

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТТПП
_____ В.Г. Попов

« ___ » _____ 20__ г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплины: Технология и организация работы предприятий питания
направление подготовки 19.03.01 Биотехнология
направленность (профиль): Биотехнологии в индустрии питания
форма обучения: очная

Фонд оценочных средств рассмотрен
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания
Протокол № 6 от 18.01.2024 г.

1. Формы аттестации по дисциплине

1.1 Формой промежуточной аттестации
очная форма обучения: экзамен – 5 семестр;
экзамен – 6 семестр;

Способ проведения промежуточной аттестации:
очная форма обучения: экзамен 5 семестр – устный опрос;
экзамен 6 семестр – устный опрос.

1.2. Формы текущей аттестации:

Таблица 1.1

№ п/п	Форма обучения	
	ОФО	
1	Устный опрос	
2	Защита отчета по практической работе	

2. Результаты обучения по дисциплине, подлежащие проверке при проведении текущей и промежуточной аттестации

Таблица 2.1

№ п/п	Структурные элементы дисциплины		Код результата обучения по дисциплине	Оценочные средства	
	Номер раздела	Дидактические единицы (предметные темы)		Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
6 семестр					
1	1	Основы организации общественного питания	31,У1,В1	Вопросы к опросу № 1	Вопросы к опросу №1
			32,У2,В2	Вопросы к опросу № 1	
2	2	Классификация предприятий общественного питания	31,У1,В1	Вопросы к опросу № 2	Вопросы к опросу №2
			32,У2,В2	Отчет по практической работе №1	
3	3	Организация снабжения предприятий питания	31,У1,В1	Вопросы к опросу № 3	Вопросы к опросу №3
				Отчет по практической работе №2,3	
4	4	Организация складского и тарного хозяйства	31,У1,В1	Вопросы к опросу № 4	Вопросы к опросу №4
				Отчет по практической работе №4	
5	5	Оперативное планирование производства и технологическая документация	31,У1,В1	Вопросы к опросу № 5	Вопросы к опросу №5
				Отчет по практической работе №5	
6	6	Структура производства	31,У1,В1	Вопросы к опросу № 6	Вопросы к опросу №6

7 семестр					
8	7	Основы рациональной организации труда	31,У1,В1	Вопросы к опросу № 7	Вопросы к опросу №7
			32,У2,В2	Отчет по практической работе №7,8,9	
9	8	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	32,У2,В2	Вопросы к опросу № 8	Вопросы к опросу №8
				Отчет по практической работе №10,11,12	

3. Фонд оценочных средств

3.1. Фонд оценочных средств, позволяющие оценить результаты обучения по дисциплине, включает в себя оценочные средства для текущей аттестации и промежуточной аттестации.

3.2. Фонд оценочных средств для текущей аттестации включает:

- комплект вопросов для устного опроса по разделу 1 Основы организации общественного питания – 8 шт. (Приложение 1);
- комплект вопросов для устного опроса по разделу 2 Классификация предприятий общественного питания – 13 шт. (Приложение 2);
- комплект вопросов для устного опроса по разделу 3 Организация снабжения предприятий питания – 14 шт. (Приложение 3);
- комплект вопросов для устного опроса по разделу 4 Организация складского и тарного хозяйства – 16 шт. (Приложение 4);
- комплект вопросов для устного опроса по разделу 5 Оперативное планирование производства и технологическая документация – 19 шт. (Приложение 5);
- комплект вопросов для устного опроса по разделу 6 Структура производства – 51 шт. (Приложение 6);
- комплект вопросов для устного опроса по разделу 7 Основы рациональной организации труда – 24 шт. (Приложение 7);
- комплект вопросов для устного опроса по разделу 8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания – 19 шт. (Приложение 8).
- комплект заданий к практическим работам по теме 1 Основы организации общественного питания. (Приведены в методических указаниях к выполнению практических работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 2 Классификация предприятий общественного питания. (Приведены в методических указаниях к выполнению практических работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 3 Организация снабжения предприятий питания. (Приведены в методических указаниях к выполнению практических работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 4 Организация складского и тарного хозяйства. (Приведены в методических указаниях к выполнению практических работ);

- комплект заданий к практическим работам по теме 5 Оперативное планирование производства и технологическая документация. (Приведены в методических указаниях к выполнению практических работ);

- комплект заданий к практическим работам по теме 6 Структура производства. (Приведены в методических указаниях к выполнению практических работ);

- комплект заданий к практическим работам по теме 7 Основы рациональной организации труда. (Приведены в методических указаниях к выполнению практических работ);

- комплект заданий к практическим работам по теме 8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. (Приведены в методических указаниях к выполнению практических работ).

