

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

дисциплина Технологическое производство на предприятиях различных типов
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: зачет – 5 семестр.

Способ проведения промежуточной аттестации: очная форма обучения: зачет 5 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	Введение. Технологический цикл производства кулинарной продукции в кафе и ресторанах.	31,У1,В1	Вопросы к опросу №1	Вопросы к опросу
2	2	Технологический цикл производства кулинарной продукции на предприятиях быстрого обслуживания.	32,У2,В2	Вопросы к опросу №2	Вопросы к опросу
			35,У5,В5	Отчет по практической работе №2	
3	3	Технологический цикл производства кулинарной продукции в специализированных предприятиях питания.	33,У3,В3	Вопросы к опросу №3	Вопросы к опросу
			36,У6,В6	Отчет по практической работе №3	
4	4	Технологический цикл производства кулинарной продукции в столовых.	31,У1,В1	Вопросы к опросу № 4	Вопросы к опросу
			34,У4,В4	Отчет по практической работе № 4,5	

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 Введение. Технологический цикл производства кулинарной продукции в кафе и ресторанах. (Приложение 1);
- комплект вопросов для устного опроса по разделу 2 Технологический цикл производства кулинарной продукции на предприятиях быстрого обслуживания. (Приложение 2);
- комплект вопросов для устного опроса по разделу 3 Технологический цикл производства кулинарной продукции в специализированных предприятиях питания. (Приложение 3);
- комплект вопросов для устного опроса по разделу 4 Технологический цикл производства кулинарной продукции в столовых. (Приложение 4);
- комплект заданий к практической работе №1 Введение. Технологический цикл производства кулинарной продукции в кафе и ресторанах (Приложение 5);
- комплект заданий к практической работе №2 Технологический цикл производства кулинарной продукции на предприятиях быстрого обслуживания (Приложение 6);
- комплект заданий к практической работе №3 Технологический цикл производства кулинарной продукции в специализированных предприятиях питания (Приложение 7);
- комплект заданий к практической работе №4 Технологический цикл производства кулинарной продукции в столовых (Приложение 8).

3.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации включает:

- комплект вопросов к зачету (Приложении 9).

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №1

по теме 1 Технологический цикл производства кулинарной продукции в кафе и ресторанах. Виды меню по классу ресторанов: люкс, высший, первый.

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.

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для устного опроса № 2
по теме 2 Технологический цикл производства кулинарной продукции на
предприятиях быстрого обслуживания.

1. Структура предприятий питания в зависимости от характера производственно-торгового процесса.
2. Характеристика заготовочных предприятий, определение, виды, особенности деятельности.
3. Понятие о документообороте в общественном питании, особенности деятельности.
4. 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.

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для устного опроса №3
по теме 3 Технологический цикл производства кулинарной продукции в
специализированных предприятиях 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 Технологический цикл производства кулинарной продукции в столовых

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):

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

Практические работы

по теме 1 Технологический цикл производства кулинарной продукции в кафе и ресторанах. Виды меню по классу ресторанов: люкс, высший, первый.

Практическая работа №1

Технологический цикл производства кулинарной продукции в кафе и ресторанах.

Виды меню по классу ресторанов: люкс, высший, первый.

Цель работы: изучить Технологический цикл производства кулинарной продукции в кафе и ресторанах. Виды меню по классу ресторанов: люкс, высший, первый.

Ход работы:

- 1) Составление меню для тематического кафе
- 2) Составление меню для ресторана класса люкс
- 3) Составление меню для ресторана класса высший
- 4) Составление меню для ресторана первого класса

Оценка результатов защиты практической работы:

Баллы, выставляемые за защиту практической работы, рассчитываются как сумма баллов по следующим критериям:

- 2 балла – полнота выполнения задания практической работы;
- 2 балла – точность ответов на контрольные вопросы;
- 1 балла – логичность ответов на контрольные вопросы.

Комплект оценочных средств
Практические работы

Практическая работа №2
Технологический цикл производства кулинарной продукции на предприятиях быстрого обслуживания.

Цель работы: изучить технологический цикл производства кулинарной продукции на предприятиях быстрого обслуживания.

Ход работы:

- 1) Составление меню для ресторана при гостинице
- 2) Составление меню для предприятий с быстрым обслуживанием
- 3) Решение производственных ситуаций

Оценка результатов защиты практической работы:

Баллы, выставляемые за защиту практической работы, рассчитываются как сумма баллов по следующим критериям:

- 2 балла – полнота выполнения задания практической работы;
- 2 балла – точность ответов на контрольные вопросы;
- 1 балла – логичность ответов на контрольные вопросы.

Комплект оценочных средств
Практические работы
по теме 4 Технологический цикл производства кулинарной продукции в
специализированных предприятиях питания.

Практическая работа №3
Технологический цикл производства кулинарной продукции в
специализированных предприятиях питания.

Цель работы: изучить технологический цикл производства кулинарной продукции в специализированных предприятиях питания.

Ход работы:

- 1) Составление меню для специализированного предприятия
- 2) Составление меню для пельменной
- 3) Составление меню для блинной
- 4) Решение производственных ситуаций

Оценка результатов защиты практической работы:

Баллы, выставляемые за защиту практической работы, рассчитываются как сумма баллов по следующим критериям:

- 2 балла – полнота выполнения задания практической работы;
- 2 балла – точность ответов на контрольные вопросы;
- 1 балла – логичность ответов на контрольные вопросы.

Комплект оценочных средств
Практические работы
по теме 4 Технологический цикл производства кулинарной продукции в столовых.

Практическая работа №4
Технологический цикл производства кулинарной продукции в столовых.

Цель работы: изучить ассортимент и этнические особенности ингредиентов, традиционных блюд, отражающих общую специфику и различия кухонь Южной и Северной Америки с учетом климатических особенностей, географического положения и исторически сложившихся традиций.

Ход работы:

- 1) Составление меню для столовой при промышленном предприятии
- 2) Составление меню для столовой при учебном заведении
- 3) Составление меню для столовых при санатории
- 4) Решение производственных ситуаций

Оценка результатов защиты практической работы:

Баллы, выставляемые за защиту практической работы, рассчитываются как сумма баллов по следующим критериям:

- 2 балла – полнота выполнения задания практической работы;
- 2 балла – точность ответов на контрольные вопросы;
- 1 балла – логичность ответов на контрольные вопросы.

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

**Перечень вопросов к зачету
по дисциплине «Технологическое производство на предприятиях различных
типов»**

1. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания
2. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика
3. Тип предприятия, его определение. Основные типы предприятий общественного питания согласно ГОСТ Р 30389-2013 «Общественное питание. Классификация предприятий». Услуги общественного питания, требования к ним
4. Классификация предприятий общественного питания
5. Характеристика заготовочных предприятий, определение, виды, особенности деятельности
6. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания
7. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания
8. Характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания
9. Характеристика бара как типа предприятия общественного питания
10. Предприятия быстрого обслуживания (ПБО), специализация, их характеристика
11. Понятие о розничной торговле в общественном питании, особенности деятельности. Понятие о предприятиях по отпуску готовой продукции на дом
12. Виды меню, их характеристика
13. Источники снабжения и поставщики продуктов.
14. Организация снабжения. Выбор поставщика
15. Организация приемки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия
16. Задачи организации в условиях рынка. Современные требования к организации снабжения продуктами и материально-техническими средствами
17. Организация тарооборота. Мероприятия по сокращению расходов по таре
18. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Требования к таре
19. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему
20. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки
21. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания
22. Основные требования к организации рабочих мест
23. Сущность оперативного планирования. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Расчет выхода полуфабрикатов
24. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства
25. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства

26. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафетерия
27. 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. Атгестация рабочих мест
44. Классификация затрат рабочего времени, методы его изучения
45. Основные требования к созданию оптимальных условий труда
46. Организация бракабража 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 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).