

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Зав. ОСПО

 Н.С. Зайцева

«18» октября 2017 г.

Торгово-экономический институт
Отделение среднего профессионального образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

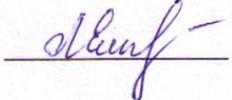
По дисциплине ОП.12 Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Красноярск

Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчик  Ляш Е.С.

СОГЛАСОВАНО

Зам. ОСПО

 И.С. [Инициалы]

13-01-2017 г.

Турков-Зароченко Е.В. И.С.И.И.

Отделение средств и методов фондочного оценивания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Номер документа: ОСП.11 Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Курс: первый

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы, описание показателей и критериев оценивания компетенций

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
3	6	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - требования, предъявляемые к знаниям, умениям, навыкам работника общественного питания; - роли, функции и задачи техника-технолога в современных организациях общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать интерес к своей будущей профессии через: участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; участие в органах студенческого самоуправления; участие в социально-проектной деятельности; портфолио студента; - обосновать выбор профессии. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации процесса производства продукции общественного питания; - методами обслуживания потребителей; - навыками организации труда в организациях общественного питания. 	
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли; - организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; - нормативную базу деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий;

		<p>качество</p>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать правильную последовательность выполнения действий по организации собственной деятельности; - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы; - демонстрировать выполнение профессиональных задач. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками рациональной и эффективной организацией технологического процесса производства и реализации готовой продукции, труд персонала; - навыками оценки эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности организации работы в производственных цехах; - пути предотвращения, урегулирования и разрешения конфликтов в процессе обслуживания потребителей общественного питания. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - понимать ответственность за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по организации производства и обслуживания в организациях общественного питания.. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации работы предприятия общественного питания; - навыками по разрешению, преодолению и предупреждению конфликтов в профессиональной 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, брич-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).

		деятельности.	
	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - состав источников информации, необходимых для решения профессиональных задач; - приёмы поиска информации в профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные источники, включая электронные и Интернет – ресурсы; - обосновывать выбор и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленных задач; - получать и эффективно использовать необходимую информацию. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками эффективного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач; - навыками использования информации в области профессиональной деятельности. 	
	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - программы, необходимые для профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - результативно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - оформлять результаты самостоятельной работы с использованием информационно-коммуникационных технологий. 	
		<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками освоения программ, необходимых для профессиональной деятельности. 	

			<p>работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
	<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения; - нормы деловой культуры: речевой этики, конструктивное сотрудничество; - принципы толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, потребителями. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - эффективно взаимодействовать со студентами, преподавателями в ходе выполнения заданий; - соблюдать этические нормы (уважение, вежливость и т.п.); - участвовать в студенческом самоуправлении. 	
		<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения для работы в команде; - правилами деловой культуры при общении с коллегами, руководством, потребителями. 	
	<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала; - организацию и технику обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; - порядок предоставления различных услуг. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий;

		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мнения других членов команды; - отстаивать свое мнение; - своевременно оказывать помощь членам команды при выполнении профессиональных задач; - проявлять ответственность за работу членов коллектива, результат выполнения заданий. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - самоанализом и коррекцией результатов собственной работы; - тактикой аргументирования при проведении собраний коллектива. 	<ul style="list-style-type: none"> - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного). 	
		<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - информацию о дополнительных занятиях, дополнительных рабочих профессиях, курсах дополнительного профессионального образования <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля: <ul style="list-style-type: none"> а) самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т. п.); б) посещение дополнительных занятий; в) освоение дополнительных рабочих профессий; г) обучение на курсах дополнительного профессионального образования. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли; 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов,

		<p>в профессиональной деятельности</p>	<p>- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять постоянный интерес к инновациям в области организации производства и обслуживания в организациях общественного питания. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т. п.). 	<p>выступлений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли; - организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; - структуру предприятий; - нормативную базу деятельности; - организацию снабжения, - правила приемки товаров, - организацию складского и тарного хозяйства; - оперативное планирование работы производства, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений; - организацию и нормирование труда персонала; - правила составления и оформления меню, карт вин; - виды и правила сервировки и оформления столов; - организацию и технику обслуживания потребителей в 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).

			<p>предприятиях различных типов и классов.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оперативного планирования работы производства, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений 	
		ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и принципы разработки графиков работы производственного и обслуживающего персонала - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность технолога; - формы документов, порядок их заполнения; - методику расчета выхода продукции; - порядок оформления договоров. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).

2 МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ВЛАДЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Предметом оценки освоения дисциплины ОП. 12 «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания» являются знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляется с использованием следующих форм и методов: текущего и рубежного контроля (устный опрос, письменный опрос, собеседование), экспертной оценки (в ходе практических занятий, выполнение творческих заданий), дифференцированного зачета.

2.1 Опросы: устный, письменный, блиц-опрос

Функция контроля за содержательностью, глубиной и систематичностью самостоятельной работы студентов эффективно реализуется при устном и письменном опросе, собеседовании, заслушивании докладов и выступлений. Данные формы контроля раскрывают сильные и слабые стороны в постижении студентами вопросов организации производственного и обслуживающего процессов, задолго до рубежного и итогового контроля знаний, что дает преподавателю возможность систематически анализировать и оценивать как уровень работы группы в целом, так и каждого студента в отдельности и соответствующим образом реагировать на негативные стороны в освоении учебной дисциплины.

Собеседования, опросы проводятся после изучения определенной темы (раздела) на практических занятиях по дисциплине.

Устные опросы проводятся во время практических занятий. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, находить удачные примеры из современной действительности, что увеличивает эффективность усвоения материала на ассоциациях.

Основные вопросы для устного опроса доводятся до сведения студентов на предыдущем практическом занятии.

Письменные опросы проводятся в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения контрольной работы, когда необходимо проверить знания студентов по всей теме и разделу.

При оценке опросов анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений.

Рекомендации по оцениванию ответов студентов

С целью контроля и подготовки студентов к изучению новой темы вначале каждой практического занятия преподавателем проводится

индивидуальный или фронтальный устный опрос по выполненным заданиям предыдущей темы. Критерии оценки:

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);

– своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);

– использование дополнительного материала (обязательное условие);

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

Критерии оценки ответов студентов

Оценка «5» ставится, если студент:

1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

2.2 Доклады и выступления

Доклад понимается как пространная работа на основе первоисточников и литературы, предназначенная для обсуждения на практической работе. Доклад представляется в устной форме в ходе практического занятия, может сопровождаться мультимедийными презентациями. Доклад является дополнительным по отношению к лекциям и учебным пособиям источником информации для слушателей, он не может основываться исключительно на лекционном материале или на учебниках. Тематика докладов и выступлений определяется программой учебной дисциплины и предоставляется преподавателем заблаговременно. Темы для докладов, предлагаемые в методических пособиях, не являются единственно возможными. Студент вправе представить преподавателю собственный вариант тематики, связанной с изучаемым материалом.

Подготовка к практическим занятиям строится на самостоятельной работе студентов с учебником, учебными пособиями, материалами хрестоматий и первоисточниками.

Требования к докладам и выступлениям студентов на практическом занятии

Одним из условий, обеспечивающих успех практических занятий, является совокупность определенных конкретных требований к выступлениям, докладам, рефератам студентов. Эти требования должны быть достаточно четкими и в то же время не настолько регламентированными, чтобы сковывать творческую мысль, насаждать схематизм.

Перечень требований к любому выступлению студента примерно таков:

1. Связь выступления с предшествующей темой или вопросом.
2. Раскрытие сущности проблемы.
3. Методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности.

Разумеется, студент не обязан строго придерживаться такого порядка изложения, но все аспекты вопроса должны быть освещены, что обеспечит выступлению необходимую полноту и завершенность.

Важнейшие требования к выступлениям студентов - самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них.

Выступление студента должно соответствовать требованиям логики. Четкое вычленение излагаемой проблемы, ее точная формулировка, неукоснительная последовательность аргументации именно данной проблемы, без неоправданных отступлений от нее в процессе обоснования, безусловная доказательность, непротиворечивость и полнота аргументации, правильное и содержательное использование понятий и терминов.

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полнота и правильность ответа;

2) степень осознанности, понимания изученного;

3) языковое оформление ответа.

Оценка «отлично» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«хорошо» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«удовлетворительно» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Примерный перечень тем докладов к практическим занятиям:

Форма организации товароснабжения предприятий общественного питания продовольственными ресурсами

Конкурентные предпочтения в организации транспортных услуг при снабжении предприятий общественного питания

Организация снабженческо-экспедиционной деятельности в предприятиях общественного питания (по типам предприятий на конкретных примерах)

Логистика товародвижения

Современные виды обслуживания

История создания посуды из фарфора, фаянса. Эволюция формы, характеристика ассортимента

История создания посуды из керамики, дерева. Эволюция формы, характеристика ассортимента

История создания посуды из хрусталя и стекла. Эволюция формы, характеристика ассортимента

История создания столовых приборов. Эволюция формы, характеристика ассортимента

Правила этикета за столом
Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии
Свадебные ритуалы
Обслуживание пассажиров железнодорожного транспорта
Обслуживание пассажиров воздушного транспорта
Обслуживание пассажиров водного транспорта
Протокол и этикет для деловых людей
Особенности питания иностранных туристов

2.3 Экспертная оценка выполнения практических заданий.

Целью практических занятий является формирование профессиональных компетенций будущих специалистов индустрии питания с использованием современных направлений организации производства и обслуживания в организациях общественного питания. Формирование умений правильно применять знания и навыки в решении практических задач в области организации производства, правил обслуживания посетителей, составления меню, формирование навыков профессионально организовывать производство кулинарной и кондитерской продукции, осуществлять проведение банкетов и других форм обслуживания с учетом индивидуальных особенностей потребителей на предприятиях общественного питания различной специализации.

В процессе проведения практических работ студенты должны научиться:

- идентифицировать тип и класс предприятия, использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- проводить бракераж готовой продукции;
- выполнять различные виды сервировки и оформление столов;
- составлять различные виды меню и карт вин;
- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;
- организовать обслуживание потребителей в различных организациях общественного питания с учётом правил и норм международного сервиса, современных норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания.

По окончании каждого занятия обучающиеся получают оценку.

Примеры деловых игр

Деловая игра "Работа бракеражной комиссии".

Актуальность игры:

Актуальность игры объясняется тем, что её целеполагание согласуется с основными положениями ФГОС, в частности с личностными характеристиками выпускника, к которым относятся такие как:

- активно и заинтересованно познающий мир, осознающий ценность труда, науки и творчества;
- осознающий важность образования и самообразования для жизни и деятельности, способный применять полученные знания на практике;
- социально активный, уважающий закон и правопорядок, соизмеряющий свои поступки с нравственными ценностями, осознающий свои обязанности перед семьёй, обществом, Отечеством;
- уважающий других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания, сотрудничать для достижения общих результатов;
- осознанно выполняющий правила здорового и экологически целесообразного образа жизни, безопасного для человека и окружающей его среды;
- ориентирующийся в мире профессий, понимающий значение профессиональной деятельности для человека в интересах устойчивого развития общества и природы.

Цели игры:

Образовательные: закрепление теоретических знаний и практических навыков по технологии приготовления блюд, основам рационального питания, правилам составления меню, сервировке стола, соблюдению санитарно-гигиенических правил и норм, технике безопасности и правил эксплуатации оборудования;

Воспитательные: приобретение опыта делового общения; развитие навыков коллективного принятия решения в условиях конструктивного взаимодействия и сотрудничества;

Социализация: овладение социальными нормами формальной коммуникации;

Творчество: развитие культуры речи, творческого потенциала, культуры обслуживания.

Введение в игру:

Ведущий: Вы знаете, что предприятия общественного питания проверяют сотрудники санитарной инспекции, качество приготовления пищи проверяет бракеражная комиссия, вот мы и решили посвятить нашу деловую игру такой проверке».

Преподаватель предлагает обучающимся данную ситуацию проиграть, организовать работу бракеражной комиссии в организации общественного питания (например: столовая при большом машиностроительном предприятии).

Распределение учащихся на группы: педагог всех обучающихся делит на 4 группы по 5-8 человек.

1 группа – 1-я команда поваров;

2 группа – 2-я команда поваров;

3 группа – работники бухгалтерии;

4 группа – бракеражная комиссия.

Преподаватель выбирает из всех обучающихся директора столовой. Это студент с чертами лидера и организатора. В каждой команде поваров назначается зав. производством, повара, которые готовят холодные, первые, вторые, сладкие блюда и выпечку. В бракеражной комиссии выбирают председателя.

Предварительно обучающимся было дано домашнее задание: составить меню комплексного обеда с учётом физиологических потребностей организма для работников 3 группы интенсивности труда.

Для проведения игры преподавателем заранее подготовлены наглядные материалы, сделаны заготовки продуктов и полуфабрикатов.

Погружение в игру: Зав. производством составляет план-меню на день, передает его на проверку работникам бухгалтерии, которые проверяют его, отдают на утверждение директору столовой, составляют на основе его данных технологические и калькуляционные карты.

Преподаватель напоминает обучающимся о правилах составления плана - меню и меню, предлагает варианты меню, накануне составленные зав. производством и работниками бухгалтерии.

Команда поваров приступает к приготовлению блюд в соответствии с данными плана-меню (в плане-меню обязательно оговаривается, какие блюда готовят конкретные повара). План-меню представляют в виде таблицы.

Качество готовых блюд до начала раздачи должно проверяться поваром (изготовителем продукции), а также бракеражной комиссией с соответствующей записью в бракеражном журнале. Бракераж производится для каждой новой партии блюд и кулинарных изделий до их отпуска потребителю в присутствии изготовителя продукции (повара), который в оценке приготовленной им пищи участия не принимает.

Оценку качества приготовления блюд начинают с определения массы готовых изделий и порций закусок, первых, вторых, сладких блюд и напитков. Штучные изделия взвешивают одновременно по 10 штук и определяют среднюю массу одного изделия.

Блюда отбирают из числа подготовленных к раздаче (количество приготовленных блюд равно количеству учащихся группы, но не менее 10 порций), взвешивают их отдельно по три порции и рассчитывают среднюю массу порции. Средняя масса порций мяса, рыбы или птицы, с которыми отпускаются первые блюда, может отклоняться от нормы от +3 до -3%, но общая масса 10 порций должна соответствовать норме.

На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе) с пределом измерения от 0 до +100 ° С.

При подаче первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру не ниже +75 ° С, вторые – не ниже + 65 ° С, а холодные блюда и напитки не выше +14 ° С.

Оценку качества контролируемых блюд и изделий проводят в следующей последовательности:

- показатели, оцениваемые визуально (внешний вид, цвет);
- запах;
- консистенция;
- свойства, оцениваемые в полости рта (вкус, некоторые особенности консистенции - однородность, сочность).

При этом сначала следуют блюда со слабовыраженным запахом и вкусом (например, крупяные супы), затем блюда с отчётливо выраженным вкусом и запахом.

Сладкие блюда дегустируют последними.

При определении вкуса пробу необходимо хорошо разжевать и подержать во рту 5-10 секунд, чтобы получить полное вкусовое ощущение. После каждого опробования прополаскивают рот кипяченой водой или закусывают слегка зачерствевшим пшеничным хлебом.

Каждый показатель качества продукции (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) оценивают по 5-бальной шкале: 5 – отлично, 4 – хорошо, 3 – удовлетворительно, 2 – неудовлетворительно,, 1 – абсолютный брак, блюдо недоброкачественное. Общая оценка выводится как среднее арифметическое с точностью до одного знака после запятой. Неудовлетворительную оценку получают изделия с посторонними, несвойственными им привкусами и запахами, пересоленные, резко кислые, с отчётливым привкусом горечи, утратившие форму, с несвойственной им консистенцией, а также неполновесные. Если обнаруженные недостатки можно устранить, то изделие направляют на доработку. Плохую продукцию отправляют в брак.

Результаты проверки качества готовой пищи записывают в журнал бракеража до начала её реализации и заверяют подписями всех членов комиссии. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Ответственность за ведение бракеражного журнала несёт председатель бракеражной комиссии. В бракеражном журнале должны записываться: порядковый номер партии блюд, наименование блюд, получивших замечание по качеству; время изготовления партии и проведения бракеража; сущность замечания; оценка качества продукции в баллах; фамилия повара или кондитера, приготовившего партию или отдельные блюда.

По данным бракеража учащиеся должны подсчитать среднюю оценку качества продукции. При возможности в учебных условиях произвести микробиологические и санитарно-химические анализы, необходимо оставить несколько порций (суточная проба) приготовленных блюд в холодильной камере на 48 часов. В этом случае можно провести следующий этап деловой игры (провести интегрированный урок по химии и микробиологии), т.е. провести микробиологические исследования.

Изучение или системный анализ ситуации или проблемы.

Стоящие перед учащимися проблемы: составить план - меню, меню, приготовить комплексный обед для работников 3 группы интенсивности труда,

бракераж приготовленной продукции, оформление бракеражного журнала закрепляют теоретические знания, полученные учащимися на уроках спец.дисциплин, химии, информатики. Выполняя данную работу, ребята научатся слышать друг друга, анализировать ситуацию, принимать верные решения.

Игровой процесс: две команды поваров активно включаются в игру, согласно плану-меню распределяют обязанности по приготовлению блюд, оценивая первоначально самостоятельно качество приготавливаемой пищи.

Затем к работе приступает бракеражная комиссия, которая оценивает качество блюд и кулинарных изделий, оценивая их по пятибалльной системе и оформляя результаты проверки в бракеражный журнал.

Приготовленные блюда оцениваются и остальными учащимися. После этого проводится дискуссия.

Общая дискуссия: преподаватель обращается к обучающимся со словами благодарности за проведённую игру, за удачно разрешенную проблему, стоящую перед участниками деловой игры. Он предоставляет слово участникам игры, которые оценивают работу друг друга и делятся впечатлениями о ходе игры, о сложностях, возникающих в процессе игры.

2.4 Комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса

Текущее тестирование по какому-либо разделу курса проводится после того, как на лекционных и практических занятиях был пройден учебный материал по данной теме. Тестирование проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий по вариантам. При проведении тестирования с использованием тестовых материалов по дисциплине «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания» используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

Таблица 1 – Критерии оценивания студентов при проведении текущего контроля знаний

Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-85%	84-65%	64-50%	Менее 50%

Перечень дидактических единиц для текущего тестирования

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Рациональное размещение предприятий общественного питания.
3. Производственная инфраструктура предприятия
4. Организация работы овощного цеха
5. Организация работы мясо-рыбного цеха
6. Организация работы горячего цеха.
7. Организация работы холодного цеха
8. Организация работы кондитерского цеха

9. Организация снабжения
10. Методы изучения рабочего времени
11. Рационализация режимов труда и отдыха, графики выхода на работу, их характеристика.
12. Общая характеристика процесса обслуживания;
13. Организация труда обслуживающего труда;
14. Торговые помещения;
15. Столовые посуда, приборы, бельё;
16. Информационное обеспечение процесса обслуживания;
17. Подготовка к обслуживанию потребителей;
18. Обслуживание потребителей в ресторанах;
19. Обслуживание приёмов и банкетов;
20. Специальные виды услуг и формы обслуживания;
21. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания.

Пример текущего контроля знаний в виде тестирования

Раздел :Организация процесса производства продукции общественного питания

1. Сырьё – это:
 - а. исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки
 - б. продукты прошедшие тепловую обработку
 - в. пищевой продукт, доведенный до готовности, но требующий дополнительной тепловой обработки
2. Полуфабрикат – это:
 - а. исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки
 - б. продукт или сочетание продуктов, доведенных до готовности, порционированных и оформленных
 - в. пищевой продукт, прошедший одну или несколько стадий тепловой обработки, без доведения до готовности
3. Полуфабрикаты высокой степени готовности это:
 - а. полуфабрикат, из которого при минимальных технологических операциях получают блюдо или кулинарные изделия
 - б. пищевые продукты, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности
 - в. пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до готовности, не требующих дополнительной тепловой обработки
- 4 Предприятия, удовлетворяющие периодический спрос потребителей:
 - а. кафе
 - б. магазины-кулинарии
 - в. столовые
- 5 Предприятия, удовлетворяющие повседневный спрос потребителей:
 - а. рестораны
 - б. кафе
 - в. бары
 - г. столовые
- 6 Норма посадочных мест в столовых при промышленных предприятиях на 1000 работающих:
 - а. 250

- б. 300
- в. 200
- г. 350

7 Основное производственное подразделение, которое представляет собой обособленную часть предприятия, в которой выполняется комплекс работ:

- а. цех
- б. рабочее место
- в. производственный участок
- г. отделение

8. Дополните: В зависимости от характера производства предприятия общественного питания подразделяются на предприятия с полным циклом производства, доготовочные и

9. Дополните: В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции предприятия общественного питания делятся на специализированные и

10 . Дополните: В зависимости от времени функционирования ПОП могут быть постоянно действующими и

11. Дополните: В зависимости от места функционирования ПОП могут быть стационарными и

12. Дополните: Заготовочным предприятиям питания присуща функция -

13. Предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров - это

- а. ресторан
- б. бар
- в. столовая
- г. кафе
- д. закусочная
- е. буфет

14. Предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары - это

- а. бар
- б. кафе
- в. ресторан
- г. закусочная

15. Предприятие (объект) питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары- это....

- а. закусочная
- б. кафе
- в. бар
- г. буфет
- д. магазин - кулинария

16. Дополните: Предприятие (объект) питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров – это

17. Предприятие (объект) питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей- это

- а. кафетерий
- б. закусочная
- в. ПБО
- г. бар
- д. магазин-кулинария

18. Предприятие (объект) общественного питания, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные и горячие блюда, закуски, мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары - это

- а. магазины - кулинарии
- б. закусочные
- в. буфеты
- г. кафетерии

19. Дополните: Предприятие (объект) общественного питания, осуществляющее приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели – это

20. Дополните: Предприятие (объект) общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, хлебобулочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары - это

21. Дополните: К учредительным документам относятся: учредительный договор и

22. Дополните: Современные города характеризуются наличием четко обозначенных основных зон:

- жилищно - административной
- коммунально - складской
- отдыха
-

23. Дополните: В зоне находятся парки, сады, спортивные комплексы, зрелищные предприятия, пляжи

24. Зона города, которая включает жилые массивы, административные, общественные учреждения и учебные заведения:

- а. отдыха
- б. промышленная
- в. жилищно - административная
- г. коммунально – складская

25. Основное производственное подразделение, которое представляет собой обособленную часть предприятия, в которой выполняется комплекс работ:

- а. цех
- б. рабочее место
- в. производственный участок
- г. отделение

26. Часть цеха, где осуществляется законченная стадия производственного процесса:

- а. производственный участок
- б. рабочее место

в. поточная линия

27. Часть цеха, на которой процесс труда осуществляется одним или группой работников, выполняющих определенные операции:

- а. рабочее место
- б. производственный участок
- в. поточная линия
- г. отделение

28. На предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства организуется структура

29. Дополните: На предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции на специализированных ПОП организуется структура производства

30. Дополните: Функциональный состав помещений предприятий общественного питания

включает следующие группы помещений:

- складскую
- производственную
- административно-бытовую
- техническую
-

31. Гардероб персонала с душами и туалетными комнатами относится к группе помещений:

- а. производственных
- б. административно-бытовых
- в. торговых
- г. складских

32. Вестибюль с гардеробом и туалетными комнатами относится к группе помещений:

- а. торговых
- б. производственных
- в. административно-бытовых

Раздел: Столовые посуда, приборы, бельё

Вариант 1

1. *Вспомогательные столовые приборы используют:*

- а. для приема пищи
- б. для раскладки блюд
- в. для сервировки стола

2. *Вместимость рюмки ликерной:*

- а. 25 см. куб.
- б. 50 см. куб.
- в. 75 см. куб.

3. *Вместимость рюмки лафитной:*

- а. 100 см. куб.
- б. 125 см. куб.
- в. 150 см. куб.

4. *Десертная тарелка предназначена для:*

- а. подачи сладких блюд
- б. подачи супов
- в. подачи вторых горячих блюд

5. *К вспомогательным столовым приборам относятся:*
- а. прибор фруктовый
 - б. вилка кокотная
 - в. вилка для лимона
6. *Рюмку мадерную используют для подачи:*
- а. игристых вин
 - б. десертных вин
 - в. красного столового вина
7. *Тарелка пирожковая имеет диаметр:*
- а. 24см
 - б. 22 см
 - в. 18 см
8. *Тарелка мелкая столовая имеет диаметр:*
- а. 24см
 - б. 28 см
 - в. 30 см
9. *Кокильница предназначена для приготовления и подачи:*
- а. горячих закусок в соусе
 - б. запеченных блюд
 - в. горячих рыбных закусок
10. *Для подачи хлеба, тостов, мучных кулинарных изделий при индивидуальном обслуживании служат тарелки:*
- а. десертные мелкие
 - б. пирожковые
 - в. хлебницы
11. *Для подачи супов - пюре, супов с мелко нарезанными продуктами используют:*
- а. чашки бульонные
 - б. тарелки столовые глубокие
 - в. миски суповые с крышками
12. *Для подачи джема, меда, варенья, лимона используют:*
- а. креманки
 - б. розетки
 - в. десертные тарелки
13. *Зеленый чай подают в:*
- а. кисэ
 - б. пиалах
 - в. стаканах олд-фешен
14. *Вместимость чашки кофейной*
- а. 150-200 см³
 - б. 75-100 см³
 - в. 200-250 см³
15. *Для подачи горьких настоек, наливок используют рюмки:*
- а. водочные
 - б. мадерные
 - в. ликерные
16. *Большие металлические подносы имеют размеры (см):*
- а. 55 x 65
 - б. 50 x 40
 - в. 65 x 75

17. *Вместимость креманки (мл):*
 - а. 200
 - б. 75
 - в. 300
18. *Для подачи жульена из дичи предназначена:*
 - а. порционная сковорода
 - б. кокотница
 - в. пашотница

2.5 Экзамен

Итоговой формой контроля знаний по дисциплине «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания» является экзамен. Экзамен проводится в устной форме. В структуру экзаменационного билета входят 2 теоретических вопроса и практическая ситуация.

Посредством теоретических вопросов определяются знания в области организации производства и обслуживания в организациях общественного питания. Практические задания предполагают анализ и решение практических ситуаций по применению методов обслуживания и расчетов необходим при организации производственных процессов.

Количество экзаменационных билетов: 30.

Время выполнения письменного задания: 60 минут. Экзамен проводится в учебной аудитории с использованием бланков билетов.

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Общественное питание – как социально-экономическая система, действующая в условиях рыночных отношений. Основные направления и пути развития предприятий общественного питания. Особенности производственно-торгового процесса в предприятиях общественного питания.

2. Виды предприятий общественного питания с различной производственно-торговой структурой, их характеристика. Функциональный состав помещений. Формы организации производства.

3. Принципы классификации предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

4. Столовые, их характеристика: назначение, ассортимент, виды дополнительных услуг, методы и формы обслуживания, требования к размещению и оснащению.

5. Бары, их характеристика: назначение, специализация, ассортимент, виды дополнительных услуг, методы и формы обслуживания, требования к размещению и оснащению.

6. Рестораны, их характеристика: назначение, специализация, ассортимент, виды дополнительных услуг, методы и формы обслуживания, требования к размещению и оснащению.

7. Кафе, их характеристика: назначение, специализация, ассортимент, виды дополнительных услуг, методы и формы обслуживания, требования к размещению и оснащению.

8. Закусочные и предприятия быстрого обслуживания, их характеристика: назначение, специализация, ассортимент, виды дополнительных услуг, методы и формы обслуживания, требования к размещению и оснащению.

9. Буфеты, магазины-кулинарии, кафетерии, их характеристика: назначение, ассортимент, виды дополнительных услуг, методы и формы обслуживания, требования к размещению и оснащению.

10. Задачи организации снабжения предприятий общественного питания. Виды, источники и формы снабжения.

11. Организация складского хозяйства: назначение, функции, состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров, оснащение помещений складской группы.

12. Оперативное планирование работы производства на доготовочных предприятиях и предприятиях с полным производственным циклом. Этапы оперативного планирования.

13. Виды бракеража готовой продукции. Порядок проведения бракеража.

14. Цели и задачи торговой деятельности предприятий общественного питания. Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей.

15. Классификация услуг общественного питания в соответствии с ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования». Общие требования к услугам. Требования безопасности услуг.

16. Классификация методов и форм обслуживания в соответствии с ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания». Характеристика методов и форм обслуживания потребителей.

17. Торговые помещения, их характеристика: виды, назначение, стили, используемые при оформлении интерьеров залов, требования к размещению и оснащению. Характеристика подсобных помещений торговой группы.

18. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика, хранение, учет столовых приборов и уход за ними.

19. Столовое белье: виды, назначение, характеристика, учет, хранение столового белья и уход за ним.

20. Меню и карта вин: понятие, назначение, виды, правила составления и оформления.

21. Столовая посуда: виды, назначение, характеристика, правила хранения и учета.

22. Подготовка торговых помещений к обслуживанию потребителей: уборка помещений, расстановка мебели, порядок получения и подготовка столовой посуды, приборов и столового белья.

23. Организация и проведение банкета-фуршета, банкета-коктейля, комбинированных банкетов (приемов): порядок приема заказа, особенности составления меню, подготовка к обслуживанию, организация обслуживания гостей.

24. Организация и проведение банкетов (приемов) за столом: виды банкетов за столом, порядок приема заказа, особенности составления меню, подбор и расстановка мебели, сервировка столов, размещение гостей за столом, организация обслуживания гостей.

25. Оперативное планирование работы производства на заготовочных предприятиях. Этапы оперативного планирования

26. Правила подачи продукции сервис-бара и винно-водочных изделий, сладких блюд и фруктов, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.

27. Виды и формы кейтеринга, их характеристика. Общие требования к организации кейтеринга в соответствии с ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу».

28. Структура производственного процесса. Понятие о производственном цикле. Принципы и методы организации производства, их характеристика.

29. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых горячих блюд.

30. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации.

31. Способы подачи закусок, блюд и напитков, их характеристика.

32. Комплексная оценка показателей качества обслуживания.

33. Основные элементы обслуживания посетителей в зале ресторана (кафе), их характеристика.

34. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров.

35. Общие правила сервировки столов. Характеристика различных видов сервировки столов.

36. Мерчандайзинг общественного питания: назначение, виды и приемы, их характеристика.

37. Организация работы заготовочных цехов (овощного, мясо-рыбного) на предприятиях с полным производственным циклом: назначение, размещение, организация производственных участков и рабочих мест, организация труда работников цеха.

38. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта: железнодорожного, автомобильного, водного, воздушного.

39. Организация работы доготовочных цехов (холодного, горячего, цеха обработки зелени, цеха доработки полуфабрикатов): назначение, взаимосвязь с другими цехами и помещениями, организация производственных участков и рабочих мест, организация труда работников цеха.

40. Организация работы заготовочных цехов (овощного, мясного, рыбного, птицегольевого) в составе заготовочных предприятий: назначение, состав помещений цеха, организация производственных участков и рабочих мест, организация труда работников цеха.

41. Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований, населения в местах массового отдыха.

42. Организация работы специализированных цехов (мучного, кондитерского): назначение, классификация по производственной мощности и ассортименту выпускаемой продукции, состав помещений цеха, организация производственных участков и рабочих мест, организация труда работников цеха.

43. Организация обслуживания потребителей в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиницы.

44. Виды режимов труда и отдыха, их характеристика. Графики выхода на работу, их характеристика.

45. Организация обслуживания школьников: режимы питания, особенности составления меню, оснащение залов, формы обслуживания и расчета.

46. Организация питания студентов вузов, колледжей, профессиональных училищ: режимы питания, особенности составления меню, оснащение залов, формы обслуживания и расчета.

47. Организация работы кулинарного цеха: назначение, ассортимент, состав помещений цеха, организация производственных участков и рабочих мест, организация труда работников цеха.

48. Разделение труда, квалификационная характеристика. Виды и принципы разделения труда. Формы кооперации труда. Индивидуальная и коллективная формы организации труда.

49. Организация обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий: режимы питания, особенности составления меню, оснащение залов, формы обслуживания и расчета.

50. Организация работы вспомогательно-производственных помещений: виды, их назначение и оснащение.

51. Классификация рабочих мест. Совершенствование организации рабочих мест и их обслуживание на предприятиях общественного питания.

52. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Виды норм труда, их характеристика.

53. Тарное хозяйство: принципы функционирования, категории тары, тарооборот. Мероприятия, способствующие сокращению потерь по таре.

54. Ускоренные формы обслуживания, их характеристика.

55. Организация труда обслуживающего персонала: профессиональная подготовка и этика официанта, требования к форменной одежде, методы и формы организации труда, режимы труда.

56. Формирование спроса на кулинарную продукцию и услуги общественного питания, его сущность, особенности и тенденции его развития, виды спроса, методы изучения и прогнозирования.

57. Представить схему расстановки оборудования в холодном цехе.

58. Методы изучения затрат рабочего времени: индивидуальная и групповая фотографии рабочего времени, самофотография рабочего дня, хронометраж.

59. Реклама в общественном питании, сущность и основные задачи. Средства рекламы, их характеристика.

60. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.

Пример билета к экзамену по дисциплине

УТВЕРЖДАЮ
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

« ____ » _____ 2016г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	по дисциплине специальность институт	ОП.11 Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания 19.02.10 Технология продукции общественного питания ТЭИ ОСПО курс 2
--	--	--

1. Столовые, их характеристика: назначение, ассортимент, виды дополнительных услуг, методы и формы обслуживания, требования к размещению и оснащению.

2. Классификация методов и форм обслуживания в соответствии с ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания». Характеристика методов и форм обслуживания потребителей.

3. Расположить в меню в правильной последовательности следующие закуски, блюда и напитки (для кафе):

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| - винегрет из фруктов и овощей | - грудинка баранья, фаршированная |
| - квас медовый | - крабы заливные |
| - бульон с омлетом | - рассольник ленинградский |
| - судак по-русски | - чай с медом |
| - мусс морковный | - омлет с яблоками |
| - кекс «Столичный» | - крем сметанный |
| - кофе черный со сливками | - напиток клюквенный |

Составитель: _____ Е.А. Ляш
(подпись) (инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании Совета ОСПО
Протокол № 4 от «19» апреля 2017г.

Специалист по УМР _____ Н.В. Тарима
(подпись) (инициалы, фамилия)

Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания: фонды оценочных средств для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено и утверждено на заседании совета ОСПО
«20» сентября 2017г., протокол № 8

Разработчик _____ Н.С. Зайцева