3.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации включает:

- комплект вопросов к экзамену 6 семестра по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях питания» – 46 шт., (Приложении 9);

- комплект вопросов к экзамену 7 семестра по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях питания» – 43 шт., (Приложении 10);

- комплект тестовых заданий к итоговому тестированию по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях питания» – 57 шт., (Приложении 11);

- комплект тем курсовых проектов по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях питания». (Приведены в методических указаниях по выполнению курсовых работ).

Приложение 1

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №1

по теме 1 Основы организации общественного питания

1. Цели и задачи общественного питания. Характеристика современного состояния.
2. Особенности деятельности предприятий общественного питания.
3. Действующие правила оказания услуг общественного питания.
4. Классификация услуг общественного питания.
5. Общие требования к услугам общественного питания.
6. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания
7. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий
8. Тип предприятия, его определение. Основные типы предприятий общественного питания согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания». Услуги общественного питания, требования к ним

Критерии оценки

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 2

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса № 2

по теме 2 Классификация предприятий общественного питания

1. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам.
2. Сравнительная характеристика ресторанов разных классов.
3. Сравнительная характеристика баров разных классов.
4. Характеристика кафе.
5. Характеристика столовых.
6. Характеристика закусочных.
7. Характеристика предприятий быстрого обслуживания (ПБО).
8. Характеристика кофеен.
9. Характеристика магазина кулинарии и буфетов.
10. Структура предприятий питания в зависимости от характера производственно-торгового процесса.
11. Характеристика заготовочных предприятий, определение, виды, особенности деятельности.
12. Понятие о документообороте в общественном питании, особенности деятельности.
13. Виды меню, их характеристика

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 3

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №3

по теме 3 Организация снабжения предприятий общественного питания

1. Назовите роль и задачи снабжения.
2. Какие требования предъявляются к организации снабжения на предприятиях общественного питания?
3. Укажите виды и источники снабжения на предприятиях общественного питания.
4. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
5. Для чего необходимо продовольственное снабжение?
6. Какими нормами пользуются для определения необходимых количеств материальных средств на предприятиях общественного питания?
7. Что такое товародвижение? Перечислите его принципы.
8. Какие формы снабжения вы знаете? Охарактеризуйте их.
9. Дайте определение централизованной и децентрализованной поставке. Какие маршруты они используют?
10. Как производят приемку товаров и какие документы для этого необходимы?
11. Источники снабжения и поставщики продуктов.
12. Организация снабжения. Выбор поставщика
13. Организация приемки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия
14. Задачи организации в условиях рынка. Современные требования к организации снабжения продуктами и материально-техническими средствами

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 4

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №4

по теме 4 Организация складского и тарного хозяйства

1. Что относят к обслуживающему хозяйству?
2. Перечислите задачи складского хозяйства.
3. Назовите виды и типы складских помещений.
4. Перечислите оборудование складов предприятий общественного питания.
5. Укажите назначение тарного хозяйства и приведите классификацию тары.
6. Организация тарооборота. Мероприятия по сокращению расходов по таре
7. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Требования к таре

8. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему
9. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки
10. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания
11. Основные требования к организации рабочих мест.
12. Назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций
13. Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащение
14. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство
15. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям
16. Производственная инфраструктура. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучаемому задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 5

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №5

по теме 5 Оперативное планирование производства и технологическая документация

1. В чём заключается сущность оперативного планирования?
2. Что такое производственная программа? Как она составляется?
3. Как осуществляется расчёт сырья и продуктов на предприятиях общественного питания?
4. Перечислите основную нормативную и технологическую документацию, используемую на предприятиях общественного питания.
5. Как осуществляется оперативное планирование на заготовочном производстве?
6. По какой формуле рассчитывают выход овощных и мясных полуфабрикатов?
7. Охарактеризуйте оперативное планирование на доготовочных предприятиях.
8. Из каких элементов состоит оперативное планирование на производстве? Охарактеризуйте их.
9. Для чего нужны технологические и технико-технологические карты?
10. Какие разделы должны входить в состав технико-технологической карты?
11. Сущность оперативного планирования. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Расчет выхода полуфабрикатов

12. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства
13. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства
14. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафетерия
15. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания
16. Нормативная и технологическая документация. Виды
17. Сборников рецептур. Краткое содержание.
18. Технологические карты.
19. Техничко-технологические карты.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

- 2 балл – точность ответа;
- 0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 6

Комплект оценочных средств Перечень вопросов для устного опроса №6 по теме 6 Структура производства

1. Каково назначение заготовочных цехов?
2. Какие цеха входят в состав заготовочных?
3. Расскажите о назначении и перечислите ассортимент овощного цеха.
4. Какие помещения предусматривают в овощном цехе?
5. Из каких операций состоит технологический процесс обработки овощей?
6. Назовите основное оборудование овощного цеха.
7. Какие линии обработки сырья предусматриваются в овощном, мясном, птицегольевом, рыбном цехах? Охарактеризуйте их.
8. Для чего необходима сульфитация картофеля?
9. Как организуют рабочие места по обработке лука, чеснока, хрена в овощном цехе?
10. В каком ассортименте вырабатывает мясные полуфабрикаты заготовочный цех?
12. Перечислите помещения, входящие в состав мясного цеха.
13. В какой последовательности производят обработку мяса, птицы, рыбы?
14. Опишите организацию рабочего места обвальщика.
15. Как организуется технологический процесс приготовления рубленых мясных полуфабрикатов?
16. Какое механическое оборудование применяется при обработке мяса, птицы, рыбы?
17. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из птицы.
18. Как организуются рабочие места в птицегольевом и рыбном цехах?
19. Опишите организацию процесса размораживания птицы.
20. Что такое фиксация рыбы?. Для чего она применяется?
21. Укажите назначение доготовочных цехов и ассортимент вырабатываемой ими продукции.
22. Какие цеха входят в состав доготовочных?

23. Какое оборудование применяют в цехах доработки полуфабрикатов и обработки зелени?
24. Назовите технологические процессы, осуществляемые в горячем и холодном цехах.
25. Опишите месторасположение горячего и холодного цехов на предприятиях общественного питания
26. Приведите классификацию блюд, вырабатываемых в горячем цехе.
27. Перечислите оборудование супового и соусного отделений горячего цеха.
28. Какие технологические линии используют в суповом и соусном отделениях горячего цеха?
29. Охарактеризуйте линию теплового и немеханического оборудования супового отделения горячего цеха.
30. Каким образом достигается сохранение качества приготовленных супов в горячем цехе ресторана?
31. Какие изделия готовят к прозрачным бульонам в суповом отделении?
32. Как организуется работа поваров в суповом и соусном отделении горячего цеха?
33. Для чего предназначен холодный цех?
34. Перечислите основное оборудование холодного цеха.
35. Какие особенности учитываются при организации холодного цеха?
36. Опишите технологические линии, используемые в холодном цехе.
37. Укажите ассортимент блюд холодного цеха.
38. Охарактеризуйте организацию рабочих мест по приготовлению различных видов продукции в холодном цехе.
39. Какие блюда и гарниры запрещается оставлять на следующий день?
40. Как организуется труд работников доготовочных цехов?
41. Назовите помещения, входящие в состав кулинарного цеха.
42. На каких предприятиях организуют кулинарный цех?
43. Укажите предназначение холодного отделения кулинарного цеха.
44. Какой ассортимент изделий изготавливается в горячем отделении кулинарного цеха?
45. Перечислите оборудование, применяемое в кулинарном цехе и цехе мучных изделий.
46. Какие дополнительные технологические линии устанавливаются в кулинарном цехе?
47. Какие изделия выпускает мучной цех?
48. Назовите поточно-механизированные линии, используемые в мучном цехе.
49. Приведите классификацию кондитерских цехов и их ассортимент.
50. Из каких операций состоит технологический процесс изготовления кондитерских изделий?
51. Перечислите основное оборудование кондитерского цеха.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для устного опроса №7
по теме 7 Основы рациональной организации труда

