 \times V_{прод} / K$ <p>2. Для расчета выхода мясных полуфабрикатов из заданной массы сырья используют формулу:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) $Q_{мп} = Q_{м} \cdot \beta / g_{п} \cdot 100$ б) $P_{оп} = P_o(100-N)/100$ в) $Q_{бр} = Q_{нетто} \cdot 100 / 100 - \% \text{отходов}$ г) $V_k = (Q_1(1+W) + Q_a) / K$
23.	<p>1. Количество порций азу массой нетто 119 г, которое можно приготовить из 500 г говядины 1-й категории, при выходе бокового и наружного кусков тазобедренной части 10,1%, составляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 424 б) 416 в) 536 г) 324 <p>2. Для расчета количества сырья, необходимого для выполнения заказа на выпуск полуфабрикатов в овощном цехе, используют формулу:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) $Q_{мп} = Q_{м} \cdot \beta / g_{п} \cdot 100$ б) $P_{оп} = P_o(100-N)/100$ в) $Q_{бр} = Q_{нетто} \cdot 100 / 100 - \% \text{отходов}$ г) $V_k = V_{прод} + V_v / K$
24.	<p>1. Вид меню, позволяющий реализовать принцип сбалансированного рациона по основным веществам и энергозатратам:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Меню со свободным выбором блюд б) Банкетное меню в) Комплексное меню г) Меню дневного рациона <p>2. Вопросами планирования производственной программы занимаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Заведующие производством б) Начальники производственных цехов в) Бригадиры г) Работники бухгалтерии д) Официанты
25.	<p>1. Для составления производственной программы заготовочного предприятия необходимы следующие данные:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Организация и контроль за ведением тарного хозяйства б) Ассортимент и необходимое количество продукции для этих предприятий в) Сеть предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием г) Техническая оснащенность предприятия

	<ul style="list-style-type: none"> д) Ассортимент выпускаемой продукции е) Объем полуфабрикатов, вырабатываемых предприятиями пищевой промышленности для доготовочных предприятий <p>2. В технологических картах указываются:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Наименование блюда б) Пищевая и энергетическая ценность блюда в) Номер и вариант рецептуры г) Норма вложения сырья массой нетто на одну порцию д) Расчет на определенное количество порций или изделий е) Выход блюда
26.	<p>1. При составлении плана-меню необходимо учитывать:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Пищевую и энергетическую ценность блюда б) Сезонность в) Наличие сырья в кладовых предприятия г) Квалификационный состав работников д) Трудоемкость блюд е) Оснащенность предприятия торгово-технологическим оборудованием <p>2. Составление планового меню дает возможность:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Правильно организовать технологический процесс приготовления пищи б) Обеспечить четкую организации снабжения производства сырьем и полуфабрикатами в) Обеспечить повторение блюд по дням недели г) Правильно организовать труд работников производства
27.	<p>1. Расчетное меню включает следующие позиции:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Количество посадочных мест предприятия б) Перечень наименований блюд в) Выход готового блюда г) Количество блюд <p>2. Для составления расчетного меню предварительно рассчитывают:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Число потребителей б) Общее количество блюд в) Общую потребность в сырье г) Количество блюд по группам
28.	<p>1. Пропорциональность в организации производства предполагает:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Соответствие мощности всех подразделений предприятия (цехов, участков, отдельных рабочих мест) установленному плановому заданию б) Сокращение всех перерывов как в использовании трудовых ресурсов, технических средств, так и в продвижении предметов труда в процессе производства в) Одновременное выполнение отдельных частей производственного процесса, т.е. создание широкого фронта работ по изготовлению данной продукции г) Одновременное сокращение мощности всех подразделений предприятия <p>2. Какой из методов организации производства позволяет наиболее полно реализовать все принципы рациональной организации производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Ритмичность производства б) Поточность производства в) Партионный метод организации производства, т.е. выпуск продукции партиями по мере спроса г) Механизация производства
29.	<p>1. Распределение между работниками в зависимости от уровня квалификации ра-</p>

	<p>боты определенной сложности, точности и ответственности – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Операционное разделение б) Квалификационное разделение в) Кооперативное разделение г) Разрядное разделение <p>2. График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала, – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Ленточный (ступенчатый или скользящий) график б) График суммированного учета рабочего времени в) Линейный график г) Комбинированный график
30.	<p>1. График, применяемый на предприятиях с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели или месяца, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Ленточный (ступенчатый или скользящий) график б) График суммированного учета рабочего времени в) Линейный график г) Комбинированный график <p>2. Основа порядка на производстве, предусматривает своевременный выход на работу, соблюдение установленной продолжительности рабочего дня, обеденного перерыва, – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Технологическая дисциплина б) Производственная дисциплина в) Трудовая дисциплина г) Цеховая дисциплина
31.	<p>1. Соблюдение работниками требований по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной охране, пользование спецодеждой, содержание в порядке инвентаря, оборудования, бережное к ним отношение, выполнение приказов и распоряжений руководителей – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Технологическая дисциплина б) Производственная дисциплина в) Трудовая дисциплина г) Цеховая дисциплина <p>2. Эффективным методом организации равномерной работы является:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Непрерывность производства б) Параллельность в организации производственного процесса в) Ритмичность производства г) Механизация производства
32.	<p>1. Краткосрочная плановая производственная программа – это</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Текущее планирование (на месяц, декаду, неделю) б) Оперативное планирование (на день) в) Длительное планирование (на год) г) Временное планирование (на текущий период) <p>2. Расчленение процесса изготовления продукции на отдельные операции – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Операционное разделение б) Квалификационное разделение в) Кооперативное разделение г) Разрядное разделение

Критерии оценки зачета:

Зачет состоит из двух теоретических вопросов и двух тестовых заданий. правильный ответ на теоретический вопрос – 9 баллов;

правильно выполненное тестовое задание – **11 баллов.**

Составитель, к.т.н, доцент


_____ (подпись)

М.В. Кsenz

Приложение 4

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Вопросы для подготовки к экзамену по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Современное состояние и перспективы развития общественного питания.
2.	Экономические и социальные задачи сферы общественного питания в условиях рынка
3.	Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика
4.	Особенности деятельности совместных предприятий
5.	Порядок создания и государственной регистрации предприятий общественного питания. Характеристика учредительских документов
6.	Особенности производственно-торговой деятельности и классификация предприятий общественного питания
7.	Характеристика ресторанов как типов предприятий общественного питания
8.	Характеристика столовых как типов предприятия общественного питания
9.	Характеристика кафе как типов предприятий общественного питания
10.	Характеристика закусочных как типов предприятий общественного питания
11.	Характеристика баров как типов предприятий общественного питания
12.	Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация договорных отношений с поставщиками, формы снабжения, способы и маршруты доставки
13.	Организация договорных отношений с поставщиками, формы снабжения, способы и маршруты доставки
14.	Организация работы складского хозяйства
15.	Организация тарного хозяйства
16.	Характеристика заготовочных предприятий общественного питания
17.	Оперативное планирование заготовочных предприятий общественного питания
18.	Оперативное планирование предприятий средней мощности и доготовочных
19.	Виды меню, применяемые в различных типах предприятий общественного питания. Порядок оформления меню
20.	Особенности и последовательность формирования производственной программы кондитерского цеха.
21.	Порядок составления наряда-заказа на изготовление кондитерских изделий
22.	Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания
23.	Структура производства и условия рациональной её организации. Общие требования к организации рабочих мест.
24.	Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест

25.	Организация работы заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий
26.	Организация работы овощного цеха предприятия средней мощности
27.	Организация работы мясо-рыбного цеха
28.	Организация работы горячего цеха
29.	Организация работы холодного цеха
30.	Состав помещений кондитерского цеха, порядок составления производственной программы и организация труда в цехе
31.	Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению изделия из дрожжевого и слоеного теста в кондитерском цехе
32.	Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению бисквитного, песочного теста. Организация рабочих мест для отделки полуфабрикатов из теста
33.	Организация работы цеха мучных изделий
34.	Организация работы раздаточных
35.	Организация бракеража на предприятиях общественного питания
36.	Цель и задачи проектирования предприятий общественного питания
37.	Содержание проектно-сметной документации. Виды проектов
38.	Состав функциональных групп помещений, требования, предъявляемые к планировке помещений предприятий общественного питания
39.	Задачи совершенствования обслуживания в предприятиях общественного питания
40.	Факторы, влияющие на культуру обслуживания. Новые методы и формы обслуживания
41.	Сущность рекламы, ее задачи. Виды рекламы в общественном питании
42.	Виды помещений для обслуживания посетителей, их характеристика. Порядок определения их площади
43.	Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды, ее назначение и ассортимент. Современные требования, предъявляемые к посуде
44.	Характеристика металлической посуды, ее назначение и ассортимент, современные требования, предъявляемые к ней
45.	Хрустальная и стеклянная посуда, ее емкость и назначение, современные требования, предъявляемые к ней
46.	Организация работы сервизной, моечной столовой посуды.
47.	Порядок получения и сдачи посуды, приборов. Составление актов на бой, лом, порчу посуды и приборов
48.	Подготовка торговых помещений и персонала к обслуживанию. Предварительная сервировка столов
49.	Основные элементы обслуживания посетителей в ресторане
50.	Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок. Приведите примеры их подачи
51.	Последовательность и правила подачи первых блюд. Приведите примеры их подачи
52.	Последовательность и правила подачи вторых блюд. Приведите примеры их подачи
53.	Последовательность и правила подачи, горячих и холодных сладких блюд, фруктов, кондитерских изделий. Приведите примеры их подачи
54.	Правила и техника подачи горячих и холодных напитков, винно-водочных изделий. Приведите примеры их подачи
55.	Назначение и виды банкетов

56.	Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств в предприятиях общественного питания
57.	Обслуживание участников съездов, форумов
58.	Обслуживание участников олимпиад, фестивалей, концертов
59.	Обслуживание проживающих в гостиницах
60.	Особенности организации обслуживания в привокзальных ресторанах, на железнодорожном транспорте
61.	Особенности организации обслуживания в аэровокзалах, на борту самолета, водном транспорте, автодорогах
62.	Обслуживание иностранных туристов
63.	Организация обслуживания по месту работы, учебы
64.	Организация форм ускоренного обслуживания
65.	Особенности обслуживания тематических мероприятий, свадеб
66.	Прогрессивные технологии обслуживания
67.	Факторы, влияющие на условия труда
68.	Общие требования к обслуживающему персоналу
69.	Правила подачи горячих и холодных напитков
70.	Правила подачи сладких блюд и фруктов
71.	Понятие, содержание и цели коммерческой деятельности
72.	Особенности организации коммерческой деятельности предприятий общественного питания

Практические задания (тестовые задания) к экзамену

Номер вопроса	Перечень практических заданий к экзамену
1.	<p>1. График, предусматривающий одновременный приход и уход с работы всех работников производства, – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Ленточный (ступенчатый или скользящий) график б) График суммированного учета рабочего времени в) Линейный график г) Комбинированный график <p>2. График, предусматривающий сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлиненным рабочим днем, – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Ленточный (ступенчатый или скользящий) график б) График суммированного учета рабочего времени в) Линейный график г) Комбинированный график
2.	<p>1. Дисциплина, требующая точно соблюдать режимы технологических процессов, рецептуры блюд, не допускать брака в работе, выпускать продукцию, безопасную для здоровья и отличного качества – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Технологическая дисциплина б) Производственная дисциплина в) Трудовая дисциплина г) Цеховая дисциплина <p>2. Применительно к предприятиям общественного питания разделение труда внутри предприятия – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Разделение между заготовочными и доготовочными предприятиями б) Разделение труда между работниками в) Выделение специализированных и узкоспециализированных предприятий общественного питания

	г) Выделение предприятий высокого уровня обслуживания
3.	<p>1. Создаются на крупных предприятиях общественного питания в цехах с большим объемом работы, в специализированных заготовочных цехах с поточными линиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Специализированные бригады б) Комплексные бригады в) Кооперативные бригады г) Цеховые бригады <p>2. Рациональная организация труда в общественном питании должна решать следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Экономические б) Технические в) Психофизиологические г) Социальные
4.	<p>1. Задачи и содержание рациональной организации определяют следующие основные направления:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперации труда б) Совершенствование организации и обслуживания рабочих мест в) Внедрение передовых приемов и методов труда г) Внедрение банкетного меню д) Улучшение условий труда е) Рационализация режимов труда и отдыха <p>2. Применительно к предприятиям общественного питания разделение труда внутри отрасли – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Разделение между заготовочными и доготовочными предприятиями б) Разделение труда между работниками в) Выделение специализированных и узкоспециализированных предприятий общественного питания г) Выделение предприятий высокого уровня обслуживания
5.	<p>1. Разделение труда внутри предприятий общественного питания может быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Функциональным б) Технологическим в) Квалификационным г) Кооперативным д) Пооперационным <p>2. Виды производственных бригад:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Кооперированные б) Специализированные в) Комплексные г) Пооперационные
6.	<p>1. В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу, которые бывают:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Дневные б) Квартальные в) Годовые г) Месячные <p>2. На предприятиях общественного питания применяются следующие графики выхода на работу:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Линейный б) Ленточный в) Месячный

	<ul style="list-style-type: none"> г) Суммированного учета рабочего времени д) Двухбригадный е) Комбинированный
7.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Физико-химические показатели качества продукции характеризуют: <ul style="list-style-type: none"> а) Соблюдение технологических и санитарных требований при производстве кулинарной продукции, транспортировании, хранении и её реализации б) Пищевую ценность кулинарной продукции, её компонентный состав, соблюдение рецептуры в) Качество кулинарной продукции по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу г) Энергетическую ценность кулинарной продукции 2. При реализации горячие супы и напитки должны иметь температуру: <ul style="list-style-type: none"> а) Не ниже 75°С б) Не ниже 65°С в) Не выше 14°С г) Не выше 75°С
8.	<ol style="list-style-type: none"> 1. По стадиям технологического процесса производства кулинарной продукции способы обработки сырья и продуктов классифицируют: <ul style="list-style-type: none"> а) Используемые при обработке сырья с целью получения полуфабрикатов; на стадии тепловой обработки с целью получения готовой продукции; на стадии реализации готовой продукции б) Механические, гидромеханические, массообменные в) Термические, электрофизические г) Химические, биохимические, микробиологические 2. Вспомогательное производство – это <ul style="list-style-type: none"> а) Процессы, во время которых сырье подвергается физико-химическим и механическим воздействиям б) Процессы, не вносящие никаких изменений в предмет труда, но создающие необходимые условия для его обработки в) Процессы, вносящие изменения в предмет труда и не создающие необходимые условия для его обработки г) Процессы, во время которых сырье подвергается тепловой обработке
9.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологическая линия – это <ul style="list-style-type: none"> а) Участок производства, оснащенный оборудованием, необходимым для определенного технологического процесса, задающим последовательность его расположения б) Часть производственной площади, где процесс труда выполняется одним или группой работников с помощью соответствующего оборудования, инструментов, инвентаря, посуды в) Часть цеха, на которой процесс труда осуществляется одним или группой работников, выполняющих определенные операции г) Часть цеха, где осуществляется законченная стадия производственного процесса 2. Для осуществления производственной деятельности необходимо: <ul style="list-style-type: none"> а) Наличие трудовых ресурсов и оптимальных форм организации производства б) Наличие рабочей силы, рабочего места в) Наличие предметов труда, орудия труда г) Наличие условий трудовой безопасности
10.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептическую оценку качества продукции осуществляют в процессе: <ul style="list-style-type: none"> а) Бракеража пищи б) Лабораторного контроля

	<ul style="list-style-type: none"> в) Микробиологического контроля г) Физико-химического контроля <p>2. Принцип совместимости производства кулинарной продукции связан с:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Принципом взаимозаменяемости и принципом безопасности б) Принципом сбалансированности и принципом рационального использования сырья и отходов в) Принципом снижения потерь питательных веществ и принципом сокращения времени кулинарной обработки г) Принципом наилучшего использования оборудования и принципом наилучшего использования энергии
11.	<p>1. По назначению кулинарная продукция общественного питания представляет собой:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Рыбные, мясные, овощные, грибные, молочные, мучные, фруктовые, ягодные и т.д. блюда б) Отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные и т.д. блюда в) Закуски, супы, вторые горячие блюда, напитки, мучные кондитерские изделия и т.д. г) Изделия для рационального, диетического, школьного, детского, лечебно-профилактического и т.д. питания д) Холодные, горячие, охлажденные кулинарные изделия е) Жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые блюда и изделия <p>2. Производственный процесс:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Целенаправленное воздействие субъекта производства на предмет труда для получения определенного результата б) Осуществляется одним работником на отдельном рабочем месте над одним предметом труда с помощью одних и тех же орудий труда в) Осуществляется группой работников на отдельном рабочем месте несколькими предметами труда с помощью одних и тех же орудий труда г) Осуществляется только на крупных предприятиях общественного питания
12.	<p>1. Производственная деятельность в общественном питании представляет собой</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Совокупность производственных подразделений, формирующих производственную структуру предприятия б) Совокупность технологических способов и приемов превращения сырья в готовую кулинарную продукцию в) Совокупность производственного персонала, осуществляющего процесс переработки сырья в кулинарную продукцию г) Совокупность факторов оптимального микроклимата на рабочем месте <p>2. Основное производство в предприятиях общественного питания, работающих на сырье, составляют подразделения:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Непосредственно участвующие в превращении продукции б) Создающие необходимые условия для превращения сырья в готовую продукцию в) Непосредственно не участвующие в превращении продукции г) Участвующие только в превращении сырья в полуфабрикаты
13.	<p>1. Отличительной особенностью технологического процесса производства получения полуфабрикатов из корнеплодов является:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Взвешивание б) Затаривание в) Калибровка г) Термический обжиг д) Мойка

	<p>2. Рыбу осетровых пород дефростируют:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) На воздухе б) В 3-5%-ном растворе поваренной соли в) В воде г) В 18%-ном растворе поваренной соли
14.	<p>1. В процесс обработки рыбы осетровых пород не входит:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Отделение головы б) Очищение от чешуи в) Срезание спинных жучков г) Вытягивание визиги д) Ошпаривание е) Зачистка поверхности звеньев <p>2. В процесс обработки рыбы с костным скелетом не входит:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Удаление головы б) Очищение от чешуи в) Срезание плавников г) Вытягивание визиги
15.	<p>1. Цех, в котором осуществляется варка бульонов, приготовление супов, приготовление вторых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Холодный цех б) Мясной цех в) Птицегольевой цех г) Овощной цех д) Горячий цех <p>2. По требованиям государственных стандартов микроклимат горячего цеха должен иметь следующие значения:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Температура не выше 23°C, относительная влажность воздуха 60-70% б) Температура 24°C, относительная влажность воздуха 70% в) Температура и относительная влажность не нормируется г) Температура не выше 23°C, относительная влажность воздуха не нормируется
16.	<p>1. В соусном отделении горячего цеха организуют рабочие места согласно:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Имеющему оборудованию в цехе б) Виду тепловой обработки продуктов в) Квалификации поваров цеха г) Наличия необходимого инвентаря <p>2. Основные соусы (красный и белый) готовят в соусном отделении:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) На 2-3 часа реализации блюд в торговом зале б) За час до реализации блюда в зале в) На целый день г) С вечера
17.	<p>1. В горячем цехе поваров VI разряда рекомендуемое количество:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 24-26% от общего количества поваров горячего цеха б) 32-34% от общего количества поваров горячего цеха в) 25-27% от общего количества поваров горячего цеха г) 15-17% от общего количества поваров горячего цеха <p>2. При планировке холодного цеха необходимо предусматривать удобную связь с:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Моечной столовой посуды б) Кондитерским цехом в) Овощным цехом г) Горячим цехом

18.	<p>1. В горячем цехе поваров V разряда рекомендуемое количество:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 24-26% от общего количества поваров горячего цеха б) 32-34% от общего количества поваров горячего цеха в) 25-27% от общего количества поваров горячего цеха г) 15-17% от общего количества поваров горячего цеха <p>2. Выберите правильный ответ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Холодные блюда при отпуске должны иметь температуру: б) 20-22 °С в) 10-14 °С г) 1-4 °С д) 45 °С
19.	<p>1. В горячем цехе поваров IV разряда рекомендуемое количество:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 24-26% от общего количества поваров горячего цеха б) 32-34% от общего количества поваров горячего цеха в) 25-27% от общего количества поваров горячего цеха г) 15-17% от общего количества поваров горячего цеха <p>2. В овощных цехах заготовочных предприятий общественного питания вырабатывают полуфабрикаты:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Очищенный сульфитированный картофель б) Капуста свежая белокочанная зачищенная в) Лук репчатый нарезанный и спассерованный г) Лук репчатый очищенный д) Морковь очищенная
20.	<p>1. В горячем цехе поваров III разряда рекомендуемое количество:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 24-26% от общего количества поваров горячего цеха б) 32-34% от общего количества поваров горячего цеха в) 25-27% от общего количества поваров горячего цеха г) 15-17% от общего количества поваров горячего цеха <p>2. Для выполнения определенных операций на рабочих местах предусматривается наличие инструментов и инвентаря:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Ножи для чистки овощей б) Терки для овощей в) Приспособление для доочистки картофеля г) Картофелеочистительная машина д) Контейнеры для хранения очищенных овощей
21.	<p>1. Отвечает за организацию технологического процесса в цехе, качество и соблюдение выхода блюд, следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, готовит порционные, фирменные и банкетные блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Повар VI б) Повар V в) Повар IV г) Повар III <p>2. Мясные полуфабрикаты в мясном цехе заготовочного предприятия вырабатываются в следующем ассортименте:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Перец, кабачки, фаршированные овощами и рисом б) Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины в) Порционные полуфабрикаты из свинины г) Полуфабрикаты из рубленного мяса д) Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины е) Перец, кабачки, фаршированные мясом и рисом
22.	<p>1. Готовит первые и вторые блюда массового спроса, пассирует овощи томат-пюре:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> а) Повар VI б) Повар V в) Повар IV г) Повар III <p>2. Мясные цехина крупных заготовочных предприятиях состоят из нескольких помещений:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Дефростация замороженного мяса б) Жилровка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых в) Зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм г) Обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов д) Жарка мелкокусковых полуфабрикатов е) Обмывание, обсушивание, деление на отруба
23.	<p>1. Приготавливает и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Повар VI б) Повар V в) Повар IV г) Повар III <p>2. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы предусматривает следующий ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Рыба специальной разделки охлажденная и замороженная б) Рыба, нарезанная на порции, панированная в сухарях в) Рыбные котлеты г) Рыба обжаренная д) Рыбные тефтели е) Рыбные фрикадельки
24.	<p>1. Подготавливает продукты (варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель, изделия из котлетной массы):</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Повар VI б) Повар V в) Повар IV г) Повар III <p>2. Централизованное производство полуфабрикатов из домашней птицы предусматривает следующий ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Тушки кур и цыплят б) Субпродукты кур и индеек в) Филе натуральное и филе панированное г) Окорочок куриный д) Цыплята табака жареные
25.	<p>1. Основным оборудованием соусного отделения горячего цеха являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Кухонные плиты б) Жарочные шкафы в) Пищеварочные котлы г) Фритюрницы д) Овощерезательные машины е) Электросковороды <p>2. В ассортимент продукции холодного цеха входят:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Холодные закуски б) Гастрономические изделия (мясные, рыбные) в) Молочнокислая продукция г) Холодные супы

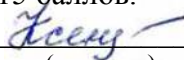
	<ul style="list-style-type: none"> д) Холодные напитки е) Горячие напитки
26.	<p>1. В горячем отделении кулинарного цеха заготовочных предприятий общественного питания изготавливают следующий ассортимент кулинарных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Супы, винегреты, кондитерские изделия б) Котлеты овощные, пере фаршированный, голубцы в) Печень жареная, язык отварной, птица отварная, мясо жареное г) Творожные запеканки сырники, блинчики с творогом д) Вареники, блинчики с мясом е) Рыба жареная, рыбные котлеты <p>2. Классификация линий раздачи осуществляется по следующим признакам:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Конструктивным особенностям используемого оборудования б) Типу предприятия в) Ассортименту реализуемой продукции г) Способу ее реализации потребителям
27.	<p>1. Аванзал – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Основное помещение, где обслуживают потребителей б) Помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов в) Помещение для банкетного обслуживания гостей – участников банкетов г) Помещение для приема пищи <p>2. Посуда, которая имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Фарфоровая б) Керамическая в) Фаянсовая г) Стеклянная
28.	<p>1. Услуги по изготовлению, реализации и организации потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления из различных видов сырья, покупных товаров и винно-водочных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Услуга питания ресторана б) Услуга питания закусочной в) Услуга питания столовой г) Услуга питания кафе <p>2. Метод обслуживания, который применяется в ресторанах, барах, иногда в кафе, в которых создание комфорта играет большую роль:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Обслуживание официантами б) Самообслуживание в) Комбинированный метод обслуживания г) Полное самообслуживание д) Частичное самообслуживание
29.	<p>1. Услуга изготовления, реализации и потребления ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Услуга питания ресторана б) Услуга питания закусочной в) Услуга питания столовой г) Услуга питания кафе <p>2. Метод обслуживания, при котором большую часть операций по обслуживанию потребителей выполняет персонал предприятия с целью ускорения обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Обслуживание официантами б) Самообслуживание в) Комбинированный метод обслуживания

	<p>г) Полное самообслуживание д) Частичное самообслуживание</p>
30.	<p>1. Метод обслуживания, в процессе которого потребители самостоятельно берут с раздаточной холодной блюда и напитки, мучные кондитерские изделия; горячие блюда раздатчики порционируют непосредственно перед их отпуском:</p> <p>а) Обслуживание официантами б) Самообслуживание в) Комбинированный метод обслуживания г) Полное самообслуживание д) Частичное самообслуживание</p> <p>2. Способ расчета, при котором расчет за выбранные блюда осуществляется в конце раздаточной линии:</p> <p>а) Самообслуживание с последующим расчетом б) Самообслуживание с оплатой после приема пищи в) Самообслуживание с предварительным расчетом г) Самообслуживание с непосредственным расчетом д) Самообслуживание по системе саморасчета</p>
31.	<p>1. Метод обслуживания, при котором предусматривается сочетание двух методов обслуживания:</p> <p>а) Обслуживание официантами б) Самообслуживание в) Комбинированный метод обслуживания г) Полное самообслуживание д) Частичное самообслуживание</p> <p>2. Способ расчета, который обеспечивает одновременность выбора блюд, их получения и оплаты стоимости:</p> <p>а) Самообслуживание с последующим расчетом б) Самообслуживание с оплатой после приема пищи в) Самообслуживание с предварительным расчетом г) Самообслуживание с непосредственным расчетом д) Самообслуживание по системе саморасчета</p>
32.	<p>1. Метод обслуживания, при котором потребитель выполняет все операции, связанные с получением блюд, доставкой их к обеденному столу и уборкой посуды:</p> <p>а) Обслуживание официантами б) Самообслуживание в) Комбинированный метод обслуживания г) Полное самообслуживание д) Частичное самообслуживание</p> <p>2. Группа помещений, в которой предусмотрена приемка поступающего сырья на предприятие и его распределение по местам хранения с учетом товарного соседства и температурно-влажностного режима:</p> <p>а) Группа технических помещений б) Производственная группа помещений в) Административно-бытовая группа г) Торговая группа д) Складская группа</p>

Критерии оценки экзамена:

- правильный ответ на первый вопрос – 12 баллов;
- правильный ответ на второй вопрос – 13 баллов;
- правильное решение задачи – 15 баллов.

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Кsenz

Приложение 5
Образец экзаменационного билета

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра торговли и общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология
продукции и организация общественного пита-
ния»

Направленность (профиль) «Технология и орга-
низация ресторанного дела»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1
**по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях обще-
ственного питания»**

1.	Хрустальная и стеклянная посуда, ее емкость и назначение, современные требования, предъявляемые к ней
2.	Обслуживание иностранных туристов
3.	Тестовое задание 1

Преподаватель, к.т.н., доцент

М.В. Ксенз

(подпись)

И.о. зав. кафедрой, к.т.н., доцент

Е.Н. Губа

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры
торговли общественного питания Протокол от _____ № ____

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы (текущий контроль №1)
по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях обще-
ственного питания»**

Контрольная работа №1 проводится по темам 1. Основы организации предприятий общественного питания, 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания, 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация, 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания, 5. Организация производства на предприятиях общественного питания.

Вариант контрольной работы состоит из двух заданий.

Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания

Вариант 1

1. Общественное питание: понятие, функции, оказываемые услуги.
2. Организация производства раздаточных.

Вариант 2

1. Виды обслуживания, применяемые в общественном питании
2. Организация производства кондитерского цеха.

Вариант 3

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Организация производства холодного цеха.

Вариант 4

1. Характеристика типов предприятий общественного питания.
2. Организация производства горячего цеха.

Вариант 5

1. Принципы размещения предприятий общественного питания.
2. Организация производства мясо-рыбного цеха.

Вариант 6

1. Организация продовольственного снабжения на предприятиях общественного питания.
2. Организация производства овощного цеха.

Вариант 7

1. Организация материально-технического снабжения на предприятиях общественного питания.
2. Общие требования к организации производства предприятий общественного питания.

Вариант 8

1. Характеристика складского хозяйства на предприятиях общественного питания.
2. Значение меню и прейскуранта в оперативном планировании работы предприятия.

Вариант 9

1. Составление меню в соответствии с действующими сборниками рецептур и ассортиментным минимумом.
2. Организация труда работников общественного питания.

Вариант 10

1. Особенности составления меню в предприятиях общественного питания разных типов.
2. Особенности организации труда обслуживающего персонала.

Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Контрольная работа №2 проводится по темам 6. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье, 7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах, 8. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов, 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания.

Вариант контрольной работы состоит из двух заданий.

Вариант 1

1. Кейтеринг как средство обеспечения конкурентоспособности предприятия. Виды и характеристика.
2. Основные виды барного обслуживания.

Вариант 2

1. Виды сервировки стола и их характеристика.
2. Организация обслуживания потребителей по типу «репинский стол», зал экспресс.

Вариант 3

1. Способы приготовления и подачи коктейлей.
2. Реклама в общественном питании: виды, средства, эффективность.

Вариант 4

1. Организация банкета с полным обслуживанием официантами.
2. Организация рабочего места по производству холодных сладких блюд.

Вариант 5

1. Порядок оформления банкета.
2. Организация производства и обслуживания потребителей на воздушном транспорте.

Вариант 6

1. Характеристика метода обслуживания посетителей по типу «банкет-чай».

2. Организация производства и обслуживания потребителей на железнодорожном транспорте.

Вариант 7

1. Новое оборудование, применяемое в предприятиях общественного питания. Эффективность его внедрения.
2. Организация производства и обслуживания в диетических столовых.

Вариант 8

1. Организация обслуживания потребителей в некоммерческих предприятиях общественного питания. Организация раздаточной.
2. Организация школьного питания. Новые способы приготовления и отпуска рационов.

Вариант 9

1. Формы расчета с потребителями в предприятиях с методом самообслуживания.
2. Правила уборки использованной посуды в предприятиях с методом обслуживания официантами.

Вариант 10

1. Подача фруктов и кондитерских изделий в ресторане.
2. Характеристика «европейского» способа подачи блюд и напитков.

Критерии оценки контрольной работы:

3,5 балла выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

3 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

2 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

1 балл выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Кsenz

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень вопросов для проведения дискуссий
по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

Раздел 1 Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания»

1. Характеристика основных источников снабжения и поставщиков предприятий общественного питания.
2. Организация снабжения: формы и способы доставки продуктов.
3. Правила приемки продовольственных товаров.
4. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания.
5. Организация работы складских помещений и требования к ним.
6. Организация хранения и отпуск продуктов на предприятиях общественного питания.
7. Организация тарного хозяйства.

Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Особенности составления меню в предприятиях общественного питания»

1. Характеристика основных видов меню в предприятиях общественного питания.
2. Основные правила расположения блюд и закусок в меню.
3. Особенности составления меню для кафе.
4. Особенности составления меню для ресторанов.
5. Особенности составления меню комплексных обедов (завтраков, ужинов).
6. Особенности составления меню детского питания.

Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания

Дискуссионные вопросы к защите практической работы

«Расчет графиков выхода на работу»

1. Какие группы работников входят в структуру штатов предприятий общественного питания?
2. Какие должности включены в каждую группу работников предприятия общественного питания?
3. Опишите динамику работоспособности человека в течение рабочей смены.
4. Какова продолжительность рабочего дня и рабочей недели?
5. Какие виды графиков выхода на работу вам известны?
6. В чем преимущества и недостатки линейного графика?
7. Что является основой составления графиков выхода на работу работников столовой при промышленном предприятии?

Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания
Дискуссионные вопросы к защите практической работы
«Организация производства мясных полуфабрикатов»

1. В чем сущность внутриотраслевого кооперирования?
2. Какие типы заготовочных предприятий вы знаете?
3. С какой целью делают кулинарный разруб туш?
4. Что такое котлетное мясо?
5. Что такое котлетная масса?
6. Какие виды полуфабрикатов из мяса вам известны?
7. Приведите пример порционных полуфабрикатов.
8. Приведите пример мелкокусковых полуфабрикатов.
9. Каково назначение диспетчера на заготовочном предприятии?
10. В чем сущность оперативного планирования в мясном цехе?
11. В чем особенности составления производственной программы мясного цеха?

Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 6. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье

Дискуссионные вопросы к защите практической работы
«Изучение видов столового белья, столовой посуды, приборов»

1. Какие виды столового белья вам известны?
2. Каков диаметр и каково назначение мелкой столовой тарелки?
3. Какова вместимость столовой глубокой тарелки?
4. Какой диаметр имеет закусочная и пирожковая тарелки?
5. Каковы назначение и объем фужера?
6. Какова емкость рейнвейной рюмки?
7. Какая металлическая посуда используется для приготовления и подачи горячих закусок?
8. Какой прибор подают к холодным рыбным закускам?
9. Каково назначение закусочного прибора?
10. Каково назначение столового прибора?

Тема 7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах

Дискуссионные вопросы к защите практической работы
«Виды сервировок стола»

1. Какая сервировка называется предварительной?
2. Какая сервировка называется исполнительной (полной)?
3. Каковы правила сервировки стола тарелками?
4. Каковы правила сервировки стола приборами?
5. Каковы правила сервировки стола стеклянной (хрустальной) посудой?
6. Какие способы складывания салфеток вам известны?
7. Как расставляют приборы со специями, вазы с цветами?
8. Как подбирают вина к блюдам?
9. Назовите основные способы подачи блюд.
10. Перечислите основные правила работы официантов при подаче блюд.

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

**Дискуссионные вопросы к защите практической работы
«Организация банкета-фуршета»**

1. Каково назначение банкета-фуршет?
2. В чем преимущество банкета-фуршет по сравнению с банкетом за столом?
3. Какие столы используют для организации этого банкета?
4. Как рассчитывается необходимое количество белья, посуды, приборов для организации банкета?
5. Какие виды сервировки столов вам известны?
6. Какие тарелки, приборы используют при организации банкета-фуршет?
7. Как размещают на фуршетном столе салфетки, таре приборы?
8. Какова продолжительность банкета-фуршет?
9. Какая мебель дополнительно устанавливается в зале?
10. В какой последовательности выставляются на стол блюда, закуски, напитки, фрукты, цветы?
11. Какие виды банкетов вам известны?
12. Какие вы знаете современные виды услуг и формы обслуживания?

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии на тему: «Банкеты»

1. Характеристика основных видов банкетов.
2. Банкет-прием с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами.
3. Банкет-чай.
4. Банкет-фуршет.
5. Банкет-коктейль.
6. Банкет коктейль-фуршет.
7. Банкет вне ресторана (кейтеринг).

Критерии оценки для защиты практической работы в форме дискуссии:

0,5 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,4 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,3 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Кsenz

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Вопросы для собеседования

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

Раздел 1 Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания

1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?
2. Какие организационно-правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
3. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?
4. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?
5. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания?
6. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
7. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
8. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
9. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
10. Как делятся предприятия по времени функционирования?
14. Как делятся предприятия по месту функционирования?
15. Как делятся предприятия в зависимости от обслуживаемого контингента?
16. По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?
17. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
18. Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
19. Дайте характеристику фабрики-заготовочной, комбината полуфабрикатов.
20. Дайте характеристику фабрики-кухни.
21. Что представляет собой комбинат питания?
22. Для чего предназначены специализированные цехи?
23. Дайте характеристику столовой как типа предприятия общественного питания.
24. По каким признакам различают столовые?
25. Какие требования предъявляют столовой как типу предприятия общественного питания?
26. Дайте характеристику ресторана как типа предприятия общественного питания.
27. Для чего предназначены вагоны-рестораны и в чем их особенность?
28. Дайте характеристику бара как типа предприятия общественного питания.
29. Дайте характеристику кафе как типа предприятия общественного питания.
30. Для чего предназначен кафетерий и его особенности?
31. Дайте характеристику закусочной.
32. Какие специализированные закусочные вы можете назвать?
33. Дайте характеристику специализированных закусочных.

Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания

1. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?

2. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
3. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?
4. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
5. В чем состоит функция брокеров, торговых агентов?
6. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
7. Какие основные разделы имеет договор поставки?
8. Кто занимается организацией снабжения на предприятиях общественного питания?
9. Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение?
10. Какие необходимо решить задачи и выполнить работы для обеспечения продуктами предприятий общественного питания?
11. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
12. Основные принципы товародвижения.
13. Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании.
14. Что означает понятие «складская звенность»?
15. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
16. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
17. Назовите виды маршрутов завоза продуктов, их особенности.
18. Какую роль выполняет в снабжении продуктами транспорт и требования к нему?
19. Как организуется приемка продовольственных товаров?
20. Дайте характеристику этапов при приемке продовольствия.
21. Какие товары запрещается принимать?
22. Какие товарные запасы рекомендуется иметь на предприятиях общественного питания?
23. Как организуется материально-техническое снабжение предприятий общественного питания?
24. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
25. В чем особенность ярмарочной формы снабжения?
26. Дайте характеристику аукционной формы торговли.
27. Дайте характеристику действующих норм оснащения оборудованием, посудой и инвентарем.
28. В чем назначение складских помещений?
29. Как делятся по классификации склады?
30. Назовите последовательно складские операции.
31. Как рассчитывается площадь складских помещений?
32. От чего зависит количество складских помещений на предприятиях общественного питания? Перечислите их.
33. Перечислите оборудование складских помещений.

Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация

1. В чем заключается сущность оперативного планирования?
2. В чем заключается оперативное планирование заготовочных предприятий?
3. Как рассчитать выход овощных полуфабрикатов?
4. Как рассчитать выход мясных полуфабрикатов?
5. Как составляется акт на разделку мяса начальником мясного цеха?
6. Как составляется наряд-заказ в кондитерском цехе?

7. В чем сущность оперативного планирования на предприятиях с полным производственным циклом?
8. Что такое плановое меню и его назначение?
9. Что такое план-меню и его составление?
10. Какие факторы учитываются при составлении плана-меню?
11. Как рассчитывается количество блюд в плане-меню?
12. Виды меню и их характеристика.
13. Как располагаются блюда в меню со свободным выбором блюд?
14. Как ведется расчет сырья по плану-меню?
15. Как ведется оперативный контроль за работой производства?
16. Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания.
17. Какие виды Сборников рецептур применяются на предприятиях общественного питания?
18. Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур?
19. Как делается перерасчет количества сырья с одной кондиции на другую?
20. Как составляются технологические карты?
21. В чем отличительные особенности технико-технологических карт?
22. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций.

Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания

1. Дайте определение рациональной организации труда.
2. Какое значение имеет рациональная организация труда в общественном питании?
3. Какие основные задачи должна решить рациональная организация труда?
5. Что означает решение психофизиологической задачи организации труда?
6. Что означает решение социальной задачи организации труда?
7. Перечислите основные направления рациональной организации труда.
8. Что означает разделение труда внутри отрасли общественного питания?
9. Как разделяется труд внутри предприятия общественного питания?
10. Что означает функциональное разделение труда?
11. Что означает технологическое разделение труда?
12. Что означает квалификационное разделение труда?
13. Что означает пооперационное разделение труда?
14. На каких предприятиях общественного питания целесообразно применять разделение труда между работниками?
15. Что означает кооперация труда в общественном питании?
16. Что означает кооперация труда внутри предприятия общественного питания?
17. Какие существуют виды производственных бригад?
18. Где создаются специализированные бригады в общественном питании?
19. Когда создаются комплексные бригады?
20. Дайте определение направления организации труда «улучшение организации и обслуживания рабочих мест» и его содержание.
21. Что такое аттестация рабочих мест и ее цель?
22. Опишите схему проведения аттестации рабочих мест.
23. Что проверяют при проведении аттестации рабочих мест?
24. Что означает направление организации труда «подготовка и повышение квалификации кадров»?
25. Дайте определение направления организации труда «улучшение условий труда».
26. Какие факторы влияют на улучшение условий труда?

27. Какие факторы микроклимата влияют на улучшение условий труда?
28. Какое неблагоприятное воздействие на работников оказывают нагретые поверхности кухонной плиты и что нужно делать для снижения такого воздействия?
29. Что означает направление организации труда «рационализация режимов труда и отдыха»?
30. Какие виды графиков выхода на работу применяются на предприятиях общественного питания?
31. Дайте характеристику линейного графика выхода на работу.
32. Дайте характеристику ленточного (ступенчатого) графика выхода на работу.
33. Планирование и анализ программ и мероприятий, обеспечивающих поддержку лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству.
34. Критерии оценки профессионального уровня персонала.
35. Разработка обучающих программ для повышения профессионального уровня персонала предприятий питания.
36. Этапы аттестации работников производства: подготовительный, аттестационный, анализ результатов аттестации.

Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания

1. На каких предприятиях организуются горячие цехи?
2. Какие технологические процессы осуществляются в горячем цехе?
3. Опишите расположение горячего цеха на предприятии общественного питания.
4. По каким признакам различают блюда, изготавливаемые в горячем цехе?
5. Каким требованиям должны соответствовать блюда горячего цеха?
6. На основании чего составляется производственная программа горячего цеха?
7. Какие требования предъявляются к микроклимату горячего цеха?
8. От чего зависит режим работы горячего цеха?
9. С учетом каких факторов подбирают оборудование для горячего цеха?
10. В чем преимущество применения секционного модулированного оборудования?
11. Способы расстановки оборудования в горячем цехе.
12. Какие разновидности секционных модулированных производственных столов и других видов немеханического оборудования могут применяться в горячем цехе?
13. Какие специализированные отделения выделяются в горячем цехе?
14. Из каких стадий состоит технологический процесс приготовления супов?
15. Приведите примеры норм воды и времени для приготовления различных видов бульонов неодинаковой концентрации.
16. Какие виды и типы теплового оборудования применяются в суповом отделении горячего цеха? Из чего они состоят?
17. Какое расстояние должно быть между линией теплового оборудования и линией немеханического оборудования?
18. Опишите организацию технологического процесса приготовления супов.
19. Чем отличается организация рабочих мест приготовления супов в ресторане от организации рабочих мест в столовой?
20. Какое оборудование применяется для приготовления супов-пюре?
21. При приготовлении прозрачных бульонов какие дополнительные рабочие места могут организовываться?
22. Для чего предназначено соусное отделение?
23. Перечислите виды и типы основного оборудования соусного отделения горячего цеха.
24. В чем преимущество применения СВЧ-аппаратов в горячем цехе?
25. В какие технологические линии можно сгруппировать оборудование соусного отделения?
26. Как организуется труд в горячем цехе?

27. Где организуется холодный цех?
28. Для чего предназначен холодный цех? Перечислите ассортимент продукции холодного цеха.
29. На чем основывается производственная программа холодного цеха?
30. Опишите месторасположение холодного цеха.
31. Какие особенности надо учитывать при организации холодного цеха?
32. Какое механическое оборудование используется в холодном цехе?
33. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
34. Какое немеханическое оборудование применяют в холодном цехе?
35. Перечислите виды и типы холодного оборудования, применяемые в холодном цехе.
36. Какие требования предъявляются к планировке холодного цеха?
37. Перечислите инвентарь, инструменты, применяемые в холодном цехе.
38. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?
39. Какие отдельные рабочие места организуются в больших холодных цехах?
40. Опишите организацию рабочего места приготовления салатов и винегретов.
41. Опишите организацию рабочего места обработки гастрономических изделий.
42. Опишите организацию рабочего места приготовления заливных блюд.
43. Опишите организацию рабочих мест приготовления бутербродов.

Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Тема 7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах

1. Какие Вы знаете средства информации в предприятиях общественного питания?
2. Какие требования, предъявляются к составлению меню?
3. Какие Вы знаете тапы организации обслуживания? Дайте их характеристику.
4. Как осуществляется подготовка персонала к обслуживанию?
5. Какие услуги по организации досуга оказывают предприятия общественного питания?
6. Какова последовательность подачи блюд?
7. Как осуществляется подбор посуды при подаче супов, холодных и горячих закусок и блюд, напитков?
8. Расчет с потребителями: виды, формы, правила.

Критерии оценки:

0,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,4 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,3 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,2 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Кsenz

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Темы рефератов

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

**Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов**

- особенности питания и обслуживания туристов из Австрии,
- особенности питания и обслуживания туристов из Германии,
- особенности питания и обслуживания туристов из Швейцарии,
- особенности питания и обслуживания туристов из Италии,
- особенности питания и обслуживания туристов из Франции,
- особенности питания и обслуживания туристов из Испании,
- особенности питания и обслуживания туристов из Великобритании,
- особенности питания и обслуживания туристов из США,
- особенности питания и обслуживания туристов из Швеции,
- особенности питания и обслуживания туристов из Дании,
- особенности питания и обслуживания туристов из Японии,
- особенности питания и обслуживания туристов из Китая,
- особенности питания и обслуживания туристов из Израиля,
- особенности питания и обслуживания туристов из арабских стран.

Критерии оценки:

0,5 балла – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

0,4 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

0,3 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

Составитель, к.т.н., доцент


(подпись)

М.В. Кsenz

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплексные ситуационные задания
по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

Раздел 1 Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания

Комплексное ситуационное задание (кейс) №1 по теме «Расчет возможного повышения производительности труда бригады кондитерского цеха ресторана»

Хозяйственная ситуация, возникающая при решении проблем роста производительности труда работников предприятий питания, связана с анализом затрат рабочего времени на основе изучения фотографии рабочего дня. В процессе ее решения необходимо провести обработку наблюдательных листов, разработать баланс рабочего времени, провести анализ затрат рабочего времени, разработать организационно-технические мероприятия, направленные на ликвидацию потерь рабочего времени и разработать проектируемый баланс рабочего времени (см. «Методические указания по подготовке и проведению практических занятий и организации самостоятельной работы с применением интерактивных методов обучения»).

Комплексное ситуационное задание (кейс) №2 по теме «Разработка норм выработки на кондитерские изделия аналитически-исследовательским методом»

В процессе решения хозяйственной ситуации необходимо:

Произвести обработку наблюдательного листа фотографии рабочего процесса приготовления корзиночки песочной с повидлом (см. «Методические указания по подготовке и проведению практических занятий и организации самостоятельной работы с применением интерактивных методов обучения»).

Комплексное ситуационное задание (кейс) №3 по теме «Разработка норм выработки на кондитерские изделия аналитически-расчетным методом»

На основе нормативов оперативного времени (О + В) на отдельные технологические операции, выполняемые в кондитерских цехах предприятий общественного питания), составить хронокарту технологического процесса производства пирожного и рассчитать норму выработки на восьмичасовой рабочий день с учетом нормативов времени, установленных на основе проектируемого баланса рабочего времени бригады кондитерского цеха (см. «Методические указания по подготовке и проведению практических занятий и организации самостоятельной работы с применением интерактивных методов обучения»).

Критерии оценки:

3,5 балла выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение,

3,0 балла выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях имеются не существенные арифметические и логические ошибки,

2,0 балла выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения задачи (проблемной ситуации), однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки,

1,0 балл выставляется студенту, который допустил при решении задачи грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации.

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Кsenz

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Комплект ситуационных задач

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

Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания

Ситуация 1: Вы работаете заведующим производством столовой при высшем учебном заведении. Количество ежедневно питающихся составляет 700 человек, из них 300 человек питаются по комплексному меню и 400 - по меню со свободным выбором блюд. Составьте два вида плана-меню на зимний период.

Ситуация 2: Вы работаете заведующим производством столовой при металлургическом заводе. Количество питающихся составляет 500 чел. в день. Составьте план-меню двух вариантов комплексных обедов на летний период, если количество блюд, реализованных по первому варианту комплекса, составит 60 % общего количества блюд, а по второму варианту – 40 %.

Ситуация 3: Вы работаете заведующим производством в столовой при банке, режим работы столовой с 12 до 15 часов. Составьте график выхода на работу поваров горячего цеха в количестве 5 человек. Определите его вид, объясните выбор графика.

Ситуация 4: На базе средней школы № 3 работает столовая, которая обслуживает младшие и старшие классы:

- охарактеризуйте последовательность оперативного планирования данного предприятия, производственную программу данного предприятия;
- составьте недельное меню для обедов;
- опишите организацию обслуживания на данном предприятии;
- предложите наиболее рациональные формы обслуживания;
- рассчитайте количество мест в данном предприятии, если в школе учатся 784 учащихся.

Ситуация 5: В кафе г. Краснодара поступил заказ от «ЮГ-банка» на организацию банкет-коктейль на 100 человек:

- охарактеризуйте данный тип предприятия согласно ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
- перечислите возможный объем услуг на данном предприятии согласно ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
- предложите варианты меню для данного мероприятия с акцентом на ассортимент закусок;
- опишите организацию рабочих мест в холодном цехе для выполнения данных технологических операций, с учетом предложенного вами ассортимента, требования к качеству продукции и срокам её реализации;
- рассчитайте требуемое количество сырья и документально оформите требование – накладную на его получения со склада.

Ситуация 6: Производственную программу студенческой столовой на 75 посадочных мест необходимо расширить путем включения ассортимента холодных овощных закусок и салатов с целью витаминизации рационов студенческого питания:

- раскройте особенности функционирования студенческой столовой;
- опишите процесс обслуживания в зале, предложите формы обслуживания наиболее рациональные для данного предприятия с учетом контингента питающихся;
- предложите ассортимент холодных овощных закусок и салатов для данного предприятия;

Критерии оценки:

2 балла выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение,

1,5 балла выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях имеются не существенные арифметические и логические ошибки,

1 балл выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения задачи (проблемной ситуации), однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки,

0,2 балла выставляется студенту, который допустил при решении задачи грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации.

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Кsenz

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами
заочной формы обучения
по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях обще-
ственного питания»**

Вариант 1

1. Преимущества использования в предприятиях общественного питания тары-оборудования и функциональных емкостей.
2. Организация работы специализированного кондитерского цеха.
3. Характеристика метода обслуживания посетителей по типу «фуршет».

Вариант 2

1. Виды и методы изучения спроса на услуги предприятий общественного питания.
2. Организация работы горячего цеха в ресторане.
3. Характеристика метода обслуживания посетителей по типу «коктейль».

Вариант 3

1. Классификационные признаки предприятий общественного питания.
2. Организация работы холодного цеха в кафе.
3. Характеристика метода обслуживания посетителей по типу «шведский стол».

Вариант 4

1. Виды и формы поставок сырья в предприятия общественного питания.
2. Организация работы специализированного мучного цеха.
3. Характеристика способа подачи блюд «в обнос».

Вариант 5

1. Классификация и характеристика ресторанов.
2. Организация работы специализированного овощного цеха.
3. Характеристика «русского» способа подачи блюд и напитков.

Вариант 6

1. Классификация и характеристика кафе.
2. Организация работы кулинарного цеха.
3. Характеристика «английского» способа подачи блюд и напитков.

Вариант 7

1. Классификация и характеристика столовых.
2. Организация работы специализированного мясного цеха.
3. Характеристика «европейского» способа подачи блюд и напитков.

Вариант 8

2. Организация работы специализированного рыбного цеха.
3. Подача вино-водочной продукции в ресторане.

Вариант 9

1. Классификация и характеристика буфетов.
2. Организация работы мясо-рыбного цеха на заготовочном предприятии.
3. Подача фруктов и кондитерских изделий в ресторане.

Вариант 10

1. Классификация и характеристика заготовочных предприятий.
2. Организация работы цеха холодной доработки полуфабрикатов на доготовочном предприятии.
3. Правила уборки использованной посуды в предприятиях с методом обслуживания официантами.

Вариант 11

1. Классификация и характеристика предприятий быстрого питания.
2. Организация работы мини-пекарен.
3. Формы расчета с потребителями в предприятиях с методом самообслуживания.

Вариант 12

1. Состав и характеристика торговых помещений в предприятиях общественного питания.
2. Меню: понятие, виды, структура, анализ.
3. Организация питания учащихся учебных заведений (училищ, техникумов, вузов).

Вариант 13

1. Формула возвратного бизнеса в ресторане.
2. Действующая нормативная и технологическая документация.
3. Организация школьного питания. Новые способы приготовления и отпуска рационов.

Вариант 14

1. Должностные обязанности сомелье.
2. Назначение, структура и содержание технико-технологических карт.
3. Принципы организации раздачи в коммерческих предприятиях.

Вариант 15

1. Структура и содержание договора на поставку продовольственных товаров.
2. Виды спроса на услуги предприятий общественного питания, методы изучения.
3. Организация обслуживания потребителей в некоммерческих предприятиях общественного питания. Организация раздаточной.

Вариант 16

1. Виды базис поставок различными видами транспорта.
2. Организация производства и обслуживания в диетических столовых.
3. Классификация и характеристика видов услуг, оказываемых предприятиями общественного питания.

Вариант 17

1. Требования к организации рабочих мест на основном производстве.
2. Организация производства и обслуживания в столовых лечебно-профилактического питания.
3. Новое оборудование, применяемое в предприятиях общественного питания. Эффективность его внедрения.

Вариант 18

1. Организация производства и обслуживания потребителей на железнодорожном транспорте.
2. Этапы оперативного планирования производства.
3. Организация рабочих мест в кондитерском цехе по производству полуфабрикатов и изделий из слоеного и заварного теста.

Вариант 19

1. Организация производства и обслуживания потребителей на воздушном транспорте.
2. Организация рабочих мест в кондитерском цехе по производству полуфабрикатов и изделий из песочного и бисквитного теста.
3. Нормы труда, применяемые в общественном питании.

Вариант 20

1. Характеристика метода обслуживания посетителей по типу «банкет-чай».
2. Принципы размещения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и предметов материально-технического оснащения на складе.
3. Организация рабочего места по производству холодных сладких блюд.

Вариант 21

1. Организация работы пельменного цеха.
2. Состав и функции бракеражной комиссии на предприятии.
3. Порядок оформления банкета.

Вариант 22

1. Организация банкета с полным обслуживанием официантами.
2. Производственный персонал на предприятиях общественного питания: состав, общие требования.
3. Особенности организации и функционирования предприятий отрасли.

Вариант 23

1. Прейскуранты и карты вин: структура и содержание.
2. Обслуживающий персонал на предприятиях общественного питания: состав, общие требования.
3. Реклама в общественном питании: виды, средства, эффективность.

Вариант 24

1. Способы приготовления и подачи коктейлей.
2. Должностные обязанности инженера.
3. Направления стимулирования сбыта услуг.

Вариант 25

1. Организация обслуживания потребителей по типу «репинский стол», зал экспресс.
2. Графики выхода на работу исполнителей и их эффективность.
3. Должностные обязанности зав. производством.

Вариант 26

1. Виды сервировки стола и их характеристика.
2. Организация работы магазина кулинарии.
3. Состав и назначение вспомогательного производства.

Вариант 27

1. Организация рабочего места по производству полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста.
2. Основные виды барного обслуживания.
3. Должностные обязанности директора предприятия.

Вариант 28

1. Кейтеринг как средство обеспечения конкурентоспособности предприятия. Виды и характеристика.
2. Факторы, влияющие на составление меню.
3. Организация работы специализированного птице-гольевого цеха.

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по специальной таблице по первой букве фамилии студента:

Первая буква фамилии	Вариант контрольной работы	Первая буква фамилии	Вариант контрольной работы	Первая буква фамилии	Вариант контрольной работы
А	1	Л	11	Х	21
Б	2	М	12	Ц	22
В	3	Н	13	Ч	23
Г	4	О	14	Ш	24
Д	5	П	15	Щ	25
Е	6	Р	16	Э	26
Ж	7	С	17	Ю	27
З	8	Т	18	Я	28
И	9	У	19		
К	10	Ф	20		

Требования к оформлению контрольной работы – объем работы 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь) или 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4; на страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента;

- рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок: небрежность в изложении и оформлении не допускается;

- страницы работы нумеруются, является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: далее следуют наименования теоретических вопросов или практических заданий и ответы на них: все иллюстрации и таблицы должны быть пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисовочной надписью, таблицы с заголовками должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них;

- тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;

- в конце контрольной работы приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.

Критерии оценки:

«Зачтено» выставляется, если бакалавр правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил контрольную работу, соблюдая предъявленные к ней требования.

«Не зачтено» выставляется бакалавру, который допустил грубые теоретические ошибки и поверхностно осветил основные положения вопросов, вместо теоретического освещения вопросов в работе, сделал описание конкретных примеров и фактов из хорошо известных источников, работа является плагиатом.

К защите не допускается контрольная работа, выполненная студентом не самостоятельно, а также полностью не соответствующая требованиям, предъявляемым к содержанию, изложению и оформлению контрольных работ.

В случае допуска к собеседованию студенту следует подготовить ответы на замечания и вопросы рецензента, написанные в контрольной работе, при необходимости – выполнить письменное дополнение к ней. Работы, не допущенные преподавателем, выполняются повторно с устранением всех отмеченных недостатков и предоставляются на проверку вместе с первой контрольной работой.

Составитель, к.т.н., доцент _____



(подпись)

М.В. Кsenz

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022г.

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа