

Приложение
фонд оценочных средств по дисциплине
**«Организация и планирование
деятельности предприятий
общественного питания»**

(наименование дисциплины (модуля) / практики)

1. Критерии оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины «Организация и планирование деятельности предприятий общественного питания»

Код и наименование формируемой компетенции	Критерии оценивания (<i>знать, уметь, владеть</i>)	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)*	Наименование оценочного средства	
				текущий контроль (включая контроль самостоятельной работы обучающихся)**	промежуточная аттестация***
ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб. отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: -Законодательство РФ регулирующее деятельность предприятий питания; -Трудовое законодательство РФ: -Основы организации, планирования и контроля деятельности подчинённых. -Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятии питания	ПК -3.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ПК -3.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и	1.Основы организации предприятий общественного питания 2.Общие положения проектирования предприятий общественного питания 3.Функциональная структура предприятия питания как основа технологического проектирования 4.Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Элементы ТЭО предприятия питания	Тесты Кейсы Реферат Задачи	зачет, экзамен

Код и наименование формируемой компетенции	Критерии оценивания (<i>знать, уметь, владеть</i>)	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)*	Наименование оценочного средства	
				текущий контроль (включая контроль самостоятельной работы обучающихся)**	промежуточная аттестация***
	<p>-Особенности, формы, средства обслуживания потребителей;</p> <p>Уметь:</p> <p>-Участвовать в разработке планов доходов и расходов организаций;</p> <p>-Оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p> <p>- Формировать системы бизнес-процессов. регламентов и стандартов предприятий питания.</p> <p>-Формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания.</p> <p>-Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности</p>	<p>стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>5.Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением</p> <p>6.Организация материально-технического снабжения</p> <p>7.Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами</p> <p>8.Организация складского и тарного хозяйства</p> <p>9.Оперативное планирование производства</p> <p>10.Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.</p> <p>11.Основы научной организации труда</p> <p>12.Организация обслуживания на предприятиях питания</p>		

Код и наименование формируемой компетенции	Критерии оценивания (<i>знать, уметь, владеть</i>)	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)*	Наименование оценочного средства	
				текущий контроль (включая контроль самостоятельной работы обучающихся)**	промежуточная аттестация***
	департаментов (служб, отделов) предприятия питания Владеть: -Методами разработки производственной деятельности в зависимости от специфики предприятия питания; -Методами организации технологического процесса при оказании услуг общественного питания.				
ПК-4 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: -Способы оценки качества выполнения работ разработанным на предприятии регламентам; - Методы оценки эффективности оценки системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	ПК -4.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК 4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес- процессов департаментов (служб, отделов) организаций	2.Общие положения проектирования предприятий общественного питания 5.Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением 7.Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами 8.Организация складского и тарного хозяйства	Тесты Ситуационные задачи Реферат	зачет, экзамен

Код и наименование формируемой компетенции	Критерии оценивания (<i>знать, уметь, владеть</i>)	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)*	Наименование оценочного средства	
				текущий контроль (включая контроль самостоятельной работы обучающихся)**	промежуточная аттестация***
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы общественного питания, их структурных подразделений; -Определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания. -Организовать контроль за функционированием системы внутрифирменного распорядка трудовой и финансовой дисциплины работников. - Организовать контроль соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений. 	<p>сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-4.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы</p>	<p>9.Оперативное планирование производства 11.Основы научной организации труда 12.Организация обслуживания на предприятиях питания</p>		

Код и наименование формируемой компетенции	Критерии оценивания (<i>знать, уметь, владеть</i>)	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)*	Наименование оценочного средства	
				текущий контроль (включая контроль самостоятельной работы обучающихся)**	промежуточная аттестация***
	<p>- выявлять проблемы в системе контроля предприятия и определять эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p> <p>Владеть:</p> <p>- Методикой создания системы контроля на предприятиях питания.</p> <p>- Методами оценки экономической эффективности деятельности предприятий сферы общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>- Методами разработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций</p>				

Код и наименование формируемой компетенции	Критерии оценивания (<i>знать, уметь, владеть</i>)	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)*	Наименование оценочного средства	
				текущий контроль (включая контроль самостоятельной работы обучающихся)**	промежуточная аттестация***
	<p>общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>-Стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах.</p> <p>-Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>				

2. Уровни сформированности компетенций, их критерии и шкала оценивания

Шкала оценивания сформированности индикаторов компетенций

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Оценки сформированности индикаторов*			
	неудовлетворительно / не зачтено	удовлетворительно / зачтено	хорошо / зачтено	отлично / зачтено
<p>ПК -3.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материал на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач.</p>	<p>Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков.</p>	<p>Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно, продемонстрирован высокий уровень владения практическими умениями и навыками. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения индикатора</p>
<p>ПК -3.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов,</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материал на базовом уровне. Ответы на вопросы</p>	<p>Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на</p>	<p>Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Оценки сформированности индикаторов*			
	неудовлетворительно / не зачтено	удовлетворительно / зачтено	хорошо / зачтено	отлично / зачтено
регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	практических умений и навыков	оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач.	вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков.	профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно, продемонстрирован высокий уровень владения практическими умениями и навыками. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения индикатора
ПК -4.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	Обучающийся владеет знаниями основного материал на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны,

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Оценки сформированности индикаторов*			
	неудовлетворительно / не зачтено	удовлетворительно / зачтено	хорошо / зачтено	отлично / зачтено
		базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач.	владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков.	исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно, продемонстрирован высокий уровень владения практическими умениями и навыками. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения индикатора
ПК 4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	Обучающийся владеет знаниями основного материал на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продemonстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продemonстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Оценки сформированности индикаторов*			
	неудовлетворительно / не зачтено	удовлетворительно / зачтено	хорошо / зачтено	отлично / зачтено
		минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач.	ответа, в применении умений и навыков.	раскрыто полно, профессионально, грамотно, продемонстрирован высокий уровень владения практическими умениями и навыками. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения индикатора
ПК-4.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы	Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	Обучающийся владеет знаниями основного материал на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продemonстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач.	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продemonстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков.	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно, продемонстрирован

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Оценки сформированности индикаторов*			
	неудовлетворительно / не зачтено	удовлетворительно / зачтено	хорошо / зачтено	отлично / зачтено
				высокий уровень владения практическими умениями и навыками. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения индикатора

Шкала оценивания сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций	Оценка сформированности компетенций	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные / профессиональные компетенции
Высокий	отлично / зачтено	Сформированы четкие системные знания, умения и навыки по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции.	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно, продемонстрирован высокий уровень владения практическими умениями и навыками. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции.

Повышенный	хорошо / зачтено	Знания, умения и навыки по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции.	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков.
Базовый	удовлетворительно / зачтено	Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями, умениями и навыками для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции.	Обучающийся владеет знаниями основного материал на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач.
Низкий	Неудовлетворительно / не зачтено	Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	