1. Перечислите основные задачи рациональной организации труда.
2. Укажите основные направления рациональной организации труда.
3. Какие виды деления труда существуют?
4. Что такое аттестация рабочих мест на предприятиях общественного питания. Для чего она необходима?
5. Назовите факторы, влияющие на улучшение условий труда.
6. Перечислите основные графики выхода на работу.
7. В чём заключается отличие линейного графика выхода на работу от ленточного?
8. Когда используют графики суммированного учёта рабочего времени?
9. Назовите преимущества двухбригадного графика выхода на работу
10. Какие требования предъявляются к производственному персоналу?
11. Виды норм выработки, порядок их разработок. Определение численности работников
12. Основные направления развития общественного питания. Совершенствование форм труда и внедрение научно-технического прогресса в общественном питании
13. Сущность и задачи рациональной организации труда. Основные направления организации труда на производстве
14. Классификация затрат рабочего времени, методы его изучения
15. Производственный персонал, требования к нему в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
16. Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу, их характеристика
17. Сущность и задачи нормирования труда. Нормы труда; методы нормирования труда
18. Пути улучшения качества выпускаемой продукции
19. Направление организации труда: разработка рациональных форм деления и кооперации труда
20. Направление организации труда — улучшение условий труда
21. Направление организации труда: улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест
22. Классификация затрат рабочего времени, методы его изучения
23. Основные требования к созданию оптимальных условий труда
24. Организация брака готовой продукции

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №8

по теме 8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Обслуживающий персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему.
2. Организация обслуживания питанием в гостиницах.
3. Кейтеринг (выездное обслуживание): организация проведения.
4. Современные форматы обслуживания в предприятиях питания.
5. Ускоренные технологии обслуживания потребителей.
6. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха.
7. Организация обслуживания питанием на авиатранспорте.
8. Организация обслуживания питанием на железнодорожном транспорте.
9. Организация обслуживания питанием на водном транспорте.
10. Организация обслуживания питанием на автовокзалах.
11. Документальное оформление питания туристов.
12. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов.
13. Организация обслуживания социального питания. Обслуживание на предприятиях с рассредоточенными коллективами.
14. Организация питания для работников в вечернюю и ночную смены.
15. Лечебно-профилактическое питание на предприятиях.
16. Организация питания учащихся общеобразовательных школ.
17. Организация питания студентов высших и средних профессиональных учебных заведений.
18. Факторы, влияющие на условия труда в организациях общественного питания.
19. Разделение и кооперация труда работников торгового зала.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Перечень вопросов к экзамену 5 семестра

1. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания
2. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика
3. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий
4. Тип предприятия, его определение. Основные типы предприятий общественного питания согласно ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». Услуги общественного питания, требования к ним
5. Классификация предприятий общественного питания
6. Характеристика заготовочных предприятий, определение, виды, особенности деятельности
7. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания
8. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания
9. Характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания
10. Характеристика бара как типа предприятия общественного питания
11. Предприятия быстрого обслуживания (ПБО), специализация, их характеристика
12. Понятие о розничной торговле в общественном питании, особенности деятельности. Понятие о предприятиях по отпуску готовой продукции на дом
13. Виды меню, их характеристика
14. Источники снабжения и поставщики продуктов.
15. Организация снабжения. Выбор поставщика
16. Организация приемки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия
17. Задачи организации в условиях рынка. Современные требования к организации снабжения продуктами и материально-техническими средствами
18. Организация тарооборота. Мероприятия по сокращению расходов по таре
19. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Требования к таре
20. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему
21. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки
22. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания
23. Основные требования к организации рабочих мест
24. Сущность оперативного планирования. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Расчет выхода полуфабрикатов
25. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства
26. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства
27. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафетерия
28. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания

28. Назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций
29. Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащение
30. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения Порядок отпуска продуктов на производство
31. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям
32. Производственная инфраструктура. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений
33. Виды норм выработки, порядок их разработок. Определение численности работников
34. Основные направления развития общественного питания. Совершенствование форм труда и внедрение научно-технического прогресса в общественном питании
35. Сущность и задачи рациональной организации труда. Основные направления организации труда на производстве
36. Классификация затрат рабочего времени, методы его изучения
37. Производственный персонал, требования к нему в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
38. Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу, их характеристика
39. Сущность и задачи нормирования труда. Нормы труда; методы нормирования труда
40. Пути улучшения качества выпускаемой продукции
41. Направление организации труда: разработка рациональных форм разделения и кооперации труда
42. Направление организации труда — улучшение условий труда
43. Направление организации труда: улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест
44. Классификация затрат рабочего времени, методы его изучения
45. Основные требования к созданию оптимальных условий труда
46. Организация бракеража готовой продукции

