Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 21.05.2025 15:46:15
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1cb8ef96f

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
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 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
Год начала обучения	2025
Форма обучения	очная
Реализуется в семестре	6,7

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 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»»

3. Разработчик Гвасалия Т.С. доцент кафедры ТППТ

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 ОП ВО по направления 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».

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция(ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции (ий)			
	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. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания				
Результаты обучения по дисциплине *Индикатор*				
ИД-1$_{ПК-1}$ Организует, планирует, контролирует и мотивирует деятельность подчиненных ИД-2$_{ПК-1}$ Применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета ИД-3$_{ПК-1}$ Использует современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	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. Минимально владеет навыками в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Имеются теоретические знания по основному материалу, но допускает неточности в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Недостаточно владеет навыками в организации производства и обслуживания на предприятиях питания .	Достаточные знания материала в классификации организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. 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	Показывает глубокие знания в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Свободно справляется с решением практических задач по организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

				Свободно владеет методиками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Компетенция: ПК-2. Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами				
ИД-1$_{ПК-2}$ Участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания ИД-2$_{ПК-2}$ 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 документацию 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 в работе с документооборотом по производству на предприятии питания, использовании нормативной, технической, технологической документацию 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	Достаточные знания материала в в работе с документооборотом по производству на предприятии питания, использовании нормативной, технической, технологической документацию 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 вы-	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

		по заданному алгоритму, способами пополнения профессиональных знаний, не всегда верно выбирает способ достижения образовательной цели.	боре способа достижения образовательной цели. .	навыками специализированными и 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

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетен-ция
		6 семестр	
1.	б	Предприятие ОП, которое в соответствии с «Правилами оказания услуг ОП», должно обязательно предлагать фирменные блюда посетителям: а) столовая; б) ресторан; в) закусочная; г) кофейня	ПК-1
2.	в	Доготовочные предприятия ОП изготавливают кулинарную продукцию: а) из сырья для реализации по договорам б) из сырья для реализации в своих залах в) из полуфабрикатов для реализации в своих залах г) получают готовую продукцию	ПК-1
3.	а	По ассортименту, уровню комфорта и количеству предоставляемых услуг предприятия ОП делят на: а) типы б) категории в) форматы г) группы	ПК-1
4.	а	Рабочее место работника это а) часть производственный площадки, где работник выполняет определенные операции б) производственные помещения в) все помещения г) все ответы верны	ПК-1
5.	в	Где организуют мясные цехи а) в ресторанах б) на предприятиях малой мощности в) на предприятиях большой и средней мощности	ПК-1
6.	а	В зависимости от качества предоставляемых услуг рестораны делятся на а) классы б) типы	ПК-1

		в) виды	
7.	а	Общественное питание – это…. а) Специфическая отрасль экономики и разновидность торговой деятельности б) Специфические функции производства в) Изготовление собственной продукции	ПК-1
8.	а	Предприятия, работающие лишь в весенне-летний период: а) сезонные б) стационарные в) дополнительные.	ПК-1
9.	а	Общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюд в соответствии с разнообразным по дням недели меню: а) столовая. б) закусочная. в) кафе.	ПК-1
10.	а	Сервизная, как правило, примыкает к а) моечной столовой посуды б) моечной кухонной посуды в) хлеборезке	ПК-1
11.		Классификация нормативно-технологической документации, которой пользуются предприятия общественного питания.	ПК-2
12.		Особенности организации услуг питания на предприятиях быстрого обслуживания.	ПК-2
13.		Формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания.	ПК-2
14.		Расстановка кадров в системе управления в «Starlite Diner» функции менеджера по обслуживанию (server-manager)	ПК-2
15.		Организация работы буфета при различных предприятиях.	ПК-2
16.	г	Крупное механизированное предприятие, предназначенное для производства полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий и снабжения ими других предприятий общественного питания и предприятий розничной сети – это ... а) предприятие быстрого обслуживания б) складское помещение в) тарное хозяйство	ПК-1

		г) фабрика - заготовочная	
17.		Состав рабочего времени и виды норм труда на предприятиях общественного питания	ПК-1
18.		Основные задачи фотографии рабочего дня, порядок ее проведения	ПК-1
19.		Характеристика типов доготовочных предприятий	ПК-1
20.		Характеристика типов заготовочных предприятий	ПК-1
21.	в	Магазин кулинарии – это ... а) предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга б) предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей, реализующее блюда в основном несложного приготовления с расширенным ассортиментом горячих напитков (чай, кофе молоко, шоколад и др.) в) предприятие, реализующее населению кулинарные и кондитерские изделия, полуфабрикаты, проводит прием предварительных заказов на полуфабрикаты и мучные кондитерские изделия г) нет верного ответа	ПК-1
22.	в	Разделение труда, в котором обособление групп работающих по признаку выполнения ими технологически однородных работ по отдельным фазам, видам работ и операциям: а) функциональное б) кооперированное в) технологическое	ПК-1
23.	б	График работы, при котором все работники одновременно и приступают к работе и заканчивают ее: а) бригадный б) линейный в) ступенчатый	ПК-1
24.	а	Время, которое работник затрачивает на подготовку к работе, а также на выполнение действий, связанных с окончанием работы называется……	ПК-1

		а) Подготовительно - заключительное время. б) Оперативное время. в) Время основной работы. г) Время обслуживания рабочего места	
25.	а	Время, которое затрачивает работник на изменение предмета труда, например на изменение формы и размера обрабатываемого продукта, физико-химические свойства сырья называется а) Время основной работы б) Оперативное время. в) Подготовительно - заключительное время. г) Время вспомогательной работы	ПК-1
26.	а	Вид деятельности по управлению производством, задачей которого является установление необходимых затрат и результатов труда, а также правил, регулирующих трудовую деятельность - это: а) нормирование труда; б) разделение труда; в) контроль труда	ПК-1
27.	в	Какой из методов исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени не существует: а) Хронометраж б) Фотография рабочего времени в) Видеозапись рабочего времени	ПК-1
28.	а	Товародвижение – это… а) Транспортировка товаров от мест их производства до мест потребления б) Продвижение товаров в) Организация и контролирование процессов	ПК-1
29.	а	Основные принципы товародвижения: а) оптимальная звенность товародвижения; эффективность использования транспортных средств; эффективность использования торгово-технологического оборудования; сокращение количества операций с товаром. б) эффективность использования торгово-технологического оборудования; сокращение количества операций с товаром; в) оптимальная звенность товародвижения; эффективность использования транспортных	ПК-1

		средств; г) оптимальная звенность товародвижения; сокращение количества операций с товаром	
30.	а	По какому принципу классифицируются предприятия на заготовочные, доготовочные, раздаточные, торговые и смешанные: а)По характеру производства и в зависимости от выполняемых функции б) По ассортименту выпускаемой продукции, в)По времени функционирования.	ПК-1
		7 семестр	
31.		Функции мерчендайзинга на предприятиях общественного питания	ПК-2
32.	а	Документ зала, представляющий собой перечень закусок, блюд и напитков, мучных, кулинарных и кондитерских изделий, расположенных в определенном порядке. а) Меню б) Карта бара в) Книга жалоб и предложений г)Нет верного ответа	ПК-2
33.	в	Наперон - это: а) индивидуальная сервировочная салфетка б) индивидуальная полотняная салфетка в) верхняя короткая скатерть	ПК-2
34.	в	Банкеты, на которые не накрывают столы а) банкет фуршет б) дипломатический фуршет в) кофе-брейк	ПК-2
35.	б	Дегустационное меню – это меню: а) сезонное б) из новых разработок шеф-повара в) со свободным выбором блюд г) с тематической направленностью	ПК-2
36.	а	Английский метод подачи блюд (вид сервиса) – это: а) подача блюд в обнос в многопорционной посуде б) выставление на стол многопорционной посуды с кушаньями в) использование фуршетного стола для подачи холодных блюд	ПК-2