3. Оценочные средства, используемые в процессе формирования компетенций

3.1 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
<p>ПК -3.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале</p>	<p>1. Основы организации предприятий общественного питания</p> <p>2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания</p> <p>3. Функциональная структура предприятия питания как основа технологического проектирования</p> <p>4. Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Элементы ТЭО предприятия питания</p> <p>5. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением</p> <p>6. Организация материально-технического снабжения</p> <p>7. Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами</p> <p>8. Организация складского и тарного хозяйства</p> <p>9. Оперативное планирование производства</p>	<p>Тесты</p> <p>1. Предприятия общественного питания выполняют функции:</p> <p>а) производство кулинарной продукции;</p> <p>б) реализация кулинарной продукции;</p> <p>в) организация потребления кулинарной продукции;</p> <p>г) все ответы верны.</p> <p>2. Услуги общественного питания должны отвечать:</p> <p>а) требованиям безопасности и экологичности;</p> <p>б) требованиям эргономичности;</p> <p>в) требованиям эстетичности;</p> <p>г) целевому назначению;</p> <p>д) все ответы верны.</p> <p>3. К какому классу относится ресторан, если он соответствует следующим требованиям: изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей для баров.</p> <p>а) люкс;</p> <p>б) высший;</p> <p>в) первый.</p> <p>г) Инвестирование в общественное питание происходит за счет:</p> <p>д) кредит;</p> <p>е) франчайзинг;</p> <p>ж) лизинг;</p> <p>з) все ответы верны.</p> <p>4. Определите предприятие, которое не работает по методу франчайзинга?</p> <p>а) «Макдональдс»;</p> <p>б) «KFC»;</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
	<p>10.Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.</p> <p>11.Основы научной организации труда</p> <p>12.Организация обслуживания на предприятиях питания</p>	<p>в) «Прага»;</p> <p>г) «ДоДо Пицца»;</p> <p>5.К общественным формам разделения труда в общественном питании относятся процессы:</p> <p>а) концентрации, специализации и кооперирования;</p> <p>б) специализации, сертификации и кооперирования;</p> <p>в) интенсификации, концентрации и кооперирования;</p> <p>6.От чего зависит совершенствование технологического процесса?</p> <p>а) материально-технической базы;</p> <p>б) основополагающих стандартов;</p> <p>в) от движения продуктов и товаров со склада до реализации готовой продукции;</p> <p>7.Сколько существует видов специализации?</p> <p>а) три;</p> <p>б) два;</p> <p>в) один.</p> <p>8.Межотраслевое кооперирование – это :</p> <p>а) кооперирование внутри предприятий общественного питания;</p> <p>б) кооперирование комплексных фирм;</p> <p>в) кооперирование между предприятиями различных отраслей?</p> <p>9.Какие охлаждаемые камеры входят в состав складских помещений?</p> <p>а) сухих продуктов;</p> <p>б) вино-водочных изделий;</p> <p>в) молочно-жировых продуктов; охлажденного мяса, рыбы, птицы, субпродуктов, фруктов, ягод, напитков, овощей, картофеля.</p> <p>10.Какие помещения входят в состав экспедиции?</p> <p>а) помещение экспедитора, охлаждаемые камеры, кладовые;</p> <p>б) производственные;</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
		<p>в) для потребителей.</p> <p>11. Каким способом можно установить техническое оборудование?</p> <p>а) пристенным, островным; б) хаотичным; в) ступенчатым.</p> <p>12. Какое оборудование называется модульным?</p> <p>а) с разной шириной и высотой; б) с одинаковой шириной и высотой; в) с одинаковым весом.</p> <p>13. Что определяет монтажная привязка оборудования?</p> <p>а) расположение относительно колонны; б) расположение относительно другого оборудования; в) местоположение точек ввода коммуникаций (электроэнергии, горячей и холодной воды, газа и т.д.).</p> <p>14. План снабжения предприятий питания разрабатывается в форме:</p> <p>а) сводной ведомости; б) производственной программы; в) баланса.</p> <p>15. Под товарооборачиваемостью понимается:</p> <p>а) время обращения товаров со дня их поступления до дня их реализации, а также скорость оборота сырья и покупных товаров; б) скорость обращения товаров со дня их реализации, а также объемы оборота сырья и покупных товаров; в) оборачиваемость денежных средств, вложенных в запасы.</p> <p>16. Основными источниками продовольствия являются:</p> <p>а) посредники; б) предприятия изготовители; в) заводы; г) подсобные хозяйства;</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
		<p>д) фирмы.</p> <p>17.Товародвижение - это:</p> <p>а) транспортировка товаров от мест их производства до мест потребления;</p> <p>б) эффективное использование транспортных средств;</p> <p>в) эффективное использование торгово-технологического оборудования;</p> <p>г) окращение количества операций с товаром.</p> <p>Кейс 1 Подберите оборудование для общедоступной столовой на 75 мест со свободным выбором блюд. Обращиваемость одного места за день 11 раз, выпуск блюд за день 2430, доля блюд, реализуемых в часы пиковой загрузки, равна 50%, форма обслуживания — самообслуживание. Полученные данные занесите в табл. 1. Для определения видов оборудования и наименования используйте «Нормы технического оснащения».</p> <p>Кейс 2 Пользуясь «Нормами технического оснащения», выберите оборудование для специализированного детского кафе, которое работает на полуфабрикатах высокой степени готовности, имеет 50 посадочных мест, выпуск блюд за день составляет 1600, свободный выбор блюд, обслуживание буфетчиком, обращиваемость одного места 10 раз в день.</p> <p>Кейс 3 Пользуясь «Нормами технического оснащения», выберите необходимое оборудование для горячего цеха ресторана на 100 посадочных мест, количество блюд, выпущенных за день, 3800, доля</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
		блюд, реализуемых в часы пиковой загрузки, 50 %, свободный выбор блюд, обслуживание официантами; оборачиваемость одного места 7 раз за день.
<p>ПК -3.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>1. Основы организации предприятий общественного питания</p> <p>2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания</p> <p>3. Функциональная структура предприятия питания как основа технологического проектирования</p> <p>4. Техничко-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Элементы ТЭО предприятия питания</p> <p>5. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением</p> <p>6. Организация материально-технического снабжения</p> <p>7. Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами</p> <p>8. Организация складского и тарного хозяйства</p>	<p>Тематика рефератов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология и организация рабочих процессов, характерных для овощного цеха с учетом его технологического назначения. 2. Технология и организация рабочих процессов, характерных для мясо-рыбного цеха с учетом его технологического назначения. 3. Технология и организация рабочих процессов, характерных для горячего цеха с учетом его технологического назначения. 4. Технология и организация рабочих процессов, характерных для холодного цеха с учетом его технологического назначения. 5. Технология и организация рабочих процессов, характерных для мучного цеха с учетом его технологического назначения. 6. Технология и организация рабочих процессов, характерных для кондитерского цеха с учетом его технологического назначения. <p>Тесты:</p> <p>1. Что представляет собой проектная документация?</p> <ol style="list-style-type: none"> а) только расчеты; б) чертежи; в) систему расчетов, чертежей и показателей, создающих модель будущего предприятия. <p>2. Из каких документов состоит проект?</p> <ol style="list-style-type: none"> а) СНИПов, ГОСТов, ОСТов; б) лицензионных и разрешительных; в) текстовых материалов, чертежей, сметной документации. <p>3. Какие типы проектов существуют?</p> <ol style="list-style-type: none"> а) типовые, индивидуальные; б) перспективные;

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
	<p>9.Оперативное планирование производства</p> <p>10.Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.</p> <p>11.Основы научной организации труда</p> <p>12.Организация обслуживания на предприятиях питания</p>	<p>в) конструкторские, архитектурные.</p> <p>4. Что такое САПР в проектировании?</p> <p>а) машинная, графика; б) программное обеспечение; в) комплексная программа с использованием технической базы, г) программного и информационного обеспечения.</p> <p>5. Назовите функциональные группы помещений доготовочных предприятий?</p> <p>а) моечные; б) служебные,технические; в) складские.</p> <p>6.Число мест в залах столовых-догоготовочных при производственных предприятиях определяется в наиболее многочисленной смене из расчета?</p> <p>а) одно место на два человека; б) одно место на три человека; в) одно место на четыре человека.</p> <p>7. Сколько процентов от расчетного числа студентов дневного отделения должно составлять общее число мест на предприятии общественного питания, расположенных на территории вуза?</p> <p>а) 50%; б) 20%; в) 100%.</p> <p>8. Для чего предназначены заготовочные предприятия?</p> <p>а) выработки полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий; б) получения полуфабрикатов, их складирования и заготовки; в) доготовки полуфабрикатов и выработки готовых блюд.</p> <p>9. Чем отличаются заготовочные предприятия от заготовочных фабрик?</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
		<p>а) научной организацией труда; б) количеством рабочих; в) объемом перерабатываемого сырья и оборудованием.</p> <p>10. На основании каких документов осуществляют проектирование заготовочных предприятий?</p> <p>а) утвержденной временной номенклатурой типов заготовочных предприятий и на основании технико-экономических обоснований (расчетов); б) планировочной схемы местности; в) санитарно-эпидемиологических требований.</p> <p>11. Чем определяется конфигурация здания предприятия общественного питания?</p> <p>а) типом и мощностью; б) архитектурным стилем; в) месторасположением.</p> <p>12. В чем заключается процесс компоновки?</p> <p>а) в рациональном размещении помещений в соответствии требованиями технологического процесса; б) определении качества помещений; в) сокращении количества помещений.</p> <p>3. От чего зависит выбор технологической схемы для заготовочных предприятий?</p> <p>а) от складских помещений; б) от производственных помещений; в) от расположения холодильного блока.</p> <p>13. Основной технологической схемой доготовочных предприятий является взаимосвязь:</p> <p>а) зала для посетителей; б) зала для посетителей и горячего цеха; в) горячего и холодного цехов.</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
		<p>14. Каким предприятиям должно придаваться большое значение в условиях индустриализации?</p> <p>а) дорогим ресторанам; б) предприятиям быстрого обслуживания; в) фешенебельным барам</p> <p>15. Показать последовательность расположения холодных блюд в меню:</p> <p>а) нерыбные продукты моря; б) рыба малосоленая (семга, лососина); в) икра зернистая осетровых рыб; г) рыбная гастрономия и консервы; д) икра зернистая лососевых рыб; е) сельдь натуральная и с гарниром; ж) рыбные холодные блюда.</p> <p>Задача 1: подобрать технологическое оборудование для горячего цеха столовой на 200 посадочных мест в соответствии с Нормами оснащения оборудованием.</p> <p>Задача 2: определить численность работников горячего цеха с учётом норм времени на приготовление одного блюда, если цех производит: - борщ украинский – 1000 порций, норма времени на приготовление 1 блюда 210 с; - бульон с гренками – 500 порций, норма времени на приготовление одного блюда 120 с; - телятина жареная с овощным рагу – 2000 порций, норма времени приготовления одного блюда 120 с; - судак отварной с картофелем – 500 порций, норма времени на приготовление одного блюда 120 с. Цех работает 8 часов.</p> <p>Задача 3: определить площадь склада для хранения овощей, если срок их хранения 7 суток, коэффициент увеличения площади помещения на проходы – 1,8, суточный запас овощей – 220 кг, удельная нагрузка на единицу</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
		<p>площади равна 300 м²/кг/м².</p> <p>Задача 4: определить количество официантов для обслуживания в ресторане высшей категории, если в зале расположено 5 шестиместных столов, 10 четырехместных столов и 8 двухместных столов.</p>
<p>ПК -4.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>2.Общие положения проектирования предприятий общественного питания</p> <p>5.Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением</p> <p>7.Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами</p> <p>8.Организация складского и тарного хозяйства</p> <p>9.Оперативное планирование производства</p> <p>11.Основы научной организации труда</p> <p>12.Организация обслуживания на предприятиях питания</p>	<p>Тесты:</p> <p>1.Что является производственной программой заготовочного предприятия?</p> <p>а) виды и количество используемого оборудования;</p> <p>б) объем выпускаемых полуфабрикатов и готовой продукции ; площадь цехов и помещений.</p> <p>2.Какие бывают виды меню?</p> <p>а) персональное для потребителя;</p> <p>б) со свободным выбором блюд, дневного рациона, диетическое, банкетное;</p> <p>в) специального рациона.</p> <p>3.По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?</p> <p>а) по нормам времени и нормам выработки;</p> <p>б) нормам управляемости;</p> <p>в) нормам обслуживания.</p> <p>4.Какое оборудование называется вспомогательным?</p> <p>а) водогрейное оборудование;</p> <p>б) столы, ванны, стеллажи, подтоварники;</p> <p>в) подъемно-транспортное оборудование.</p> <p>5.Что является основным параметром холодильного оборудования?</p> <p>а) вместимость V (л, дм³);</p> <p>б) мощность (квт);</p> <p>в) Вес (кг).</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
		<p>6. Материально-техническое снабжение предназначено для обеспечения предприятий общественного питания:</p> <p>а) продовольственными товарами;</p> <p>б) транспортом;</p> <p>в) оборудованием, кухонной посудой, инвентарем, спецодеждой, мебелью, столовым бельём.</p> <p>7. Какая из форм закупки материально-технических средств является более эффективной?</p> <p>а) аукционная торговля;</p> <p>б) ярмарочная форма закупки;</p> <p>в) заводы торгового машиностроения.</p> <p>8. Складское хозяйство служит для:</p> <p>а) приемки и краткосрочного хранения поступающих от поставщиков сырья, продуктов и полуфабрикатов;</p> <p>б) приемки от поставщиков сырья, продуктов и полуфабрикатов;</p> <p>в) создание условий для хранения сырья и покупных товаров в соответствии с рекомендуемыми режимами;</p> <p>г) комплектование, подбор, отпуск сырья и товаров по установленному графику.</p> <p>10. Сроки хранения молока в складских помещениях составляют (ч):</p> <p>а) 1;</p> <p>б) 0,5;</p> <p>в) 1-2.</p> <p>11. Сколько дней можно хранить овощи в складских помещениях:</p> <p>а) 1-2;</p> <p>б) 3;</p> <p>в) 5-10.</p> <p>12. Бракераж - это :</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
		<p>а) контроль за своевременной доставкой продовольственного сырья; б) контроль за качеством приготовления пищи; в) контроль за качеством материально-техническим снабжением предприятий общественного питания.</p> <p>13.Классификация тары производится по:</p> <p>а) двум признакам; б) трем признакам; в) четырем признакам.</p> <p>Ситуационные задачи:</p> <p>Задание 1 Составить акт о несоответствии качества масла коровьего сопроводительным документом.</p> <p>Задание2: Определить основные рабочие места холодного цеха, если в меню предприятия включены следующие холодные блюда и закуски:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассорти рыбное; - салат «Оригинальный»; - салат «Аргентинское танго»; - ассорти мясное; - заливное из дичи. <p>Дать характеристику рабочих мест.</p> <p>Задание3: Составить дневной график выхода на работу для производственного и обслуживающего персонала ресторана с учётом того, что весь обслуживающий персонал начинает и заканчивает работу одновременно, а производственный персонал – нет.</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
<p>ПК 4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания</p> <p>5. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением</p> <p>7. Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами</p>	<p>Тематика рефератов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология и организация ручных процессов при осуществлении производства продукции и их виды. 2. Требования к организации рабочих мест для их выполнения. 3. Технология и организация частично-механизированных процессов при осуществлении производства продукции и их виды. 4. Требования к организации рабочих мест для их выполнения. 5. Технология и организация комплексно-механизированных процессов при осуществлении производства продукции и их виды. 6. Требования к организации рабочих мест для их выполнения. 7. Технология и организация автоматизированных процессов при осуществлении производства продукции и их виды. 8. Требования к организации рабочих мест для их выполнения. <p>Тесты:</p> <p>1. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) 12 часов; б) 8 часов; в) 24 часа; г) 20 часов. <p>2. При обнаружении недостатка товара составляется:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) односторонний акт; б) двухсторонний акт; в) трехсторонний акт. <p>3. Организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания питания – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) форма обслуживания б) метод обслуживания в) способ обслуживания <p>4. Зал предприятия общественного питания – это:</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
		<p>а) помещение предприятия общественного питания, предназначенное для организации потребления готовой кулинарной продукции и организации досуга потребителей</p> <p>б) специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления готовой кулинарной продукции.</p> <p>в) специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, в котором происходит обслуживание посетителей</p> <p>5. При организации какого банкета в зале расставляют столы высотой 90-105 см. и шириной не менее 110 см.</p> <p>а) банкет по типу «шведский стол»</p> <p>б) банкет-коктейль</p> <p>в) банкет-фуршет</p> <p>6. При выборе составления графиков выхода на работу учитывают:</p> <p>а) режим работы предприятия общественного питания;</p> <p>б) график загрузки зала;</p> <p>в) режим работы предприятия питания и график загрузки зала.</p> <p>7. Какого из представленных графиков не существует:</p> <p>а) линейный;</p> <p>б) ленточный;</p> <p>в) график суммированного учета рабочего времени;</p> <p>г) переменный;</p> <p>д) двухбригадный;</p> <p>е) комбинированный.</p> <p>8. Для повышения эффективности труда большое значение имеет:</p> <p>а) технологическое нормирование;</p> <p>б) организационно-техническое нормирование;</p> <p>в) техническое нормирование.</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
		<p>9. Фотографией рабочего времени называются: а) изучение и замеры всех без исключения затрат определенного периода; б) проведение всех замеров затрат времени в течение смены или рабочего дня; в) длительность циклически повторяющихся операций.</p> <p>10. Основной задачей нормирования труда является: а) выпуск продукции собственного производства; б) механизация производственных процессов; в) определение численности работников.</p> <p>11. Какая из основных нормативная документация применяется на предприятиях общественного питания? а) сборник рецептур; б) кулинарная книга; в) отраслевые стандарты.</p> <p>12. По способу расчета с потребителями различают самообслуживание: а) саморасчет; б) предварительный расчет; в) непосредственный расчет; г) последующий расчет; д) оплата после приема пищи; е) все ответы верны.</p> <p>13. Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено. Нормами оснащения: а) два; б) три, три с половиной; в) четыре; г) все ответы верны.</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
		<p>14. Ответственность за сохранность находящейся в обращении посуды и приборов в ресторанах может быть возложена на:</p> <p>а) работника сервисной; б) метрдотеля; в) бригадира официантов; г) бригадная ответственность; д) все ответы верны.</p> <p>15. Основной буфет в ресторане должен иметь:</p> <p>а) одно помещение; б) два помещения; в) три помещения.</p> <p>16. Высота барной стойки:</p> <p>а) 1 м; б) 1,5м; в) 1,2м.</p> <p>17. Высота сиденья барного табурета:</p> <p>а) 1 м; б) 1,05м; в) 1,10м.</p> <p>18 Барная стойка состоит из:</p> <p>а) двух частей; б) трех частей; в) одной части.</p> <p>19. Что это за прибор? Имеет три коротких и широких зубца:</p> <p>а) вилка для раков; б) вилка десертная; в) вилка кокотная; г) вилка-лопатка для шпрот; д) все ответы неверны.</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
		<p>19. Какая ложка используется для приготовления смешанных напитков: а) ложка фигурная; б) ложка чайная; в) ложка с длинной ручкой; г) ложка для мороженого.</p> <p>20. Что это за прибор? Имеет плоскую форму с едва изогнутыми краями: а) ложка фигурная; б) ложка чайная; в) ложка с длинной ручкой; г) ложка для мороженого; д) все ответы неверны.</p>
<p>ПК-4.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы</p>	<p>2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания</p> <p>5. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением</p> <p>7. Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами</p>	<p>1. Какая тара подлежит обязательному возврату поставщику? а) сетчатые мешки; б) инвентарная; в) картонная; г) бумажная.</p> <p>2. Как тара делится по принадлежности? а) инвентарная и общего пользования; б) универсальная и специализированная; в) внутренняя и внешняя; г) однооборотная и многооборотная.</p> <p>3. Укажите требования, предъявляемые к таре: а) архитектурные, экологические;</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
	<p>8. Организация складского и тарного хозяйства</p> <p>9. Оперативное планирование производства</p> <p>11. Основы научной организации труда</p> <p>12. Организация обслуживания на предприятиях питания</p>	<p>б) технические, санитарно-гигиенические;</p> <p>в) экономические, функциональные;</p> <p>г) экологические, эксплуатационные.</p> <p>4. Из каких операций состоит процесс тарооборота?</p> <p>а) приемка, возврат;</p> <p>б) надежность, безвредность;</p> <p>в) многооборотность, кратность;</p> <p>г) вскрытие, хранение.</p> <p>5. На какие факторы обращают внимание при приемке тары?</p> <p>а) целостность, соответствие техническим условиям;</p> <p>б) внешний вид; загрязнение;</p> <p>в) соответствие требованиям ГОСТов, наличие сертификата;</p> <p>г) классификация, наличие повреждений. 1. Основные требования для создания оптимальных условий труда:</p> <p>а) поточность производства;</p> <p>б) компоновка торговых помещений;</p> <p>в) высота помещений;</p> <p>г) перепланировка помещений.</p> <p>6. С каким объемом производственной программы используется бесцеховая структура производства?</p> <p>а) ограниченным ассортиментом выпускаемой продукции;</p> <p>б) широким ассортиментом выпускаемой продукции;</p> <p>в) специализированных предприятиях;</p> <p>г) большим объемом производства.</p> <p>7. На каких предприятиях создаются цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени?</p> <p>а) заготовочных;</p> <p>б) доготовочных, работающих с крупнокусковыми полуфабрикатами;</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
		<p>в) горячем цехе; г) специализированных.</p> <p>8. За счет чего достигается сокращение длительности производственного цикла:</p> <p>а) цеховой структуры производства; б) горячего и холодного цеха; в) специализации производства; г) интенсивности технологических процессов.</p> <p>8. Рациональная организация рабочих мест способствует:</p> <p>а) выполнению производственной программы; б) организации учета сырья; в) наличию вспомогательных помещений. г) производственному циклу.</p> <p>9.Какой из цехов не относится к доготовочным?</p> <p>а) горячий цех; б) овощной цех; в) холодный цех.</p> <p>10.Какой из цехов относится к специализированным?</p> <p>а) цех доработки полуфабрикатов; б) холодный цех; в) кондитерский цех; г) горячий цех.</p> <p>11.Что является первым этапом оперативного планирования предприятия с полным циклом производства:</p> <p>а) составление ассортимента минимума; б) составление сводной ведомости расчета сырья; в) составление планового меню.</p> <p>12.Кто утверждает план-меню на предприятиях общественного питания?</p> <p>а) инвестор;</p>

Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Наименование тем (разделов)	Задания (вопросы, темы) оценочного средства*
		<p>б) зав. производством; в) повар; г) администратор.</p> <p>13 Определите правильность расположения блюд и закусок в меню:</p> <p>а) фирменные блюда и закуски; горячие блюда; супы; сладкие блюда; холодные блюда и закуски. б) фирменные блюда и закуски; холодные блюда и закуски; горячие блюда и закуски; супы; сладкие блюда. в) холодные блюда и закуски; горячие блюда и закуски; супы; сладкие блюда; фирменные блюда и закуски. г) фирменные блюда и закуски; холодные блюда и закуски; супы; горячие блюда и закуски; сладкие блюда.</p> <p>Задание 1: Составить дневной график выхода на работу для производственного и обслуживающего персонала ресторана с учётом того, что весь обслуживающий персонал начинает и заканчивает работу одновременно, а производственный персонал – нет.</p>

** В качестве оценочного средства могут выступать: тест, кейс-задача, контрольная работа, коллоквиум, реферат, доклад, сообщение*

*** в зависимости от выбранного преподавателем оценочного средства, указанного в п. 1 данного ФОС
Все пояснения, выделенные курсивом, удаляются из готового документа*

3.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену

Код и наименование формируемой компетенции	Вопросы оценочного средства*
<p>ПК-3Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб. отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. . Какие типы предприятий питания делятся на классы. 2. Какие предприятия относят к специализированным. 3. Основные типы предприятий общественного питания. 4. Что представляет собой проектирование? 5. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий? 6. По каким технико-экономическим обоснованиям составляют задание на проектирование? 7. Дайте формулировку типового проекта? 8. Из каких документов состоит архитектурно-строительная часть? 9. Как определяют число, мощность и типы вновь строящихся заготовочных предприятий? 10. В каких местах рекомендуется размещать предприятия общественного питания? 11. Что кроме буфетов в соответствии с расчетами для комплекса общежитий рекомендуется проектировать? 12. Какие выполняют расчеты при проектировании предприятий общественного питания на выставках различного типа? 13. В чем определяется мощность заготовочных предприятий? 14. Организация работы овощного цеха. 15. Организация работы мясного цеха. 16. Организация работы птице-гольевого цеха. 17. Организация работы мясо-рыбного цеха. 18. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. 19. Организация работы горячего цеха. 20. Организация работы холодного цеха. 21. Организация работы мучного цеха. 22. Организация работы кондитерского цеха. 23. Организация работы кулинарного цеха. 24. Оперативное планирование на производстве. Его сущность. 25. Стадии оперативного планирования. 26. Оперативное планирование производства заготовочных 27. предприятий 28. Оперативное планирование на предприятиях с полным 29. циклом производства

Код и наименование формируемой компетенции	Вопросы оценочного средства*
	<p>30. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров</p> <p>31. Нормативная и технологическая документация предприятий</p> <p>32. Составление производственного плана.</p> <p>33. Что дает разработка планового меню.</p> <p>34. Кто на производстве разрабатывает план-меню.</p> <p>35. Ассортиментный минимум для разных типов предприятий питания.</p> <p>36. Влияние планового меню на организацию снабжения предприятия сырьем,полуфабрикатами.</p> <p>37. Назначение меню дневного рациона.</p> <p>38. Особенности банкетного меню.</p> <p>39. Какой норматив регламентирует состав и площадь складских помещений.</p> <p>40. Сколько камер планируется на небольших предприятиях.</p> <p>41. От каких факторов зависит оснащение складских помещений.</p> <p>42. Как осуществляется подъезд транспорта и разгрузка продуктов.</p> <p>43. Как правильно расположить охлаждаемые камеры .</p> <p>44. Какие меры необходимы для предотвращения потерь и порчи продуктов на складе.</p> <p>45. Способы хранения продуктов.</p> <p>46. Складская документация.</p> <p>47. Назначение раздаточной. Ее связь с остальными помещениями.</p> <p>48. Классификация линий раздачи.</p> <p>49. Конструктивные особенности линий раздачи.</p> <p>50. Использование конвейерных линий раздачи.</p> <p>51. Организация рабочего места повара-раздатчика.</p> <p>52. Температурный режим подачи первых и вторых блюд.</p> <p>53. Температурный режим подачи холодных блюд и напитков собственного производства.</p> <p>54. Хранение готовых блюд на раздаче. Сроки и условия хранения.</p> <p>55. Хранение готовых блюд и полуфабрикатов до раздачи. Сроки и условия хранения.</p> <p>56. Инвентарь для отпуска готовых блюд.</p> <p>57. Организация бракеража готовой продукции.</p> <p>58. Подготовка к обслуживанию потребителей.</p> <p>59. Требования, предъявляемые к официанту.</p> <p>60. Методы организации труда официантов.</p>

Код и наименование формируемой компетенции	Вопросы оценочного средства*
	<ul style="list-style-type: none"> 61. Обслуживание потребителей в зале ресторана. Встреча и размещение потребителей за 62. столами. 63. Выполнение заказа. 64. Особенности подачи блюд, закусок, напитков. 65. Расчет с потребителями. 66. Обслуживание банкетов и приемов. 67. Обслуживание по типу «шведского стола». 68. Обслуживание в номерах гостиниц. 69. Обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний. 70. Обслуживание праздничных вечеров. 71. Прогрессивные формы обслуживания. 72. Обслуживание банкетов и приемов.
<p>ПК-4 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Какие функции выполняет предприятие общественного питания. 2. От чего зависит режим работы предприятий общественного питания. 3. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера 4. производства. 5. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от места расположения. 6. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от обслуживаемого 7. контингента. 8. Характеристика фабрики-заготовочной. Оснащение оборудованием. 9. Характеристика комбината полуфабрикатов. Оснащение оборудованием. 10. Характеристика фабрики-кухни. Состав, мощность. Оснащение оборудованием. 11. Характеристика комбината питания. Оснащение оборудованием. 12. Организация работы охраны труда на предприятии. 13. Предохранительные устройства, ограждения и сигнализация на предприятиях общественного питания. 14. Противопожарные мероприятия. 15. Техника безопасности в работе обслуживающего персонала. 16. Какие помещения предприятий питания относят к торговым. 17. Назначение вестибюля. Интерьер и оборудование вестибюля.

Код и наименование формируемой компетенции	Вопросы оценочного средства*
	<p>18. Назначение гардероба. Оборудование гардероба.</p> <p>19. Назначение аванзала. Интерьер и оборудование аванзала.</p> <p>20. Назначение зала ресторана. Архитектурно-планировочные решения торгового зала.</p> <p>21. Роль горячих и холодных цехов на предприятии?</p> <p>22. Какие требования предъявляются к размещению помещений для потребителей?</p> <p>23. От чего зависит выбор архитектурно-планировочной схемы предприятия?</p> <p>24. В чем заключается процесс компоновки?</p> <p>25. Каким требованиям должны удовлетворять планировочные решения предприятий общественного питания по месту работы и учебы?</p> <p>26. На основе чего производится расчет меню?</p> <p>27. Какие существуют виды расчета площадей складских помещений?</p> <p>28. Какие расчеты можно осуществить при помощи ЭВМ(ПЭВМ)?</p> <p>29. Назовите основное холодильное оборудование?</p> <p>30. Назовите основное тепловое оборудование?</p> <p>31. -Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания?</p> <p>32. -Требования предъявляемые к обычным , банкетным ,фуршетным столам?</p> <p>33. -Назначение подсобных столов , сервантов и передвижных столиков для</p> <p>34. официантов?</p> <p>35. -Назовите размеры столов используемых в предприятиях общественного питания?</p> <p>36. -Требования, предъявляемые к креслам и стульям используемых вП.О.П.?</p> <p>37. -Назовите виды столовой посуды и приборов , требования к ним?</p> <p>38. -Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и её ассортимент?</p> <p>39. -Дайте характеристику хрустальное и стеклянной посуды и её ассортимент?</p> <p>40. Дайте определение научной организации труда?</p> <p>41. Какие факторы влияют на условия труда обслуживающего персонала?</p> <p>42. Дайте характеристику индивидуальной форме обслуживания официантами?</p> <p>43. Дайте характеристику звеньевой и бригадной форме обслуживания официантами?</p> <p>44. Какие общие требования предъявляют к обслуживающему персоналу?</p> <p>45. Каким требованиям должен отвечать метрдотель?</p> <p>46. -Каким требованиям должен отвечать официант?</p> <p>47. -Каким требованиям должен отвечать бармен?</p>

Код и наименование формируемой компетенции	Вопросы оценочного средства*
	48. Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.

Вопросы к зачету

Код и наименование формируемой компетенции	Вопросы оценочного средства*
<p>ПК-3Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб. отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие типы предприятий питания делятся на классы. 2. Какие предприятия относят к специализированным. 3. Основные типы предприятий общественного питания. 4. Дайте определения предприятий общественного питания и приведите перечень их услуг 5. Приведите классификацию предприятий общественного питания. 6. Перечислите основные типы предприятий общественного питания. 7. Какие предприятия общественного питания делят на классы? 8. Какие факторы учитывают при определении типа предприятия общественного питания? 9. Укажите предприятия общественного питания, работающие по 10. принципу самообслуживания. 11. Что представляет собой проектирование? 12. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий? 13. По каким технико-экономическим обоснованиям составляют задание на проектирование? 14. Дайте формулировку типового проекта? 15. Из каких документов состоит архитектурно-строительная часть? 16. Как определяют число, мощность и типы вновь строящихся заготовочных предприятий? 17. В каких местах рекомендуется размещать предприятия общественного питания? 18. Что кроме буфетов в соответствии с расчетами для комплекса общежитий рекомендуется проектировать? 19. Какие выполняют расчеты при проектировании предприятий общественного питания на выставках различного типа? 20. В чем определяется мощность заготовочных предприятий? 21. Организация работы овощного цеха. 22. Организация работы мясного цеха. 23.

Код и наименование формируемой компетенции	Вопросы оценочного средства*
	24. Организация работы птице-гольевого цеха. 25. Организация работы мясо-рыбного цеха. 26. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. 27. Организация работы горячего цеха. 28. Организация работы холодного цеха. 29. Организация работы мучного цеха. 30. Организация работы кондитерского цеха. 31. Организация работы кулинарного цеха.
ПК-4 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	1. Какие функции выполняет предприятие общественного питания. 2. От чего зависит режим работы предприятий общественного питания. 3. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства. 4. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от места расположения. 5. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от обслуживаемого контингента. 6. Характеристика фабрики-заготовочной. Оснащение оборудованием. 7. Характеристика комбината полуфабрикатов. Оснащение оборудованием. 8. Характеристика фабрики-кухни. Состав, мощность. Оснащение оборудованием. 9. Характеристика комбината питания. Оснащение оборудованием. 10. Организация работы охраны труда на предприятии. 11. Предохранительные устройства, ограждения и сигнализация на предприятиях общественного питания. 12. Противопожарные мероприятия. 13. Техника безопасности в работе обслуживающего персонала. 14. Какие помещения предприятий питания относят к торговым. 15. Назначение вестибюля. Интерьер и оборудование вестибюля. 16. Назначение гардероба. Оборудование гардероба. 17. Назначение аванзала. Интерьер и оборудование аванзала. 18. Назначение зала ресторана. Архитектурно-планировочные решения торгового зала.

Код и наименование формируемой компетенции	Вопросы оценочного средства*
	21. Роль горячих и холодных цехов на предприятии? 22. Какие требования предъявляются к размещению помещений для потребителей? 23. От чего зависит выбор архитектурно-планировочной схемы предприятия? 24. В чем заключается процесс компоновки? 25. Каким требованиям должны удовлетворять планировочные решения предприятий общественного питания по месту работы и учебы?

** в том числе тестовые задания*

Все пояснения, выделенные курсивом, удаляются из готового документа

Тематика курсовых работ *(если предусмотрено учебным планом)*

Код и наименование формируемой компетенции	Темы курсовых работ
	1. 2. 3. ...
	1. 2. 3. ...

Все пояснения, выделенные курсивом, удаляются из готового документа