Критерии оценки:

91-100- балл выставляется обучающемуся, который показал всестороннее, систематическое и глубокое знание материалов изученной дисциплины, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной рабочей программой дисциплины; проявивший творческие способности в понимании, изложении и использовании материалов изученной дисциплины, безупречно ответившему не только на вопросы билета, но и на дополнительные вопросы в рамках рабочей программы дисциплины;

76-90 - балл выставляется обучающемуся, который показал полное знание материала изученной дисциплины, успешно выполняющий предусмотренные задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную рабочей программой дисциплины; показавшему систематический характер знаний по дисциплине, ответившему на все вопросы билета, но допустившему при этом непринципиальные ошибки;

61-75- балл – заслуживает обучающийся, обнаруживший знание материала изученной дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, знакомы с основной литературой, рекомендованной рабочей программой дисциплины; допустившим погрешность в ответе на теоретические вопросы;

0-60- балл – выставляется обучающемуся, обнаружившему серьезные пробелы в

знаниях основного материала изученной дисциплины, допустившему принципиальные ошибки, не ответившему на все вопросы билета и дополнительные вопросы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение по образовательной программе без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине (формирования и развития компетенций, закреплённых за данной дисциплиной). Оценка «неудовлетворительно» выставляется также, если обучающийся: после начала экзамена отказался его сдавать или нарушил правила сдачи экзамена (списывал, подсказывал, обманом пытался получить более высокую оценку)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Перечень вопросов к экзамену 6 семестра

1. Сущность оперативного планирования. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Расчет выхода полуфабрикатов
2. Производственная программа заготовочного предприятия
3. Последовательность оперативного планирования работы производства
4. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы
5. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий
6. Структура производства доготовочных предприятий
7. Производственная программа доготовочных предприятий
8. Характеристика специализированных предприятий
9. Характеристика торговой сети предприятий общественного питания
10. Изучение спроса и организация рекламы на предприятиях питания
11. Особенности организации питания при производственных предприятиях
12. Организация работы заготовочных предприятий
13. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафетерия
14. Характеристика бара как типа предприятия общественного питания
15. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания
16. Характеристика ПБО как типа предприятия общественного питания
17. Характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания
18. Характеристика кофейни как типа предприятия общественного питания
19. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания
20. Характеристика кафетерия как типа предприятия общественного питания
21. Характеристика магазина кулинарии как типа предприятия общественного питания
22. Характеристика буфета как типа предприятия общественного питания
23. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия
24. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия
25. Особенности работы мясо-рыбного цеха
26. Организация работы цеха мучных изделий
27. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства
28. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия
29. Организация работы цеха по выпуску кондитерских изделий
30. Организация работы кулинарного цеха
31. Организация работы холодного цеха
32. Организация работы горячего цеха.
33. Организация супового отделения горячего цеха
34. Организация работы соусного отделения горячего цеха
35. Организация работы доготовочных цехов, обработки зелени
36. Организация работы вспомогательных производственных помещений
37. Организация работы раздаточных

38. Организация работы экспедиции
39. Организация работы моечной кухонной посуды
40. Организация работы хлеборезки
41. Требования к производственному персоналу
42. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания
43. Общая характеристика процесса обслуживания

Критерии оценки:

91-100- балл выставляется обучающемуся, который показал всестороннее, систематическое и глубокое знание материалов изученной дисциплины, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной рабочей программой дисциплины; проявивший творческие способности в понимании, изложении и использовании материалов изученной дисциплины, безупречно ответившему не только на вопросы билета, но и на дополнительные вопросы в рамках рабочей программы дисциплины;

76-90 - балл выставляется обучающемуся, который показал полное знание материала изученной дисциплины, успешно выполняющий предусмотренные задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную рабочей программой дисциплины; показавшему систематический характер знаний по дисциплине, ответившему на все вопросы билета, но допустившему при этом не принципиальные ошибки;

61-75- балл – заслуживает обучающийся, обнаруживший знание материала изученной дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, знакомы с основной литературой, рекомендованной рабочей программой дисциплины; допустившим погрешность в ответе на теоретические вопросы;

