

Фонд оценочных средств
для текущего контроля успеваемости и промежуточной
аттестации

**ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного
подразделения**

по специальности 19.02.03 Технология продуктов питания
массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения профессионального модуля обучающийся уметь

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот

знать

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию.

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА

Предметом оценки освоения междисциплинарного курса являются общие и профессиональные компетенции, умения, знания, практический опыт, способность применять их в практической деятельности и повседневной жизни.

Соотношение типов задания и критериев оценки представлено в таблице

№	Тип (вид) задания	Критерии оценки
1	Тесты	Таблица 1. Шкала оценки образовательных достижений
2	Устные ответы	Таблица 2. Критерии и нормы оценки устных ответов
3	Практическая работа	Выполнение не менее 80% - положительная оценка
4	Проверка конспектов, рефератов, творческих работ, презентаций	Соответствие содержания работы заявленной теме; правилам оформления работы

Таблица 1

Шкала оценки образовательных достижений (тестов)

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
89 ÷ 80	4	хорошо
79 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Таблица 2

Критерии и нормы оценки устных ответов

«5»	за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающиеся легко ориентируются, за умение связывать теорию с практикой, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логическое изложение ответа
«4»	если обучающийся полно освоил материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но содержание, форма ответа имеют отдельные недостатки
«3»	если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«2»	если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал

Критерии и нормы оценки на экзамене

Оценки **«отлично»** заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практическое задание, усвоивший общие и профессиональные компетенции, соответствующие ФГОС, усвоивший взаимосвязь основных понятий тем и их значение для приобретаемой специальности, проявивший творческие способности. Обучающийся освещает различные вопросы программного материала, делает содержательные выводы, демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации, в том числе Интернет - ресурсов.

На оценку **«хорошо»** оценивается ответ, если обучающийся при ответе продемонстрировал системные знания и умения по поставленным вопросам. Содержание вопроса изложил связно, грамотным языком, раскрыл последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность полученных знаний и умений, но при ответе были допущены незначительные ошибки, нарушалась последовательность изложения или отсутствовали некоторые несущественные элементы содержания тем.

Оценки **«удовлетворительно»** заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности/профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой, но, у обучающегося обнаружены неточности в развернутом раскрытии понятий, терминов, определений, план ответа выстроен непоследовательно, в ответе допущены погрешности, исправленные под руководством преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если в ответе обнаружены пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, недостаточно раскрыты понятия, термины, допущены принципиальные ошибки в выполнении практических заданий. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Выводы поверхностны.

Материалы текущего контроля успеваемости

Контрольные вопросы

1. Сформулируйте определение понятия «организация» и назовите ее основные признаки.
2. Для чего предприятию необходим финансовый анализ? Какие показатели он позволяет определить?
3. Какова цель планирования и основные методы, с помощью которых она осуществляется?
4. Опишите методику расчета пропускной способности зала. Перечислите показатели ее эффективности.
5. Что такое группировка затрат производства по экономическим элементам и статьям калькуляции?
6. Что такое прибыль? Каковы ее функции и виды?
7. Сформулируйте сущность оперативного планирования. Какие задачи оно выполняет?
8. Назовите основные элементы оперативного планирования работы производства.
9. Как составить меню?
10. Какой документ оформляет движение продуктов внутри организации?
11. Охарактеризуйте организацию производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.
12. Как организовать производство мясных полуфабрикатов?
13. Перечислите основные особенности работы мясо-рыбного цеха.
14. Какое оборудование необходимо для горячего цеха?
15. Как классифицируют блюда, изготавливаемые в горячем цехе?
16. Перечислите ассортимент продукции холодного цеха.
17. Как классифицируются кондитерские цеха?
18. Как организована работа вспомогательных производственных помещений?
19. Перечислите приемы рациональной организации труда.
20. Назовите формы кооперации труда в общественном питании.
21. Дайте определение понятия «команда».
22. Каковы основные принципы планирования в бригаде?
23. Какие существуют способы оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды?
24. Перечислите способы поощрения членов команды (бригады)?
25. Каков порядок разработки должностных инструкций?

26. Какие существуют методы предотвращения и разрешения конфликтов в бригаде (команде)?
27. Существует ли необходимость постоянного профессионального развития персонала на предприятии общественного питания?
28. Объясните понятие «развитие персонала». Какие аспекты оно охватывает?
29. Какие существуют формы и методы профессионального обучения?
30. Дайте определение понятия «наставничество» в обучении на рабочем месте.
31. Каковы формы контроля?
32. Назовите основные принципы организации контроля работы персонала.
33. Какие существуют виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания?
34. Каковы правила и требования к проведению инструктажей?
35. Каковы виды ответственности за нарушение требований охраны труда на предприятиях общественного питания?
36. Что такое качество продукции?
37. Каковы основные показатели качества продукции?
38. Назовите виды контроля качества продукции в течение всего технологического процесса.
39. Как производится контроль качества готовой продукции?
40. Какова документация по контролю качества продукции производства?
41. Какова нормативно-правовая и методическая база, регламентирующая работу с документами на предприятиях общественного питания?
42. Какие виды нормативно-технической документации используются на предприятиях общественного питания?
43. Перечислите основные формы первичной учетной документации в общественном питании.
44. Каков порядок составления калькуляционного расчета (карточки) и определения продажной цены блюда?
45. Каков порядок заполнения калькуляционной карточки (форма ОП-1)?
46. Каков порядок заполнения плана-меню (форма ОП-2)?
47. Каков порядок заполнения требования в кладовую (форма ОП-3)?
48. Каков порядок заполнения журнала учета поступления продукции, товарно-материальных ценностей (форма № МХ-5)?
49. Каков порядок составления накладной на передачу готовой продукции в места хранения?

50. Какие формы и системы оплаты труда существуют на предприятиях общественного питания?

Правила написания реферата

Реферат — письменная работа объемом 10-15 печатных страниц, выполняемая студентом в течение длительного срока.

Реферат (от лат. *referre* — докладывать, сообщать) — краткое точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы на основе одной или нескольких книг, монографий или других первоисточников. Реферат должен содержать основные фактические сведения и выводы по рассматриваемому вопросу.

Реферат — не механический пересказ работы, а изложение ее сущности.

Тему реферата может предложить преподаватель или сам студент, в последнем случае она должна быть согласованна с преподавателем.

В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения.

Функции реферата:

Информативная (ознакомительная); поисковая; справочная; сигнальная; индикативная; адресная коммуникативная.

Требования к языку реферата: он должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:

Титульный лист (приложение А)

После титульного листа на отдельной странице следует *оглавление* (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

После оглавления следует *введение*. Объем введения составляет 1,5-2 страницы.

Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из 2-3 параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе.

Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части, в нем отмечается, как выполнены задачи и достигнуты ли цели, сформулированные во введении.

Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература. Список составляется согласно правилам библиографического описания

Этапы работы над рефератом.

Работу над рефератом можно условно подразделить на три этапа:

Подготовительный этап, включающий изучение предмета исследования;

Изложение результатов изучения в виде связного текста;

Устное сообщение по теме реферата.

Подготовительный этап работы.

Формулировка темы.

Подготовительная работа над рефератом начинается с формулировки темы. Тема в концентрированном виде выражает содержание будущего текста, фиксируя как предмет исследования, так и его ожидаемый результат.

Поиск источников. Грамотно сформулированная тема зафиксировала предмет изучения; задача студента — найти информацию, относящуюся к данному предмету и разрешить поставленную проблему.

Выполнение этой задачи начинается с поиска источников. На этом этапе необходимо вспомнить, как работать с энциклопедиями и энциклопедическими словарями (обращать особое внимание на список литературы, приведенный в конце тематической статьи); как работать с систематическими и алфавитными каталогами библиотек; как оформлять список литературы (выписывая выходные данные книги и отмечая библиотечный шифр).

Создание конспектов для написания реферата.

Подготовительный этап работы завершается созданием конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы).

По завершении предварительного этапа можно переходить непосредственно к созданию текста реферата.

Создание текста.

Общие требования к тексту.

Текст реферата должен подчиняться определенным требованиям: он должен раскрывать тему, обладать связностью и цельностью.

Раскрытие темы предполагает, что в тексте реферата излагается относящийся к теме материал и предлагаются пути решения содержащейся в теме проблемы; связность текста предполагает смысловую соотносительность отдельных компонентов, а цельность - смысловую законченность текста.

План реферата.

Изложение материала в тексте должно подчиняться определенному плану - мыслительной схеме, позволяющей контролировать порядок расположения частей текста. Универсальный план научного текста, помимо формулировки темы, предполагает изложение вводного материала, основного текста и заключения

Требования к введению.

Введение - начальная часть текста. Оно имеет своей целью сориентировать читателя в дальнейшем изложении.

Во введении аргументируется актуальность исследования, - т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования.

Введение может также содержать обзор источников или экспериментальных данных, уточнение исходных понятий и терминов, сведения о методах исследования. Во введении обязательно формулируются цель и задачи реферата.

Объем введения - в среднем около 10% от общего объема реферата.

Основная часть реферата.

Основная часть реферата раскрывает содержание темы. Она наиболее значительна по объему, наиболее значима и ответственна. В ней обосновываются основные тезисы реферата, приводятся развернутые аргументы, предполагаются гипотезы, касающиеся существа обсуждаемого вопроса.

Заключение.

Заключение — последняя часть научного текста. В ней краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования. Здесь же могут намечаться и дальнейшие перспективы развития темы. Небольшое по объему сообщение также не может обойтись без заключительной части - пусть это будут две-три фразы. Но в них должен подводиться итог проделанной работы.

Список использованной литературы.

Реферат любого уровня сложности обязательно сопровождается списком используемой литературы. Названия книг в списке располагают по алфавиту с указанием выходных данных использованных книг.

Требования, предъявляемые к оформлению реферата.

Объемы рефератов составляют 10-18 машинописных страниц. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 35 мм.слева и 15 мм. справа, рекомендуется шрифт 12-14, интервал - 1,5. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении.

Работа оценивается в соответствии со следующими критериями:

№	Критерии оценки	Количество баллов
1	соответствие содержания работы ее теме	5
2	соблюдение требований к содержанию работы	3
3	стиль самостоятельности и глубины аналитических выкладок во вводной и заключительной части;	3
4	полнота и обстоятельность изучения литературы и изложения поставленной проблемы	3
5	стиль и грамотность изложения	3
6	соблюдение требований к оформлению работы	5
7	практическая ценность и возможность использования работы	3
	Максимальное количество баллов, которое студент может получить - 25. до 16 баллов соответствуют оценке «2» (неудовлетворительно); 17 – 19 баллов соответствуют оценке «3» (удовлетворительно); 20 – 22 баллов соответствуют оценке «4» (хорошо); 23 – 25 баллов соответствуют оценке «5» (отлично).	

Контрольные вопросы

Тема: Участие в планировании основных показателей производства

1. Сформулируйте определение понятия «организация» и , назовите ее основные признаки.
2. Для чего предприятию необходим финансовый анализ? Какие показатели он позволяет определить?
3. Какова цель планирования и основные методы, с помощью которых она осуществляется?
4. Опишите методику расчета пропускной способности зала. Перечислите показатели ее эффективности.
5. Что такое группировка затрат производства по экономическим элементам и статьям калькуляции?
6. Что такое прибыль? Каковы ее функции и виды?
7. Сформулируйте сущность оперативного планирования. Какие задачи оно выполняет?
8. Назовите основные элементы оперативного планирования работы производства.
9. Как составить меню?
10. Какой документ оформляет движение продуктов внутри организации?

Тема: Планирование и выполнение работ исполнителями

Контрольные вопросы:

1. Охарактеризуйте организацию производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.
2. Как организовать производство мясных полуфабрикатов?
3. Перечислите основные особенности работы мясо-рыбного цеха.
4. Какое оборудование необходимо для горячего цеха?
5. Как классифицируют блюда, изготавливаемые в горячем цехе?
6. Перечислите ассортимент продукции холодного цеха.
7. Как классифицируются кондитерские цеха?
8. Как организована работа вспомогательных производственных помещений?
9. Перечислите приемы рациональной организации труда.
10. Назовите формы кооперации труда в общественном питании.

Тема 3: Организация работы трудового коллектива

Контрольные вопросы:

1. Дайте определение понятия «команда».
2. Каковы основные принципы планирования в бригаде?
3. Какие существуют способы оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды?
4. Перечислите способы поощрения членов команды (бригады)?
5. Каков порядок разработки должностных инструкций?
6. Какие существуют методы предотвращения и разрешения конфликтов в бригаде (команде)?
7. Существует ли необходимость постоянного профессионального развития персонала на предприятии общественного питания?
8. Объясните понятие «развитие персонала». Какие аспекты оно охватывает?
9. Какие существуют формы и методы профессионального обучения?
10. Дайте определение понятия «наставничество» в обучении на рабочем месте.

Тема: Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Контрольные вопросы:

1. Каковы формы контроля?
2. Назовите основные принципы организации контроля работы персонала.
3. Какие существуют виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания?
4. Каковы правила и требования к проведению инструктажей?
5. Каковы виды ответственности за нарушение требований охраны труда на предприятиях общественного питания?
6. Что такое качество продукции?
7. Каковы основные показатели качества продукции?
8. Назовите виды контроля качества продукции в течение всего технологического процесса.
9. Как производится контроль качества готовой продукции?
10. Какова документация по контролю качества продукции производства?

Тема: Документационное обеспечение управления

Контрольные вопросы:

1. Какова нормативно-правовая и методическая база, регламентирующая работу с документами на предприятиях общественного питания?
2. Какие виды нормативно-технической документации используются на предприятиях общественного питания?
3. Перечислите основные формы первичной учетной документации в общественном питании.
4. Каков порядок составления калькуляционного расчета (карточки) и определения продажной цены блюда?
5. Каков порядок заполнения калькуляционной карточки (форма ОП-1)?
6. Каков порядок заполнения плана-меню (форма ОП-2)?
7. Каков порядок заполнения требования в кладовую (форма ОП-3)?
8. Каков порядок заполнения журнала учета поступления продукции, товарно-материальных ценностей (форма № МХ-5)?
9. Каков порядок составления накладной на передачу готовой продукции в места хранения?
10. Какие формы и системы оплаты труда существуют на предприятиях общественного питания?

**Комплект материалов
для оценки освоенных умений и усвоенных знаний
Вариант 1.**

Выбрать правильные варианты ответов

1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

- А) для приема и хранения продуктов;
- Б) административно-бытовые;
- В) производственные;
- Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

2. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) холодный цех;
- Б) овощной цех;
- В) мясной цех;
- Г) рыбный цех.

3. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) кондитерский цех;
- Б) моечная кухонной посуды;
- В) холодный цех;
- Г) мясной цех.

4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
- Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
- В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
- Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

5. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:

- А) моечная столовой посуды;
- Б) сервизная;
- В) хлеборезка;
- Г) мастерские.

6. Технологический процесс приготовления пищи - это:

- А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
- Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
- В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;

Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

7. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:

- А) припускание;
- Б) сортировка;
- В) бланширование;
- Г) пассерование.

8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- А) припускание;
- Б) порционирование;
- В) оформление;
- Г) отпуск потребителю.

9. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- А) заготовочными;
- Б) доготовочными;
- В) предприятиями с полным циклом производства;
- Г) предприятиями с неполным циклом производства.

10. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

- А) 2,5 м;
- Б) 2,4 м;
- В) 2,55 м;
- Г) 1,8 м.

11. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- А) стеллажи;
- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.

12. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:

- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
- Б) на первых этажах с северной стороны здания;
- В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
- Г) на первых этажах с северной стороны здания.

13. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

- А) чешуеочистительных машины;
- Б) требухочисток;
- В) плавникорезок;
- Г) головоотсекающих машин.

14. Субпродукты – это;

- А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;
- Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
- В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
- Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

15. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- А) супового и бульонного;
- Б) бульонного и соусного;
- В) супового и соусного;
- Г) соусного и бульонного.

16. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

- А) овощерезки;
- Б) слойверы;
- В) слайсеры;
- Г) универсальный привод.

17. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

- А) 10-14°C;
- Б) 10-12°C;
- В) 8 -12°C;
- Г) 8 -14°C.

18. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

19. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

20. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

- А) 65-70°C;
- Б) 45-55°C;
- В) 35-40°C;
- Г) 45-50°C.

21. Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:

- А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;

- Б) по ассортименту реализуемой продукции;
- В) по способу работы горячего цеха;
- Г) по способу реализации продукции.

22. По конструктивным особенностям раздаточные НЕ различаются на:

- А) немеханизированные;
- Б) механизированные;
- В) автоматизированные;
- Г) неавтоматизированные.

23. Раздаточные по способу реализации продукции НЕ подразделяются на:

- А) специализированные;
- Б) смешанные;
- В) универсальные;
- Г) комбинированные.

Вариант 2

Выбрать правильные варианты ответов.

1. Раздаточные по способу реализации продукции НЕ подразделяются на:
 - А) специализированные;
 - Б) смешанные;
 - В) универсальные;
 - Г) комбинированные.
2. По конструктивным особенностям раздаточные НЕ различаются на:
 - А) немеханизированные;
 - Б) механизированные;
 - В) автоматизированные;
 - Г) неавтоматизированные.
3. Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:
 - А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
 - Б) по ассортименту реализуемой продукции;
 - В) по способу работы горячего цеха;
 - Г) по способу реализации продукции.
4. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:
 - А) 65-70°C;
 - Б) 45-55°C;
 - В) 35-40°C;
 - Г) 45-50°C.
5. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:
 - А) четыре;
 - Б) два;
 - В) шесть
 - Г) три.

6. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:
- А) четыре;
 - Б) два;
 - В) шесть;
 - Г) три.
7. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:
- А) 10-14°C;
 - Б) 10-12°C;
 - В) 8 -12°C;
 - Г) 8 -14°C.
8. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:
- А) овощерезки;
 - Б) слойверы;
 - В) слайсеры;
 - Г) универсальный привод
9. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:
- А) супового и бульонного;
 - Б) бульонного и соусного;
 - В) супового и соусного;
 - Г) соусного и бульонного.
10. Субпродукты – это;
- А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;
 - Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
 - В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
 - Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.
11. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:
- А) чешуеочистительных машины;
 - Б) требухочисток;
 - В) плавникорезок;
 - Г) головоотсекающих машин
12. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:
- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
 - Б) на первых этажах с северной стороны здания;
 - В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
 - Г) на первых этажах с северной стороны здания.
13. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- А) стеллажи;
- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.

14. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

- А) 2,5 м;
- Б) 2,4 м;
- В) 2,55 м;
- Г) 1,8 м.

15. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- А) заготовочными;
- Б) доготовочными;
- В) предприятиями с полным циклом производства;
- Г) предприятиями с неполным циклом производства.

16. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- А) припускание;
- Б) порционирование;
- В) оформление;
- Г) отпуск потребителю.

17. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:

- А) припускание;
- Б) сортировка;
- В) бланширование;
- Г) пассерование.

18. Технологический процесс приготовления пищи - это:

- А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
- Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
- В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
- Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

19. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:

- А) моечная столовой посуды;
- Б) сервизная;
- В) хлебозаморозка;
- Г) мастерские.

20. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:
- А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
 - Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
 - В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
 - Г) в подвальном помещении здания с любой стороны
21. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
- А) кондитерский цех;
 - Б) моечная кухонной посуды;
 - В) холодный цех;
 - Г) мясной цех.
22. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
- А) холодный цех;
 - Б) овощной цех;
 - В) мясной цех;
 - Г) рыбный цех.
23. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:
- А) для приема и хранения продуктов;
 - Б) административно-бытовые;
 - В) производственные;
 - Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

Инструкция:

1. Ответьте на вопросы теста.
2. Напишите ответы на вопросы.
3. Максимальное время выполнения задания – 60 мин.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

- Правильно ответы на все от 18 до 23 вопросов – 5 (отл);
- Правильно ответы на все от 13 до 18 вопросов – 4 (хор);
- Правильно ответы на все от 10 до 13 вопросов – 3 (удовл).

Э Т А Л О Н к варианту 1

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых:

Время выполнения заданий: 25 мин.

Условия выполнения заданий

Требования охраны труда: преподаватель (эксперт), контролирующий выполнение заданий

Оборудование: бумага, шариковая ручка.

Рекомендации по проведению оценки:

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми умениями, знаниями и показателями оценки.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
№ правильного ответа	Г	А	Г	Б	Г	В	Б	А	Б	А	Г	
№ вопроса	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
№ правильного ответа	В	Б	А	В	Б	А	А	Б	Г	В	Г	Б

Э Т А Л О Н к варианту 2

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых:

Время выполнения заданий: 25 мин.

Условия выполнения заданий

Требования охраны труда: преподаватель (эксперт), контролирующий выполнение заданий

Оборудование: бумага, шариковая ручка.

Рекомендации по проведению оценки:

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми умениями, знаниями и показателями оценки.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
№ правильного ответа	Б	Г	В	Г	Б	А	А	Б	В	А	Б	
№ вопроса	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
№ правильного ответа	В	Г	А	Б	А	Б	В	Г	Б	Г	А	Г

Кейс - задания

по теме: « Система контроля в общественном питании»

1. Федоров А.И. работает шеф-поваром в ресторане «Моцарт» В течении всего рабочего дня он отвлекался от работы по личным делам, разговаривал по телефону и тем самым не выполнил план, не исполнил возложенные на него трудовые обязанности.

О какой ответственности идет речь и что должен в этой ситуации делать работодатель?

2. Иванов В.И. работает поваром мясного цеха в ресторане «Верецагинь». Накануне он отмечал свое день рождение и явился на работу

в состоянии алкогольного опьянения, устроил конфликт и нанес действительный ущерб предприятию, повредив оборудование цеха.

На что имеет право работодатель? О какой ответственности идет речь?

3. Бакин С.В., работающий в кафе «Чаплин» отвечал за пожарную безопасность данного предприятия. По неосторожности произошло возгорание, из-за халатности и плохого подхода к своей работе огнетушители были неисправны, не было плана эвакуации. Работники, находясь в состоянии паники не среагировали вовремя, это повлекло к причинению легкого вреда здоровью.

Какое взыскание будет применено со стороны работодателя к Бакину В.А.? О какой ответственности идет речь?

4. Сидоров К.П., работник кафе «Олива» пошел за полуфабрикатами в мясной цех, запнулся о неровности пола, упал, стукнувшись виском об угол стола. Это привело к его смерти по неосторожности.

Какое наказание ждет руководителя данного предприятия? О какой ответственности идет речь?

Ответы на кейс - задания

по теме: «Система контроля в общественном питании»

1. Дисциплинарная ответственность.

Трудовой Кодекс Российской Федерации, на основании статьи 192

2. Материальная ответственность.

Трудовой Кодекс Российской Федерации, на основании части 3 статьи 242

3. Административная ответственность.

Кодекс об административных правонарушениях, на основании статьи 20.4

4. Уголовная ответственность

Уголовный Кодекс Российской Федерации, согласно пункту 2 статьи 143

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ

1. Основные показатели производства: понятия; цель деятельности; признаки организации; классификация предприятий по формам собственности, размерам, характеру деятельности, отраслевой принадлежности.

2. Организационно-правовые формы предприятий: виды, характеристика.

3. Классификация предприятий общественного питания: по характеру производства, по ассортименту выпускаемой продукции, по объему и виду предоставляемых услуг.

4. Характеристика предприятий общественного питания.

5. Планирование деятельности предприятия общественного питания: понятие финансового анализа, основная цель, классификация видов.

6. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота. Выпуск продукции и ее реализация: основные понятия.

7. Затраты производства и их факторы: понятия, классификация издержек производства и обращения, факторы.
8. Оперативное планирование работы производства: организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров; организация производства продукции.
9. Виды меню, их характеристика.
10. Организация работы горячего цеха: характеристика цеха, ассортимент, микроклимат, оборудование, линии производства, организация труда в цехе.
11. Организация работы холодного цеха: характеристика цеха, ассортимент, микроклимат, оборудование, линии производства, организация труда в цехе.
12. Организация труда персонала на производстве. Сущность и задачи рациональной организации труда: понятия, задачи, направления.
13. Улучшение условий труда. Рационализация режимов труда и отдыха, характеристика графиков.
14. Организация работы трудового коллектива. Организация работы в бригадах (командах): понятия, классификация.
15. Правовое положение работника в организации. Должностная инструкция: понятие, характеристика разделов.
16. Учет использования рабочего времени: понятие, правила ведения табеля, условные обозначения.
17. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями: понятие, виды, принципы.
18. Виды инструктажей работников по охране труда, порядок их проведения и оформления.
19. Ответственность за нарушение требований охраны труда: дисциплинарная, материальная, административная и уголовная ответственность.
20. Выборочный контроль качества готовой продукции, сырья и вспомогательных продуктов: понятия, процедура проведения.
21. Контроль за качеством приготовления продукции производства. Бракераж.
22. Документирование управленческой деятельности: понятия, классификация, функции.
23. Организация бухгалтерского учета в организациях общественного питания. Формы первичной учетной документации.
24. Организация оплаты труда: понятие, принципы, формы.