37.	в	Русский метод подачи блюд (вид сервиса) – это: а) подача блюд в обнос в многопорционной посуде б) применение приставного столика в) подача блюд в индивидуальной посуде	ПК-2
38.	б	Французский метод подачи блюд (вид сервиса) – это: а) подача блюд в обнос в многопорционной посуде б) применение приставного столика в) подача блюд в индивидуальной посуде	ПК-2
39.	сомелье	_____является ответственным за приобретение, хранение вин и представление их клиенту	ПК-2
40.	Меню	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. _____ - это список блюд с наименованиями и описанием блюд по ингредиентам и способам обработки, с выходом порций и ценами	ПК-2
41.		Современные форматы обслуживания в ПОП: фри-фло, фуд-корт.	ПК-2
42.		Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.	ПК-2
43.		Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика	ПК-2
44.		Кейтеринг (выездное обслуживание): организация проведения	ПК-2
45.		Особенности организации приема «журфикс».	ПК-2
46.		Обслуживание пассажиров на транспорте	ПК-2
47.		Комбинированные банкеты: особенности проведения.	ПК-2
48.		Классификация и виды рекламы, используемой на предприятиях общественного питания	ПК-2
49.		Основное содержания предоставления услуг методом индивидуального подхода.	ПК-2
50.		Особенности организации услуг питания студентов высших и средних специальных учебных заведений; учащихся общеобразовательных школ	ПК-1
51.		Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы	ПК-2
52.		Прогрессивные способы обслуживания.	ПК-2
53.		Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).	ПК-2
54.		Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.	ПК-2
55.		План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления.	ПК-1
56.		Управленческие решения в ресторане	ПК-1
57.	а	Совокупность характеристик услуги, определяющих её способность удовлетворять реальные и предполагаемые потребности людей это:	ПК-2

		а) Качество услуги б) Безопасность услуги. в) Процесс обслуживания г) Условия обслуживания	
58.	е	К ускоренным формам обслуживания можно отнести: а) шведский стол б) бизнес-ланч в) кофе-брейк д) стол экспресс е) все ответы верны	ПК-1
59.	г	Сервировка столов бывает: а)предварительная б) дополнительная в) исполнительная г): все ответы верны	ПК-1
60.	а	Помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов (торжеств) а) Аванзал б) Вестибюль в) Гардероб	ПК-1
61.	а	Действия работника или предприятия, поставляющего продукты питания, напитки, посуду и все необходимое для организации приема, банкета вне ресторана или обслуживания спортив-ных игр и других крупных зрелищных мероприятий: а) кейтеринг б) линер в) ампир	ПК-1
62.	а	Деловой обед в ресторане, который предусматривает быстрое обслуживание потребителей в определенное время по более низким ценам по сравнению с меню а ля карт: а) бизнес-ланч б) русский стол в) фуршет	ПК-2
63.	а	Обслуживание гостей обедами, на которые приходят семьями, с друзьями: а) Воскресный бранч	ПК-2

		б) Стол без галстуков в) Фуршет	
64.	а	Полный пансион это: а) трехразовое питание (завтрак, обед и ужин) б) двухразовое питание (завтрак плюс обед или ужин) в) только завтрак	ПК-2
65.	в	Bed and Breakfast (BB) это: а) трехразовое питание (завтрак, обед и ужин) б) двухразовое питание (завтрак плюс обед или ужин) в) одноразовое питание	ПК-2
66.	б	Для приготовления кофе используют а) кокильницы б) джезвы в) креманки г) пашотницы	ПК-1
67.	г	Виды расчета с посетителями: а) наличный расчет б) расчет по кредитным картам в) безналичный расчет г) все ответы верны	ПК-2
68.	а	Завтраки в гостиницах туристам предоставляются: а) с 7 до 10 ч б) с 8 до 11 ч в) с 9 до 12 ч	ПК-2
69.	в	При организации банкета с полным обслуживанием официантами количество официантов определяют из расчета: а) два официанта на 6—8 гостей; б) два официанта на 9—12 гостей; в) три официанта на 12—16 гостей; г) один официант на 15 гостей	ПК-1
70.	в	При организации банкета за столом с частичным обслуживанием официантами количество официантов определяют из расчета:	ПК-1

		а) два официанта на 6—8 гостей; б) два официанта на 9—12 гостей; в) один официант на 9—12 гостей; г) один официант на 15 гостей	
71.	г	виды завтраков в отелях: а) континентальный б) американский в) английский г) все ответы верны	ПК-2
72.	г	По режиму питания туристов предприятия общественного питания предоставляют услуги в виде: а) завтрака б) полного пансиона в) полупансиона г) все ответы верны	ПК-2

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на требованиях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

3. Критерии оценивания компетенций

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

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