0-60- балл – выставляется обучающемуся, обнаружившему серьезные пробелы в знаниях основного материала изученной дисциплины, допустившему принципиальные ошибки, не ответившему на все вопросы билета и дополнительные вопросы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение по образовательной программе без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине (формирования и развития компетенций, закреплённых за данной дисциплиной). Оценка «неудовлетворительно» выставляется также, если обучающийся: после начала экзамена отказался его сдавать или нарушил правила сдачи экзамена (списывал, подсказывал, обманом пытался получить более высокую оценку)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Перечень тестовых заданий к итоговому тестированию

1. Простой производственный цикл – это...
 - а) Приготовление вторых блюд из жаренного мяса
 - б) Приготовление сладких блюд
 - в) Приготовление полуфабрикатов из мяса
 - г) Приготовление супов
 - д) Приготовление вторых блюд из отварной рыбы
2. Предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, как правило, продукцией несложного приготовления, называют
 - а) Закусочная
 - б) Столовая
 - в) Кафе
 - г) Буфет
 - д) Бар
3. График, предусматриваемый ежедневную работу бригад в 1 смену называется
 - а) Ленточный
 - б) Линейный
 - в) Двухбригадный
 - г) График рабочего времени
 - д) Комбинированный
4. Помещение для обработки яиц оборудуется
 - а) Ванной с подогревом воды
 - б) Электрокипятильником
 - в) Посудомоечной машиной
 - г) Производственным столом со встроенной моечной ванной
 - д) Четырьмя моечными ваннами
5. Овощной цех входит в состав помещений
 - а) Производственных
 - б) Служебных
 - в) Технических
 - г) Для хранения продуктов
 - д) Для посетителей
6. Основной составляющей частью производственного процесса является
 - а) Обслуживание рабочих мест
 - б) Технологические операции
 - в) Организация рабочего места
 - г) Доставка сырья
 - д) Подготовительная операция
7. Ассортиментный минимум определяет в меню
 - а) Количество блюд и закусок по временам года
 - б) Количество фирменных блюд
 - в) Минимальное количество блюд и закусок
 - г) Количество блюд и закусок по времени
 - д) Максимальное количество блюд и закусок
8. Оборудование горячего цеха

- а) Тестомесильная машина
 - б) Овощерезка
 - в) Ручной маслоделитель
 - г) Нож рубак
 - д) Шумовка.
9. Операция термической тепловой обработки
- а) Дробление
 - б) Засолка
 - в) Охлаждение
 - г) Фиксация
 - д) Припускание
10. Крупное предприятие общественного питания, осуществляющее переработку сырья и выпуск п/ф, кулинарных и кондитерских изделий и снабжение ими доготовочных предприятий, магазинов-кулинарий называется
- а) Комбинат питания
 - б) Магазин кулинария
 - в) Фабрика-кухня
 - г) Комбинат полуфабрикатов
 - д) Фабрика заготовочная
11. В функцию доготовочных предприятий не входит
- а). Хранение и расфасовка кулинарных изделий
 - б) Оформление блюд
 - в) Реализация блюд потребителям
 - г) Проведение тепловой обработки продуктов
 - д) Создание условий для приема пищи
12. Время, которое затрачивается работником на подготовку выполнению производственного задания, называется
- а) Временем обслуживания
 - б) Вспомогательным
 - в) Основным
 - г) Рабочим временем
 - д) Подготовительно-заключительным
13. Что является основой оперативного планирования на предприятиях питания
- а) Ассортиментный минимум
 - б) Плановое меню
 - в) План товарооборота
 - г) Производственное задание
 - д) Меню
14. Режим хранения товара это
- а) Способ укладки
 - б) Срок реализации
 - в) Температура и срок хранения
 - г) Срок хранения
 - д) Температура, скорость движения и относительная влажность воздуха
15. Изготовление рыбных п/Ф на доготовочных предприятиях производят
- а) В кулинарном цехе
 - б) В мясо - рыбном цехе
 - в) В овощном цехе
 - г) В мясном цехе
 - д) В холодном цехе
16. Незавершенный цикл производства включает изготовление
- а) Мучных кулинарных изделий

