

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна  
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета  
Дата подписания: 25.08.2023 12:49:33  
Уникальный программный ключ:  
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8e196f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования**  
**«СЕВЕРО–КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Зам. директора по учебной работе  
Пятигорского института (филиал) СКФУ  
Мартыненко М.В.  
«28» марта 2022 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по  
дисциплине:  
«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

|                                    |                                                                   |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Направление подготовки             | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль)           | Технология и организация ресторанного дела                        |
| Форма обучения                     | заочная                                                           |
| Год начала обучения                | 2022                                                              |
| Реализуется в <u>6,7</u> семестрах |                                                                   |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН**  
**ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**  
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6  
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна  
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

## Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

3. Разработчик Гвасалия Т.С., доцент кафедры\_технологии продуктов питания и товароведения.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель\_Холодова Е.Н., зав. кафедрой\_технологии продуктов питания и товароведения.

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения,

Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

«24» марта 2022 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

|                                                   |                                        |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН<br/>ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ</b> |                                        |
| Сертификат:                                       | 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 |
| Владелец:                                         | Шебзухова Татьяна Александровна        |
| Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022          |                                        |



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

| Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)                                                                    | Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины) | Средства и технологии оценки | Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный) | Тип контроля (устный, письменный или с использованием технического средств) | Наименование оценочного средства |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| ИД1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД1 <sub>ПК-2</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | № 1 – 18                                                                                | Собеседование                | текущий                                          | устный                                                                      | Вопросы для собеседования        |
| ИД1 <sub>ПК-1</sub><br>ИД2 <sub>ПК-1</sub><br>ИД3 <sub>ПК-1</sub><br>ИД1 <sub>ПК-2</sub><br>ИД2 <sub>ПК-2</sub> | № 1 – 18                                                                                | Собеседование                | Промежуточный                                    | устный                                                                      | Вопросы к экзамену               |

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

| Уровни сформированности компетенци(ий), индикатора (ов)                                                                         | Дескрипторы                                                    |                                                 |                                  |                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
|                                                                                                                                 | Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла | Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла | Средний уровень (хорошо) 4 балла | Высокий уровень (отлично) 5 баллов |
| Компетенция: ПК-1<br>способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания |                                                                |                                                 |                                  |                                    |
| Результаты                                                                                                                      |                                                                |                                                 |                                  |                                    |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6  
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>обучения по дисциплине (модулю):</p> <p><i>Индикатор:</i></p> <p>ИД1 ПК-1</p> <p>Организует, планирует, контролирует</p> <p>имотивирует деятельность подчиненных</p> <p>ИД2 ПК-1</p> <p>Применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета</p> <p>ИД3 ПК-1</p> <p>Использует современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> | <p>Имеет некоторые понятия о значительной части материала, допускает грубые ошибки в классификации форм организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p> <p>Минимально владеет навыками в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p> | <p>Имеются теоретические знания по основному материалу, но допускает неточности в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p> <p>Недостаточно владеет навыками в организации производства и обслуживания на предприятиях питания</p> | <p>Достаточные знания материала в классификации организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p> <p>Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, связанных организацией производства и обслуживания на ПОП. На достаточно хорошем уровне владеет навыками в области организации производства и обслуживания на ПОП</p> | <p>Показывает глубокие знания в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>Свободно справляется с решением практических задач по организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>Свободно владеет методиками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> |
| <p><i>Компетенция:</i> ПК-2</p> <p>способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022



|                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ИД1 ПК-2<br>Участует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания ИД2 ПК-2<br>Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами | Имеет понятие о значительной части материала, допускает грубые ошибки в работе с документооборотом по производству на предприятии питания, использовании нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания. По основным разделам дисциплины отсутствуют умения, необходимые для решения поставленных задач. Навыки применения знания не сформированы. | Теоретические знания имеются, но допускает неточности в работе с документооборотом по производству на предприятии питания, использовании нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания в основном умеет применять базовые знания в области применения иностранных языков для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами. Владеет навыками для решения задач по заданному алгоритму, способами пополнения профессиональных знаний, не всегда верно выбирает способ достижения образовательной цели. | Достаточные знания материала в работе с документооборотом по производству на предприятии питания, использовании нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания. Умеет применять базовые знания в области работы с документооборотом. Владеет навыками применения базовых знаний для самостоятельного решения типовых задач. Допускает незначительные ошибки в выборе способа достижения образовательной цели. | Уверенные знания в области ведения документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Свободно справляется с решением практических задач. Уверенное владение современными навыками специализированными профессиональными знаниями, в том числе инновационными, в области технологии производства продуктов питания, направлениями развития технологии пищевых производств с целью повышения качества и безопасности готовой продукции |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка не предусмотрена

### 3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6  
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Тема 1  
Базовый уровень

1. Дайте определение предприятия общественного питания и приведите перечень услуг,

- предоставляемых ими.
2. Приведите классификацию предприятий общественного питания.
  3. Перечислите основные типы предприятий общественного питания.
  4. Какие предприятия общественного питания делят на классы?
  5. Какие факторы учитывают при определении типа предприятия общественного питания?
  6. Укажите предприятия общественного питания, работающие по принципу самообслуживания.
  7. Назовите специализированные предприятия общественного питания, охарактеризуйте их.
  8. Дайте определение столовой, кафе.

#### Тема 2.

1. Классификация нормативно-технологической документации, которой пользуются предприятия общественного питания.
2. Отраслевые стандарты (ОСТ),
3. Стандарты предприятий (СТП),

#### Тема 3.

1. Понятие производственной структуры предприятия и пути совершенствования.
2. Факторы, влияющие на производственную структуру предприятия общественного питания.
3. Принципы специализации цехов.

#### Тема 4.

1. Какие требования предъявляются к расположению цехов на заготовочных предприятиях.
2. В чем состоит технологический процесс обработки овощей, мяса, рыбы, птицы.
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования на заготовочных предприятиях.
4. Какие основные типы оборудования применяются на заготовочном предприятии средней мощности.

#### Тема 5.

1. Какие требования предъявляются к расположению цехов на доготовочных предприятиях.
2. В чем состоит технологический процесс доработки полуфабрикатов различной степени готовности.
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования на доготовочных предприятиях.
4. Какие основные типы оборудования применяются на доготовочном предприятии средней мощности.

#### Тема 6.

1. Назовите роль и задачи снабжения.
2. Какие требования предъявляются к организации снабжения на предприятиях общественного питания?
3. Укажите виды, источники снабжения на предприятиях общественного питания.
4. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
5. Для чего необходимо продовольственное снабжение?
6. Какими документами для определения необходимых количеств материальных средств пользуются предприятия общественного питания?

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6  
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна  
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022



2. Перечислите задачи складского хозяйства.
3. Назовите виды и типы складских помещений.
4. Укажите оборудование складов предприятий общественного питания.
5. Укажите назначение тарного хозяйства и приведите классификацию тары.
6. Назовите классификацию транспортных средств предприятия общественного питания и их характеристику.

#### Тема 8.

1. Содержание, значение и задачи научной организации труда.
2. Основные направления научной организации труда в общественном питании.
3. Эффективное использование трудовых и материальных ресурсов;

#### Тема 9.

1. Факторы и резервы роста производительности труда
2. Непрерывное повышение производительности труда;
3. Совершенствование форм разделения и кооперации труда
4. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест
5. Улучшение условий труда

#### Тема 10.

1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы
2. Классификация услуг
3. Методы и формы обслуживания

#### Тема 11.

1. Обслуживание потребителей в ресторанах.
2. Обслуживание приемов и банкетов.
3. Специальные виды услуг и формы обслуживания.

#### Тема 12.

1. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления.
2. Виды меню.
3. Меню со свободным выбором блюд.
4. Меню комплексных обедов,
5. Меню дневного рациона,

#### Тема 13.

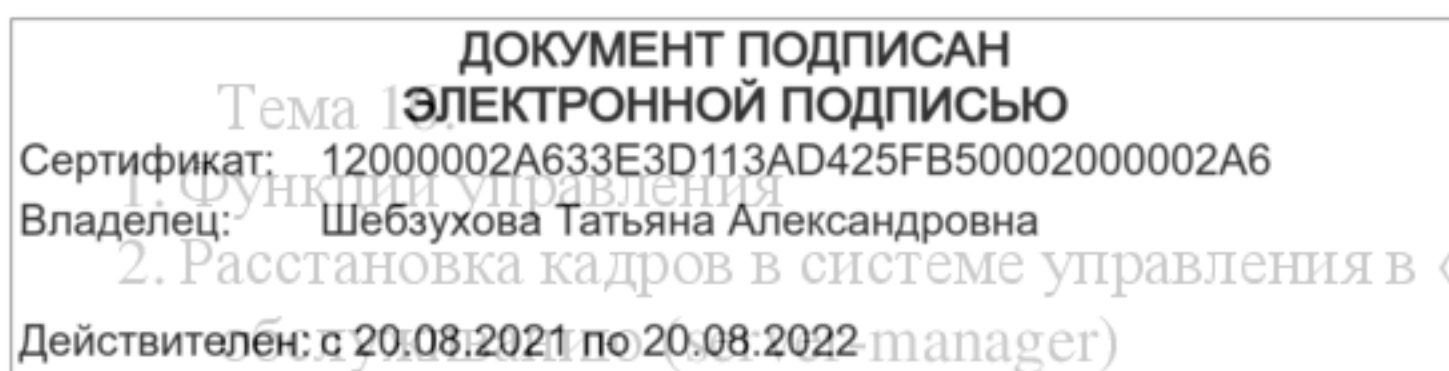
1. Основы мерчендайзинг в общественном питании.
2. Формы и методы продаж на предприятиях питания в зависимости от типов.

#### Тема 14.

1. Встреча гостей, размещение их в зале;
2. Предложение меню и карты вин, аперитива;
3. Рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков;
4. Прием, оформление и уточнение заказа;

#### Тема 15.

1. Банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами;
2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами;
3. Банкет- фуршет,



2. Расстановка кадров в системе управления в «Starlite Diner» функции менеджера по

3. Важнейшие функции менеджеров в ресторане «Starlite Diner»
4. Управленческие решения в ресторане

Тема 17.

1. Особенности организации услуг питания: на производственных предприятиях;
2. Особенности организации услуг питания студентов высших и средних специальных учебных заведений; учащихся общеобразовательных школ;
3. Особенности организации услуг питания на предприятиях быстрого обслуживания; Особенности организации услуг питания, проживающих в гостиницах; иностранных туристов;

Тема 18.

1. Дайте определение понятиям «метод обслуживания» и «форма обслуживания». Основное содержание предоставления услуг методом поточной линии.
2. Основное содержания предоставления услуг методом индивидуального подхода.

Тема 19.

1. Понятие качества услуг.
2. Показатели качества услуг

Тема 20.

1. Понятие и характеристика мерчендайзинга.
2. Цели мерчендайзинга на предприятиях общественного питания.
3. Потребительский спрос и реклама общественного питания
4. Изучение спроса населения

### Повышенный уровень

Тема 1.

1. Дайте определение буфета.
2. Что такое ресторан? Его определение.
3. Как классифицируют бары?
4. Приведите основное отличие фабрики заготовочной от комбината питания?
5. Какие факторы учитывают при размещении предприятия общественного питания?
6. Какие типы предприятий общественного питания рекомендуется размещать в промышленной, жилищно-административной зоне, зоне отдыха?
7. Приведите примеры стационарных и передвижных ПОП.

Тема 2.

1. Технические условия (ТУ),
2. Технологические инструкции (ТИ).

Тема 3.

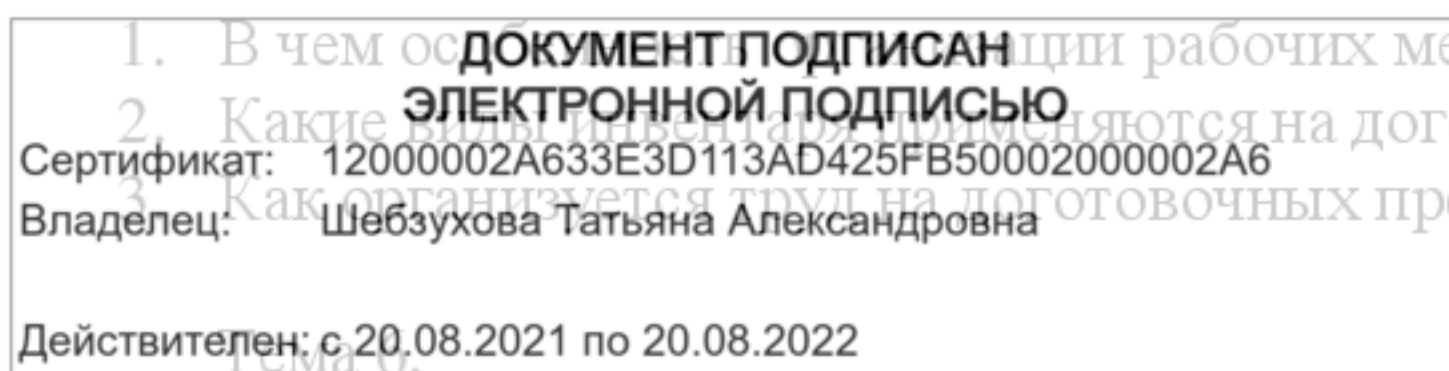
1. Пути совершенствования производственной структуры предприятия
2. Понятие генерального плана предприятия.

Тема 4.

1. В чем особенность организации рабочих мест на заготовочных предприятиях.
2. Какие виды инвентаря применяются на заготовочных предприятиях.
3. Как организуется труд на заготовочных предприятиях.

Тема 5.

1. В чем особенность организации рабочих мест на заготовочных предприятиях.
2. Какие виды инвентаря применяются на заготовочных предприятиях.
3. Как организуется труд на заготовочных предприятиях.





1. Какие формы снабжения вы знаете? Охарактеризуйте их.
2. Дайте определение централизованной и децентрализованной поставке. Какие маршруты они используют?
3. Как производят приемку товаров и какие документы для этого необходимы.
4. Источники снабжения продовольственными товарами (материально-технические средства) и договорные отношения с поставщиками.
5. Ассортимент и качество продовольственных товаров, предметов материально-технического снабжения.
6. Анализ эффективности форм доставки продуктов на предприятие питания.
7. Совершенствование организации продовольственного (материально-технического) снабжения.

#### Тема 7.

1. Укажите назначение и состав энергетического хозяйства.
2. Какие расходы топливно-энергетических ресурсов на предприятиях общественного питания вы знаете?
3. Какие виды ремонтов существуют на предприятиях общественного питания?
4. Что входит в обязанности санитарной службы предприятий общественного питания?
5. Какие требования предъявляют к измерительным приборам на предприятиях общественного питания?

#### Тема 8.

1. Роль научной организации труда в условиях рыночной экономики.
2. Оценка уровня организации труда на предприятии.

#### Тема 9.

1. Нормативно-техническая документация регламентирующая продолжительность и условия труда на предприятии общественного питания
2. Совершенствование организации и обслуживания рабочих мест.
3. Совершенствование приёмов и методов труда.
4. Создание комфортных условий труда.

#### Тема 10.

1. Состояние потребительского рынка
2. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов
3. Прогрессивные технологии обслуживания

#### Тема 11.

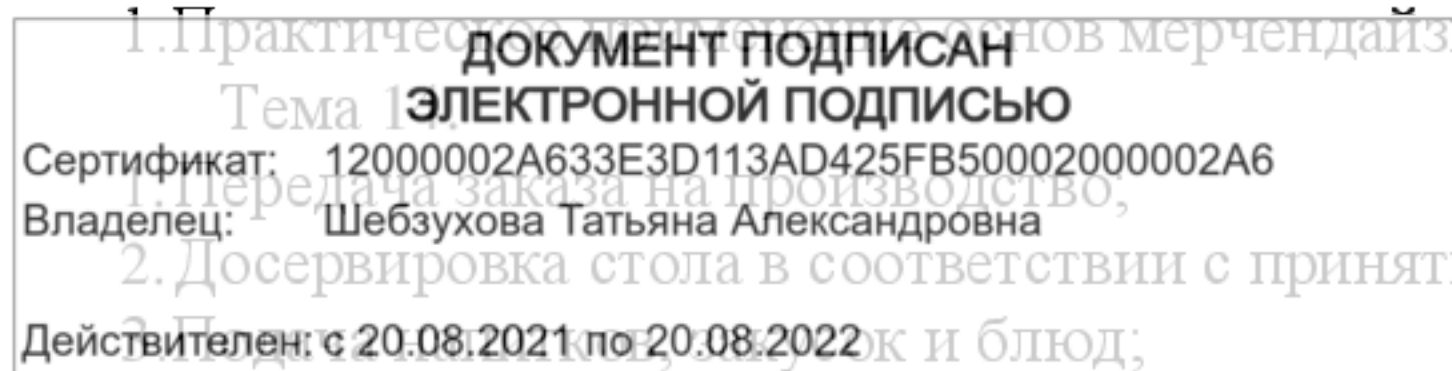
1. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.
2. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).
3. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.

#### Тема 12.

1. Меню диетического питания,
2. Меню детского питания,
3. Меню банкетное.
4. Порядок расположения блюд в меню.

#### Тема 13.

1. Практические основы мерчендайзинг в общественном питании.



2. Досервировка стола в соответствии с принятым заказом;
3. Подготовка и подача закусок, закусок и блюд;

4.Расчет с гостями.

Тема 15.

- 1.Банкет-коктейль,
- 2.Банкет-коктейль фуршет,
- 3.Банкет-чай, кофе.

Тема 16.

- 1.Повышение квалификации
- 2.Факторы, влияющие на процесс принятия управленческих решений
- 3.Оценка эффективности управленческого решения
- 4.Подходы к принятию решений

Тема 17.

1. Особенности организации услуг питания в местах массового сбора; пассажиров транспорта.
2. Показатели и методы оценки качества обслуживания потребителей;
3. Оценка эффективности обслуживания потребителей.

Тема 18.

1. Назовите основные формы обслуживания потребителей.
2. В чем сущность и особенности обслуживания потребителей в стационарных условиях и с выездом на дом к потребителю?

Тема 19.

- 1.Методы оценки
- 2.Особенности обеспечения качества услуг

Тема 20.

- 1.Функции мерчендайзинга на предприятиях общественного питания.
- 2.Методы продвижения продаж на предприятиях общественного питания.

Тема 21.

1. Классификация и виды рекламы, используемой на предприятиях общественного питания.
2. Реклама как метод стимулирования продаж

### **1. Критерии оценивания компетенций**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

|                                          |                                        |
|------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН</b>                 |                                        |
| <b>ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ</b>              |                                        |
| Сертификат:                              | 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 |
| Владелец:                                | Шебзухова Татьяна Александровна        |
| Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022 |                                        |

### **2. Описание компетенций**

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

Материалы, определяющие процедуры оценивания знаний,



**умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Химия пищи».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить компетенции: ПК-4; ПК-5.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, сборниками рецептур.

| №<br>п/<br>п | Фамилия,<br>имя<br>студента | Вид работы                             |                          |                                                    |                                           |                                          |                                            | Итог |
|--------------|-----------------------------|----------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------|------|
|              |                             | Знание терминологии и курса дисциплины | Раскрытые проблемы, темы | Ясность, четкость, логичность, научность изложения | Обоснованность излагаемой позиции, ответа | Самостоятельность в формулировке позиции | Правильность ответов на задаваемые вопросы |      |
| 1            |                             |                                        |                          |                                                    |                                           |                                          |                                            |      |
| 2            |                             |                                        |                          |                                                    |                                           |                                          |                                            |      |
| ...          |                             |                                        |                          |                                                    |                                           |                                          |                                            |      |

**Вопросы для подготовки к экзамену**

**Базовый уровень**

1. Прогрессивные формы организации производства в общественном питании.
2. Организацию производства и труда в отделениях кондитерского цеха.
3. Организацию работы буфета при различных предприятиях.
4. Характеристику типов доготовочных предприятий.
5. Организацию работы подсобных помещений.
6. Состав и характеристика торговой группы помещений в различных типах предприятий общественного питания.
7. Виды графиков выхода на работу, преимущества и недостатки.
8. Организацию производства и аппаратное обеспечение в производственных помещениях предприятий общественного питания.
9. Характеристику типов заготовочных предприятий.
10. Характеристику типов доготовочных предприятий.
11. Задачи научной организации труда в общественном питании, ее принципы.
12. Организацию рабочих мест в производственных цехах на предприятиях общественного питания.
13. Состав рабочего времени и виды норм труда на предприятиях общественного питания.
14. Организацию рабочих мест обеденных залов и вспомогательного персонала на

предприятий общественного питания.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

15. Основные задачи фотографии рабочего дня, порядок ее проведение.
16. Проводить хронометражные наблюдения.
17. Обрабатывать и анализировать результаты хронометражных наблюдений.
18. Проведение фотохронометраж.
19. Состав производственных помещений в предприятиях общественного питания работающих на полуфабрикатах.
20. Состав производственных помещений в предприятиях общественного питания работающих на сырье.
21. Организация работы мясного цеха в предприятиях общественного питания
22. Организация работы моечной столовой и кухонной посуды
23. Организация работы мясо-рыбного цеха в предприятиях общественного питания
24. Проведение фотографии рабочего дня
25. Организация централизованного производства полуфабрикатов из рыбы
26. Формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания
27. Организация метрологической службы в системе общественного питания
28. Сущность и назначение научной организации труда на предприятиях общественного питания
29. Состав, назначение и функции производственных помещений
30. Характеристика торговой группы помещений в различных типах предприятий общественного питания
31. Особенности составления меню в различных ПОП
32. Техника подготовки зала к обслуживанию потребителей в различных ПОП
33. Варианты предварительной сервировки столов для различных приемов пищи
34. Основные принципы составления меню
35. Требования к оформлению меню, последовательность расположения блюд в меню
36. Организация работы ресторанов и баров различных классов, отличительные особенности

#### Повышенный уровень

- 1.Организацию работы холодного цеха на предприятиях общественного питания.
- 2.Классификацию предприятий общественного питания.
- 3.Централизованное производство различных видов полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.
- 4.Принципы рационального размещения сети предприятий общественного
- 5.питания.
6. Организацию работы горячего цеха на предприятиях общественного питания. Расположение, оснащение, роль цеха.
- 7.Организацию работы централизованного производства полуфабрикатов из
- 8.мяса.
9. Современное состояние и тенденция развития массового питания за
10. рубежом.
11. Производственный процесс: основные принципы и методы его организации.
12. Организацию работы супового отделения горячего цеха столовой.
13. Основные формы специализации в общественном питании
14. Организацию работы кулинарного цеха.

#### ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022



15. Виды нормативно-технической документации, используемой на предприятиях общественного питания.
16. Состав и взаимодействие производственных помещений в ПОП
17. Организация цеха доработки полуфабрикатов
18. Организация работы холодного цеха
19. Сущность, функции, основные средства менеджмента на предприятиях общественного питания
20. Методы изучения трудовых процессов и затрат рабочего времени

### **1. Критерии оценивания компетенций**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

### **2. Описание шкалы оценивания**

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

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

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 вопроса. Вопросы, предназначенные для базового уровня, являются основными теоретическими положениями для успешного изучения дисциплины. Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении основ ресторанного бизнеса. Для подготовки по билету отводится 15 минут. При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования справочной литературой и нормативно-техническими документами.

|                                                   |                                        |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН<br/>ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ</b> |                                        |
| Сертификат:                                       | 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 |
| Владелец:                                         | Шебзухова Татьяна Александровна        |
| Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022          |                                        |