- б) П/ф для собственных нужд
 - в) Мучных кондитерских изделий
 - г) Быстрозамороженных блюд
 - д) П/ф высокой степени готовности
17. По периодичности действия предприятия общественного питания могут быть
- а) Универсальные и специализированные
 - б) Централизованные
 - в) Постоянно действующие и сезонные
 - г) Передвижные и стационарные
 - д) Общедоступные
18. Предприятия общественного питания, предназначенные для приготовления различных видов чая и сопутствующих мучных, кондитерских и кулинарных изделий называются
- а) Закусочной
 - б) Бар
 - в) Столовой
 - г) Чайной
 - д) Кафе
19. По сложности и характеру выполняемых в овощном цехе работ используют работников
- а) 1-5 разряда
 - б) 5-6 разряда
 - в) 3-4разряда
 - г) 4-5 разряда
 - д) 2-3 разряда
20. На крупных доготовочных предприятиях на участке по обработке птицы второй линии организуется
- а) Для потрошения
 - б) Для оттаивания
 - в) Для промывания
 - г) Для опаливания
 - д) Для заправки
21. Овощной цех оснащают следующим оборудованием
- а) Механическим
 - б) Дозировочным
 - в) Весовым оборудованием
 - г) Тепловым
 - д) Раздаточным
22. Какой тип предприятий питания чаще всего размещают в зонах отдыха
- а) Магазины кулинарии
 - б) Домовые кухни
 - в) Кафе рестораны
 - г) Фабрики-кухни
 - д) Общедоступные столовые
23. Где чаще всего размещают временные предприятия питания
- а) В учебных заведениях
 - б) В учреждениях
 - в) В зонах отдыха
 - г) На транспорте
 - д) В промышленной зоне
24. Какой цех является производственным участком в предприятии общественного питания
- а) Горячий
 - б) Овощной
 - в) Доготовочный

- г) Холодный
 - д) Мясорыбный
25. Выработанные полуфабрикаты из птицы хранят в холодильных камерах экспедиции в течении
- а) 10 часов
 - б) 3 часа
 - в) 1 час
 - г) 2 часа
 - д) До 6 часов
26. Время, которое затрачивается работником на подготовку выполнения производственного задания, называется
- а) Временем обслуживания
 - б) Основным
 - в) Подготовительно – заключительным
 - г) Рабочим временем
 - д) Вспомогательным
27. В функцию доготовочных предприятий не входит
- а) реализация блюд потребителям
 - б) проведение тепловой обработки продуктов
 - в) оформление блюд
 - г) создание условий для приема пищи
 - д) хранение и расфасовка кулинарных изделий
28. Время размораживания птицы в дефростерах
- а) 20 часов
 - б) 16-18 часов
 - в) 2 суток
 - г) 1 сутки
 - д) 10-12 часов
29. Вагоны рестораны включают в состав поездов, если они находятся в пути в одном направлении
- а) 12 часов
 - б) 20 часов
 - в) 18 часов
 - г) 0,5 суток
 - д) более суток
30. Входной поток на складе означает
- а) проверку качества и количества прибывшего груза
 - б) размещение на хранение
 - в) перемещение внутри склада
 - г) отпуск товаров на производство
 - д) погрузку на транспорт
31. График работы, предусматривающий различную продолжительность рабочего дня в течении недели называется
- а) двух бригадный
 - б) ленточный
 - в) линейный
 - г) комбинированный
 - д) график суммированного рабочего времени
32. Для обработки каких овощей организуется вторая линия в заготовочных предприятиях средней мощности
- а) бахчевых
 - б) зерновых

- в) солений
 - г) корнеплодов и клубнеплодов
 - д) луковых и капустных
33. Для соблюдения санитарных правил, стены в горячем цехе
- а) облицовываются метлахской плиткой
 - б) покрываются побелкой
 - в) покрываются масляной краской
 - г) облицовываются керамической плиткой
 - д) обшивают деревом
34. Длина производственного стола не должна превышать
- а) 1500 мм
 - б) 1260 мм
 - в) 1050 мм
 - г) 1000 мм
 - д) 1800 мм
35. Для чего предназначен кулинарный цех в крупных ресторанах
- а) для выпуска первых блюд
 - б) для выпуска вторых блюд
 - в) для выпуска мучных кондитерских изделий
 - г) для выпуска сладких блюд
 - д) для выпуска мучных блюд
36. Доготовочный цех это-...
- а) рыбный
 - б) горячий
 - в) мясной
 - г) овощной
 - д) мучной
37. Для санитарной обработки кондитерских мешков и трубочек используют
- а) Жарочные шкафы
 - б) Раствор хлорной извести
 - в) Раствор кальцинированной соды
 - г) Кварцевые лампы
 - д) Автоклавы
38. Документ, регулирующий отношения между поставщиками и заказчиками
- а) накладная
 - б) договор
 - в) технические требования
 - г) счет-фактура
 - д) стандарт
39. Заведующий производством несет ответственность за
- а) подбор кадров
 - б) порядок и чистоту в зале
 - в) соблюдение трудового законодательства
 - г) хозяйственно-финансовую деятельность
 - д) производственную деятельность
40. Коэффициент потребления блюд учитывает
- а) фактическое потребление блюд посетителями за день
 - б) фактическое потребление блюд одним посетителем
 - в) усредненное кол-во блюд на одного посетителями
 - г) общее кол-во блюд планируемых к выпуску
 - д) общее кол-во блюд реализуемых за день
41. Механическое оборудование

- а) холодильные шкафы
 - б) передвижные ванны
 - в) стеллажи
 - г) универсальный привод
42. Меню a la carte-это
- а) диетическое питание
 - б) несколько блюд по фиксированной цене
 - в) полный рацион питания
 - г) скомплектованный обед
 - д) свободный выбор блюд
43. Меню комплексного питания включает
- а) широкий ассортимент блюд, закусок, напитков
 - б) дежурные блюда на выбор
 - в) 5-6 основных диет
 - г) мучные, кондитерские изделия, горячие напитки
 - д) набор блюд за определенную цену
44. Основной составной частью производственного процесса является
- а) доставка сырья
 - б) подготовительная операция
 - в) организация рабочего места
 - г) обслуживание рабочих мест
 - д) технологическая операция
45. Ассортиментный минимум определяет в меню
- а) минимальное количество блюд и закусок
 - б) количество фирменных блюд
 - в) количество блюд и закусок по времени суток
 - г) количество блюд и закусок по временам года
 - д) максимальное количество блюд и закусок
46. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе
- а) доработки полуфабрикатов
 - б) холодном
 - в) овощном
 - г) мясном
 - д) горячем
47. Срок проверки качества скоропортящихся продуктов при приемке на склад
- а) 48 час
 - б) 12 час
 - в) 1 час
 - г) 24 час
 - д) 6 час
48. Поставки столовых приборов и кухонного инвентаря на предприятия питания это
- а) организация складского хозяйства
 - б) материально-техническое снабжение
 - в) продовольственное снабжение
 - г) организация производства
 - д) организация обслуживания
49. Входной поток на складе означает
- а) проверку качества и количества прибывшего груза
 - б) размещение на хранение
 - в) перемещение внутри склада
 - г) отпуск товаров на производство
 - д) погрузку на транспорт

50. К производственным операциям относится
- а) приемка товаров
 - б) хранение продуктов
 - в) разгрузка транспорта
 - г) удаление несъедобных частей
 - д) оформление накладных документов
51. Готовые полуфабрикаты и обработанные субпродукты из птицеогольевого цеха на доготовочном предприятии направляются для кратковременного хранения перед реализацией...
- а) в склад сырья
 - б) в горячий цех
 - в) на доготовочные предприятия
 - г) в торговую сеть
 - д) в экспедицию
52. Ненормированные потери при хранении и отпуске
- а) разлив
 - б) раструска
 - в) порча продуктов
 - г) усушка
 - д) выветривание
53. Охлаждаемые камеры размещаются
- а) рядом с душевой
 - б) рядом с котельной
 - в) одним блоком с общим тамбуром
 - г) над моечной столовой посуды
 - д) над санузлами
54. Какие рабочие места организуют в цехе доработки полуфабрикатов
- а) только специализированные
 - б) простые
 - в) комбинированные
 - г) только универсальные
 - д) специализированные и универсальные
55. Для чего предназначен кулинарный цех в крупных ресторанах
- а) для выпуска первых блюд
 - б) для выпуска вторых блюд
 - в) для выпуска мучных кондитерских изделий
 - г) для выпуска сладких блюд
 - д) для выпуска мучных блюд
56. Холодный цех должен иметь удобную связь с
- а) овощным складом
 - б) мясным цехом
 - в) кондитерским цехом
 - г) кладовой сухих продуктов
 - д) раздаточной
57. Завершенный цикл производства кулинарной продукции включает
- а) Первичную обработку сырья
 - б) Механическую кулинарную обработку
 - в) Термическую кулинарную обработку
 - г) Производство полуфабрикатов
 - д) Первичную обработку сырья, производство полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий