

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
Г.И. Малавко  
«20» \_\_\_\_\_ 2020 г.



**Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания**  
(Наименование дисциплины)

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **5 з.е.**

Часов по учебному плану **180**

Брянская область  
2020

Программу составил(и):

к.б.н., доцент Слезко Е.И.



Рецензент(ы):

к.т.н., доцент Куличенко А.И.



Рабочая программа дисциплины **«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»** разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332

составлена на основании учебного плана 2020 года набора:

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

утверждённого учёным советом университета от «20» мая 2020 г. протокол № 10

Рабочая программа одобрена на расширенном заседании кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств

Протокол от «20» мая 2020 г. № 10

Зав. кафедрой, к.э.н., доцент Исаев Х.М.



## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. получение комплекса знаний по вопросам организации и обслуживания на предприятиях общественного питания, с точки зрения обеспечения условий повышения их эффективности в условиях рыночной экономики.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

### Блок ОПОП ВО: Б1.Б.14

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Тенденции развития пищевой промышленности; требования законодательства в области обеспечения населения качественными и безопасными продуктами питания; профессионально-ориентированную риторичку, иностранный язык в объеме, необходимом для возможности получения информации профессионального содержания из зарубежных источников; методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания; ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству продукции общественного питания; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении продукции общественного питания; правила хранения и требования к качеству продукции общественного питания.

Работать в команде, эффективно работать с коллегами, руководством, клиентами; разрабатывать техническую документацию по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продукции общественного питания, формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий общественного питания; выбирать оптимальные технологические режимы, обеспечивающие изготовление продуктов высокого качества; применять безотходные, ресурсосберегающие, экологически безопасные технологии продуктов общественного питания; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; читать технологические схемы приготовления продуктов общественного питания; использовать различные технологии приготовления и оформления продукции общественного питания.

Профессионально-ориентированными языковыми средствами в конкретных сферах, ситуациях, условиях профессионального общения; основами проведения объективных исследований и разработки мероприятий в области обеспечения населения качественными, безопасными продуктами питания; современными методами обработки, анализа и синтеза информации в области технологии продуктов общественного питания; методами бракеража готовых продуктов общественного питания; технологий приготовления и оформления продукции общественного питания; методами оценки качества продукции общественного питания.

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Дисциплина "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин "Экономика предприятий общественного питания", "Менеджмент", "Маркетинг", "Барное дело", "Технология мучных и кондитерских изделий", "Технология продуктов лечебного, профилактического и функционального питания", "Технохимический контроль", "Технология блюд национальной кухни".

## 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ОПК-5** готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

**Знать:** принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

**Уметь:** организовывать производство и участвовать во всех сферах организации предприятий общественного питания.

**Владеть:** способностью организовывать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов.

## 4. Распределение часов дисциплины по курсам

Вид занятий	1		2		3		4		5		Итого	
					УП	РПД	УП	РПД			УП	РПД
Лекции					4	4	6	6			10	10
Лабораторные					2	2	6	6			8	8
Практические					2	2	6	6			8	8
КСР												
Курсовой проект							0,75	0,75			0,75	0,75
Консультация перед экзаменом							1	1			1	1
Прием экзамена							0,25	0,25			0,25	0,25
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)					8	8	20	20			28	28
Сам. работа					28	28	117,25	117,25			145,25	145,25
Контроль							6,75	6,75			6,75	6,75
Итого					36	36	144	144			180	180

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

<b>Код занятия</b>	<b>Наименование разделов и тем /вид занятия/</b>	<b>Курс</b>	<b>Часов</b>	<b>Компетенции</b>
	<b>Раздел 1. Организация производства.</b>			
1.1	Характеристика услуг общественного питания. /Лек/	3	1	ОПК-5
1.2	Изучение нормативной документации, действующей в сфере общественного питания. /Пр/	3	1	ОПК-5
1.3	Типы предприятий общественного питания и принципы рационального размещения сети /Лаб/	3	2	ОПК-5
1.4	Общественное питание как социально-экономическая система /Ср/	3	10	ОПК-5
1.5	Социально-экономическое значение общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания. /Ср/	3	10	ОПК-5
1.6	Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. /Лек/	3	1	ОПК-5
1.7	Изучение оперативного планирования и учета на производстве. /Пр/	3	1	ОПК-5
1.8	Организация снабжения предприятий общественного питания /Ср/	3	10	ОПК-5
1.9	Организация складского хозяйства /Ср/	4	10	ОПК-5
1.10	Организация тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб /Ср/	4	10	ОПК-5
1.11	Организация материально-технической базы /Ср/	4	10	ОПК-5
1.12	Характеристика услуг общественного питания (Постановление правительства «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»). /Ср/	4	10	ОПК-5
1.13	Формы документов, используемых при государственной регистрации юридических лиц представленные на сайте Федеральной налоговой службы. /Лаб/	4	2	ОПК-5
1.14	Оперативное планирование производства и технологическая документация. /Лек/	4	1	ОПК-5
2.1	Принципы организации производства и оперативное планирование /Ср/	4	10	ОПК-5
2.2	Освоение методики составления производственной программы основных производственных цехов. /Пр/	4	2	ОПК-5
2.3	Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного питания (Изучить санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»). /Ср/	4	10	ОПК-5
2.4	Организация работы производственных цехов. /Лек/	4	1	ОПК-5

2.5	Организация производства продукции общественного питания /Ср/	4	5	ОПК-5
2.6	Овладение методики составления производственной программы основных производственных цехов. /Пр/	4	1	ОПК-5
2.7	Проблемы кадров на предприятии общественного питания. /Ср/	4	5	ОПК-5
2.8	Организация труда и управления в общественном питании. /Ср/	4	5	ОПК-5
<b>Раздел 2. Организация обслуживания.</b>				
2.12	Организация обслуживания потребителей в ресторанах. /Лек/	4	1	ОПК-5
2.13	Овладение методиками анализа затрат рабочего времени производственных работников. /Пр/	4	1	ОПК-5
2.14	Организация обслуживания в предприятиях разных типов /Лаб/	4	2	ОПК-5
2.15	Организация маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания. /Ср/	4	5	ОПК-5
2.16	Культура обслуживания. /Ср/	4	10	ОПК-5
2.17	Столовая посуда, столовые приборы, столовое бельё. /Лек/	4	1	ОПК-5
2.18	Стандарты обслуживания в ресторане. /Пр/	4	1	ОПК-5
2.19	Информационное обеспечение предприятий общественного питания. /Ср/	4	5	ОПК-5
2.20	Подготовка к обслуживанию потребителей. /Ср/	4	12	ОПК-5
2.21	Подготовка торговых помещений к обслуживанию. /Лек/	4	1	ОПК-5
2.22	Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов и различных аксессуаров. /Пр/	4	1	ОПК-5
2.23	Эффективная коммуникация с гостями в ресторане. Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания. /Лаб/	4	1	ОПК-5
2.24	Меню. /Лек/	4	1	ОПК-5
2.25	Меню. /Лаб/	4	1	ОПК-5
2.26	Выполнение курсового проекта работы по курсу «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» /Ср/	4	9,75	ОПК-5
2.27	Контактная работа при подготовке курсового проекта по курсу «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» /К/	4	0,5	ОПК-5

**5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**5.1. Контрольные вопросы и задания**  
**Вопросы для экзамена**

1. История развития общественного питания.
2. Организация работы птицегольевого цеха.
3. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.

4. Организация работы бракеража готовой продукции.
5. Общие требования к предприятиям общественного питания.
6. Организация и нормирования труда.
7. Характеристика услуг общественного питания
8. Организация работы доготовочного цеха.
9. Классификация предприятий общественного питания.
10. Организация работы заготовочного цеха.
11. Организация складского хозяйства.
12. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания.
13. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.
14. Виды кухонной посуды.
15. Организация работы супового отделения рабочего цеха.
16. Моечная кухонной посуды.
17. Организация складского и тарного хозяйства.
18. Структура управления рестораном
19. Организация работы овощного цеха.
20. Складское хозяйство.
21. Организация работы мясо-рыбного цеха.
22. Специализированные цехи.
23. Организация работы горячего цеха.
24. Бракераж готовой продукции.
25. Форма самообслуживания в столовых.
26. Организация работы цеха мучных изделий.
27. Организация работы холодного цеха.
28. Виды торговых помещений.
29. Правила отпуска и хранения готовых блюд.
30. Меню.
31. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста.
32. Организация обслуживания потребителей в столовых и буфетах.
33. Организация работы раздаточных.
34. Виды меню.
35. Средства информации, виды, назначение.
36. Последовательность расположения блюд в меню.
37. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.
38. Классификация буфетов.
39. Столовое белье, столовая посуда, столовые приборы.
40. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.

## 5.2. Фонд оценочных средств

### Приложение 1

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания М.: Магистр 2011	15
Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 178 с.— Режим доступа: <a href="http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=55904">http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=55904</a> .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР»	
Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Главчева С.И., Коваленко Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011.— 404 с.— Режим доступа: <a href="http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=47706">http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=47706</a> .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР»	
Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 96 с.— Режим доступа: <a href="http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=62516">http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=62516</a> .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР»	
Куткина, М.Н. Организация питания детей и подростков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 320 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/91299">https://e.lanbook.com/book/91299</a> .	

<b>6.1.2. Дополнительная литература</b>	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Васюкова А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании М.: Дашков и К, 2008.	10
Могильный М. Т. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов).-М.: ДеЛипринт, 2009	10
Дубинина Н. А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности. Ростов н/Д: Феникс, 2009	10
<b>6.1.3. Методические разработки</b>	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Слезко Е.И., Исаев Х.М, Куличенко А.И. Методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Издательство Брянского ГАУ, 2015. <a href="http://www.bgsha.com/ru/book/99759/">http://www.bgsha.com/ru/book/99759/</a>	10
Слезко Е.И., Исаев Х.М, Мамченко Т.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для курсового проектирования. Издательство Брянского ГАУ, 2015. <a href="http://www.bgsha.com/ru/book/99763/">http://www.bgsha.com/ru/book/99763</a>	10
Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 56 с. <a href="http://www.bgsha.com/ru/book/433278/">http://www.bgsha.com/ru/book/433278/</a>	

### Журналы

1. Питание и общество;
2. Пищевая промышленность.

### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1 Единая библиотечная система БГАУ: [www.bgsha.com](http://www.bgsha.com);

Э2 Сайт библиотека БГАУ: [www.bgsha.com](http://www.bgsha.com);

Э3 База электронных учебно-методических материалов библиотеки БГАУ: [www.bgsha.com](http://www.bgsha.com)

Э4 Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Т.Р. Любецкая, А.Т. Васюкова. — М. : ИТК "Дашков и К", 2014. — (Учебные издания для бакалавров). — ISBN 978-5-394-02181-7 / <http://rucont.ru/efd/287025>

Э5 Артемова, Е.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебно-метод. пособие для вузов / Н.В. Мяснищева, Е.Н. Артемова. — 2010. — 305 с. / <http://rucont.ru/efd/146381>

Э6 Бирюкова, Н.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : метод. указания к практ. занятиям / Н.В. Бирюкова. — Оренбург : ГОУ ОГУ, 2009. / <http://rucont.ru/efd/190297>

Э7 Особенности функционирования и проектирования предприятий быстрого обслуживания «Сервис в России и за рубежом», 2011 год, №1 // <http://e.lanbook.com/view/journal/198737/page4/>.

Э8 [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) (Общероссийская Сеть КонсультантПлюс).

Э9 [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru) (Российская государственная библиотека)

### 6.3. Перечень программного обеспечения

#### 6.3.1. Перечень программного обеспечения

Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian

Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian

Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian

Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart

Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart

Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart

Офисное программное обеспечение OpenOffice

Офисное программное обеспечение LibreOffice

Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11

Программа для просмотра PDF Foxit Reader

#### 6.3.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»

Профессиональная справочная система «Техэксперт»

Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>

Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>

Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Специально помещения:

Учебная лаборатория технологии продуктов общественного питания УПК-2 для проведения для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов. Обеспеченность: Ванна моечная ВМ-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, столы разделочные производственные, фритюрница BECKERS FB 4, шкаф жарочный ШЖЭП 1, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF035TG, комбайн ELENBRG FP-700 (кухонный), вафельница Roller Grin, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), блендер погружной 5КНВ358EER, KitchenAid холодильник «Снежинка», Сковорода D 26 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукционная Luxstahl Германия, Сковорода D 24 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукция кт119, Ложка столовая «Milan», Доска разделочная 45x30x1,3 см пластик белая, Котел 50л, 40 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, Стеллаж СТ 100/4, ТТМ -1, Доска разделочная 45x30x1,3 см пластик синяя, Тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 10,75<sup>''</sup> 27 см, Тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 6,5<sup>''</sup> 16,5 см, Нож столовый «Milan», Тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 8<sup>''</sup> 20 см, Доска разделочная 45x30x1,3 см пластик коричневая, Ложка столовая «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, Вилка столовая «Milan», Нож столовый 2,5 «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, Котел 25л, 32 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, Плита индукционная IN3500 indokor, Миска 20 см 1,5 л нержавеющая сталь, Ложка чайная 13 см «Marselles» Luxstahl, Полка кухонная для тарелок ПКТ - 600 Atesy, Вилка чайная 20 см «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, Тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 7,5<sup>''</sup> 19 см, Рукомойник консольный ЗК-01 ТТМ, Доска разделочная 45x30x1,3 см пластик зеленая, Салатник «Кунстверк» 700мл D 24 см Kunst Werk 3031123, Плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 комфорок, без духового шкафа) Гомсельмаш, Миска 26 см 3 л нержавеющая сталь, Миска 30 см 5 л нержавеющая сталь.

Кабинет сервисного обслуживания на предприятиях общественного питания УПК. Обеспеченность: Барная стойка, ледогенератор, джиггеры, шейкеры, емкости для льда, диспенсер для сока, кофеварка Эспрессо Bork С 700, кофемолка Bork, барные стулья, мельница для льда, холодильник, посуда для бара, лабораторное оборудование, плакаты, стенды, методические пособия, наглядные пособия, мультимедийное оборудование

Помещение для самостоятельной работы (читальный зал Брянского ГАУ) - 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовой системе Консультант, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования корпус Заудитория 303, корпус 3 аудитория 315: Специализированная мебель и технические средства.



**Фонд оценочных средств**

по дисциплине

**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**

**Содержание**

Паспорт фонда оценочных средств  
Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования  
Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»  
Процесс формирования компетенции в дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»  
Структура компетенций по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»  
Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания  
Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины  
Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология продуктов общественного питания

Дисциплина: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Форма промежуточной аттестации: экзамена

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

### 2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» направлено на формировании следующих компетенций:

#### Общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-5 – (готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов).

### 2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

№ раздела	Наименование раздела	З. 1	У. 1	Н. 1
<u>1</u>	Организация производства.	+	+	+
<u>2</u>	Организация обслуживания	+	+	+

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

### 2.3. Структура компетенций по дисциплине Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

ОПК-5 – (готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов)					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Лекции разделов № 1,2	организовывать производство и участвовать во всех сферах организации предприятий общественного питания	Лабораторные, практические работы разделов № 1,2	способностью организовывать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов	Лабораторные, практические работы разделов № 1,2

## 3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

### 3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме экзамена

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Организация производства	Характеристика услуг общественного питания. Изучение нормативной документации, действующей в сфере общественного питания. Социально-экономическое значение общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Изучение оперативного планирования и учета на производстве. Характеристика услуг общественного питания (Постановление правительства «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»). Формы документов, используемых при государственной регистрации юридических лиц	ОПК-5	Вопрос на зачете 1-15

		представленные на сайте Федеральной налоговой службы. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Освоение методики составления производственной программы основных производственных цехов. Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного питания (Изучить санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»). Организация работы производственных цехов. Овладение методики составления производственной программы основных производственных цехов. Проблемы кадров на предприятии общественного питания. Организация труда и управления в общественном питании.		
2	Организация обслуживания	Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Овладение методиками анализа затрат рабочего времени производственных работников. Организация маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания. Культура обслуживания. Столовая посуда, столовые приборы, столовое бельё. Стандарты обслуживания в ресторане. Информационное обеспечение предприятий общественного питания. Подготовка к обслуживанию потребителей. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов и различных аксессуаров. Эффективная коммуникация с гостями в ресторане. Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания. Меню. Рекомендации в выборе блюд и напитков.	ОПК-5	Вопрос на зачете 16-28

Перечень вопросов для экзамена по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1. Характеристика услуг общественного питания.
2. Изучение нормативной документации, действующей в сфере общественного питания.
3. Социально-экономическое значение общественного питания.
4. Общие требования к предприятиям общественного питания.
5. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.
6. Изучение оперативного планирования и учета на производстве.
7. Характеристика услуг общественного питания (Постановление правительства «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»).
8. Формы документов, используемых при государственной регистрации юридических лиц представленные на сайте Федеральной налоговой службы.
9. Оперативное планирование производства и технологическая документация.
10. Освоение методики составления производственной программы основных производственных цехов.
11. Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного питания (Изучить санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).
12. Организация работы производственных цехов.
13. Овладение методики составления производственной программы основных производственных цехов.
14. Проблемы кадров на предприятии общественного питания.
15. Организация труда и управления в общественном питании.
16. Организация обслуживания потребителей в ресторанах.
17. Овладение методиками анализа затрат рабочего времени производственных работников. Организация маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания.
18. Культура обслуживания.
19. Столовая посуда, столовые приборы, столовое бельё.
20. Стандарты обслуживания в ресторане.
21. Информационное обеспечение предприятий общественного питания.
22. Подготовка к обслуживанию потребителей.
23. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.
24. Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов и различных аксессуаров.
25. Эффективная коммуникация с гостями в ресторане.

26. Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания.
27. Меню.
28. Рекомендации в выборе блюд и напитков.

#### **Темы рефератов и докладов**

1. История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрустала). Столовых приборов. Эволюция формы.
2. Специальные виды меню.
3. Правила этикета за столом.
4. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS – терминала.
5. Средства информации потребителя (меню, карта вин, коктейлей, сертификаты).
6. Правила составления и оформления меню.
7. Традиции чаепития в России (Англии, Франции, Японии).
8. История русских праздников.
9. Особенности питания туристов из разных стран.
10. Организация обслуживания потребителей по месту учебы.
11. Современные формы обслуживания потребителей.
12. Реклама баров.
13. Изучение потребительского спроса на услуги предприятий общественного питания.
14. Продвижение барных услуг.
15. Маркетинговая сущность мероприятий: презентация блюд и напитков, барные и ресторанные фестивали.

#### **Темы для индивидуальной работы**

1. Основные классы предприятий общественного питания.
2. Характеристика баров по месту расположения.
3. Структура управления баров.
4. В каких местах целесообразно располагать бары
5. Интерьер бара.
6. Материалы для отделки бара.
7. Бар при ресторане.
8. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.
9. Хрустальная и стеклянная посуда.
10. Требования, предъявляемые к бармену.
11. Форменная одежда обслуживающего персонала.
12. Методы организации труда бармена.
13. Предварительная сервировка стола.
14. Назначение и принципы составления меню.
15. Порядок расположения закусок и блюд в меню.
16. Виды меню.
17. Основные способы подачи блюд.
18. Расчет с потребителями.
19. Составление карты вин, карты коктейлей.
20. Показатели культуры обслуживания.

#### **Темы курсовых проектов:**

1. Организация работы кафе (частная собственность) на 75; 50 мест.
2. Организация работы детского кафе на 50; 40; 30; 25 мест.
3. Организация работы кафе-кондитерское на 50; 40; 30 мест.
4. Организация работы баров (пивных, винных) на 50; 40; 30 мест.
5. Организация работы предприятия быстрого питания на 30, 40 мест.
6. Организация работы ресторана на 40; 50; 100 мест.
7. Организация работы ресторана национальной кухни на 50; 70 мест.
8. Организация производства готовой продукции в холодном цехе ресторана I (высшего) класса на 40; 50; 60; 100; 150; 200 мест.
9. Организация работы ресторана при гостинице I класса (высшего класса люкс) на 50; 75; 100 мест.
10. Организация работы кондитерского цеха ресторана на 100 мест с объемом выпускаемой продукции 2000 изделий в смену.
11. Прием-фуршет на 120 человек по случаю юбилея.
12. Организация банкета-чай на 12; 24 человека.
13. Организация обслуживания новогоднего бала.
14. Организация обслуживания банкета-коктейля на 20, 30 человек
15. Организация обслуживания дипломатического приема на 90 человек.
16. Организация обслуживания банкета-фуршета на 80, 90 человек.
17. Организация обслуживания комбинированного банкета на 40,50 человек
18. Организация обслуживания коктейля- фуршета на 50, 60 человек.
19. Организация обслуживания кофе-брейк на 25, 35 человек.
20. Проект цеха по переработки плодово-ягодного сырья столовой Брянского ГАУ.

21. Организация работы кондитерского цеха ресторана на 100 мест с объемом выпускаемой продукции 2000 изделий в смену.
22. Организация работы заготовочного цеха по выпуску мясных полуфабрикатов.
23. Организация (анализ организации) работы магазина кулинарии на базе столовой Брянской ГСХА.
24. Организация работы буфета при столовой Брянского государственного аграрного университета.
25. Организация работы предприятия массового потребления, специализирующегося на монопродукте, на примере пельменной.

### Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в форме экзамена. Студенты допускаются к экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на экзамене носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на экзамене;
- результатами автоматизированного тестирования знания основных понятий.
- активной работой на практических занятиях.

*Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются критериями: «отлично»,- «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».*

**Оценивание студента на экзамене по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».**

*Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично» - 13-15, «хорошо» - 10-12, «удовлетворительно» - 7-9, «неудовлетворительно» - 0. Оценивание студента на экзамене по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».*

*Оценивание студента на экзамене*

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«отлично»	15	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	14	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	13	- Студент справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
«хорошо»	12	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	11	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	10	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.
«удовлетворительно»	9	- Студент с трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.

	8	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	7	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом излагается с существенными неточностями.
«неудовлетворительно»	0	- Студент не знает, как решать практические задачи, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

#### Критерии оценки знаний студентов при выполнении курсового проекта:

Оценка	Баллы	Критерии
«отлично»	20-15	в полном объеме выполнено задание на курсовое проектирование, представлена творческая и технологическая часть проекта с учетом требуемых норм; студент владеет символикой и терминологией представленной в творческой и технологической части проекта; глубоко проведен анализ творческой части проекта, в полном объеме произведены соответствующие расчеты технологической части проекта, составлен график загрузки зала, рассчитано количество посетителей за каждый час, определено количество блюд и напитков реализуемых в зале, составлен план-меню, произведен расчет и подбор оборудования расчет полезной и общей площади цеха, сделано заключение; студент обстоятельно ответил на все поставленные вопросы по теме проекта с пояснениями
«хорошо»	15-10	в полном объеме выполнено задание на курсовое проектирование, однако в технологической части встречаются неточности, незначительные отклонения от ГОСТа, отсутствуют сноски на используемую литературу; при выполнении задания использовались устаревшие данные; имелись незначительные отклонения в оформлении в технологической части проекта, имеются незначительные отклонения по оформлению и путаница в обозначениях; ответил на большую часть задаваемых вопросов
«удовлетворительно»	10-5	в работе имелись незначительные отклонения от задания на курсовое проектирование; студент путается в символике и терминологии представленной в творческой и технологической части проекта; технологическая часть выполнена не аккуратно с незначительными отклонениями; ответил не менее чем на половину поставленных вопросов
«неудовлетворительно»	0	содержание проекта не соответствует заданию на проектирование, технологическая часть выполнена небрежно, в технологической документации имеются серьезные отклонения по оформлению и содержанию; объем знаний недостаточен для успешной дальнейшей учебы и профессиональной деятельности

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»:

Активная работа на практических занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 6 по формуле:

$$\text{Пр.активн} \cdot \frac{\text{Оц.активности}}{\text{Пр.общее}} = \dots *6(1)$$

Где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

*Пр.активн* - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

*Пр.общее* — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна

Результаты тестирования оцениваются действительным числом в интервале от 0 до 4 по формуле:

Число правильных ответов .

- Оц.тестир = ----- \* 4(2)

Всего вопросов в тесте

Где Оц.тестир.- оценка за тестирование.

Максимальная оценка, которую студент может получить за тестирование равна 4.

Оценка за зачет ставится по 15 бальной шкале (см. таблицу выше).

Общая оценка знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

Оценка = Оценка активности + Оц.тестир + Оц.экзамен

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 25. Отлично - 25- 21 баллов, хорошо - 20-16 баллов, удовлетворительно - 15-11 баллов, не удовлетворительно - меньше 11 баллов. (Для перевода оценки в 100 бальную шкалу достаточно ее умножить на 4).

### 3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

#### Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции (или их части)	Другие оценочные средства**	
				вид	кол-во
1	Организация производства	Характеристика услуг общественного питания. Изучение нормативной документации, действующей в сфере общественного питания. Социально-экономическое значение общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Изучение оперативного планирования и учета на производстве. Характеристика услуг общественного питания (Постановление правительства «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»). Формы документов, используемых при государственной регистрации юридических лиц представленные на сайте Федеральной налоговой службы. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Освоение методики составления производственной программы основных производственных цехов. Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного питания (Изучить санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»). Организация работы производственных цехов. Овладение методики составления производственной программы основных производственных цехов. Проблемы кадров на предприятии общественного питания. Организация труда и управления в общественном питании.	ОПК-5	Опрос	1
2	Организация обслуживания	Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Овладение методиками анализа затрат рабочего времени производственных работников. Организация маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания. Культура обслуживания. Столовая посуда, столовые приборы, столовое бельё. Стандарты обслуживания в ресторане. Информационное обеспечение предприятий общественного питания. Подготовка к обслуживанию потребителей. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов и различных аксессуаров. Эффективная коммуникация с гостями в ресторане. Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания. Меню. Рекомендации в выборе блюд и напитков.	ОПК-5	Опрос	1

\*\* - устный опрос, устное тестирование; практическая работа.

## Задания в тестовой форме для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов

1. Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг
  - а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей – для баров;
  - б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей – для баров;
  - в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.
2. Столовая
  - а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.
  - б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.
  - в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.
3. Меню составляет ежедневно
  - а) заведующий производством (шеф-повар)
  - б) администратор (метрдетель).
  - в) бухгалтер калькулятор
  - г) директор
4. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это
  - а) кратность использования мест за определенный промежуток времени.
  - б) способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.
5. Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня
  - а) не должна смешиваться
  - б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа.
6. На временных организациях общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие, в ассортимент реализуемой продукции могут включаться:
  - а) готовые пищевые продукты промышленного производства,
  - б) изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.
  - в) пищевые продукты или сочетание продуктов, прошедшие одну или две стадии кулинарной обработки
7. На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:
  - а) проведение погрузочно-разгрузочных работ;
  - б) складирование тары;
  - в) размещение контейнеров с мусором;
  - г) размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидных колясок
  - д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.
8. В каких трех предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей, форменной одежде...» может отсутствовать женский туалет с помещением для мытья рук
  - а) ресторан
  - б) кафе
  - в) бар
  - г) столовая
- д) закусочная
9. Размещение организаций, предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии заключения об их соответствии санитарным правилам нормам.
10. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры:
  - а) не допускается.
  - б) допускается.
11. Допускается одно зальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием:
  - а) в столовых и барах с маленькой пропускной способностью, ограниченными площадями, имеющими одну входную группу не позволяющую исключить встречного движения посетителей и персонала



б) при работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования.

12. Безопасность услуги общественного питания:

а) совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя.

б) комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

13. Как по-другому называют повседневный контроль за качеством приготовления пищи. Он может быть ведомственным, административным и личным.

а) дегустация

б) бракераж

в) оценка

14. Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание. В зависимости от того, как оно оформлено, насколько любезен обслуживающий персонал, складывается первое мнение об уровне обслуживания в данном ресторане. В нем размещаются тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, а также санитарные узлы. Главная функция – организация потоков движения посетителей.

а) Сервизная

б) Аванзал

в) Вестибюль

15. Разделение труда внутри предприятия общественного питания может быть функциональным, технологическим и квалификационным. Функционально-разделение труда -

а) предусматривает отделение простых работ от более сложных при их профессиональной однородности. Например, при звеньевом методе обслуживания потребителей в ресторане официант 5-го разряда выполняет более сложную работу (прием заказов, подача блюд), чем официант 3-го разряда (уборка использованной посуды, досервировка стола)

б) направлено на определение конкретных функций работников. Например, разделение труда между работниками, осуществляющими функции по управлению предприятием, приготовлению блюд или обслуживанию потребителей, а также выполняющими вспомогательные операции.

в) основан на распределении обязанностей между работниками по стадиям производственного процесса или отдельным операциям, например специализация работников на выполнении процессов механической или тепловой обработки продуктов, приготовлении определенных групп блюд и т. д.

16. Среди способов развития современных предприятий общепита можно выделить, прежде всего такую концепцию развития, как расширение, которое может быть географическим и горизонтальным. Географическое расширение — это:

а) стратегия, при которой предприятие ресторанного бизнеса увеличивает количество управляемых им объектов в различных географических регионах.

б) расширение путем распространения сферы своих интересов на смежные виды деятельности (транспорт, досуг и т. д.).

17. Интеграция является одним из направлений развития, которое позволяет в результате установления между предприятиями определенных взаимоотношений снизить уровень неопределенности в сбыте и снабжении, привлечь дополнительные ресурсы, а для многих предприятий является необходимым условием выживания. Различают вертикальную и горизонтальную интеграцию.

Горизонтальная интеграция предполагает

а) объединение предприятий внутри одной отрасли

б) межотраслевые альянсы.

18. Паушальный взнос

а) единовременное вознаграждение Франчайзера, однократно уплачиваемый при ее приобретении/продлении, в виде определенной твердо зафиксированной в договоре (соглашении) суммы, которая устанавливается исходя из оценок возможного экономического эффекта и ожидаемых прибылей Франчайзи на основе использования франшизы, также может рассчитываться как оплата затрат Франчайзера связанных с продажей франшизы

в) периодические платежи за право пользования франшизой, уплачиваемые ежемесячно в течение всего срока договора франчайзинга в форме отчислений от выручки франчайзи или в форме фиксированных платежей, определяемых франчайзером на основании собственной оценки стоимости права использования торговой марки единой франчайзинговой сети.

19. Взаимосвязь между помещениями предприятия питания определяется последовательностью производства продукции и ее дальнейшей продажи клиентам. Установите эту последовательность

Складирование

Закупка.

Приготовление заказанных блюд.

Передача продуктов на кухню.

Продажа.

20. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается:

- а) санитарный паспорт.
- б) технический паспорт

21. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, могут НЕ:

- а) пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.),
- б) иметь личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

- в) знать особенности производства перевозимого продовольственного сырья и пищевых продуктов

22. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке:

- а) не должны контактировать друг с другом
- б) могут не соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

- в) могут перевозиться совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами

23. Продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты принимают на предприятие общественного питания по количеству и качеству материально-ответственные лица:

- а) кладовщик или заведующий производством.
- б) официанты, швейцары или администратор.
- в) главный бухгалтер или управляющий рестораном

24. Одновременно с приемкой по количеству продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты на предприятие общественного питания принимаются также и по качеству. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров:

- а) 24 ч.
- б) 48 ч.
- в) 10 дней.

25. В соответствии с нормами на предприятие общественного питания в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение может быть

- а) любое
- б) только искусственное

26. Для осуществления производственной деятельности организуются производственные подразделения (участки, отделения, цехи, производства), которые формируют производственную структуру. Рабочее место это

- а) обособленная в административном отношении первичная производственная ячейка предприятия общественного питания, в которой осуществляются механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов или выпуск готовой продукции, (может быть заготовочный, доготовочный)

- б) участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

- в) часть площади цеха, на которой сосредоточены технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, необходимые для выполнения тех или иных операций технологического процесса одним работником или группой работников.

27. Это аппарат многофункционального назначения, широко применяемый в ресторанах, сочетает функции духовок, сковород, грилей, пароварок, кондитерских печей. Повар, работающий с этим аппаратом, может выбрать необходимый режим для тепловой обработки продуктов, в том числе с увлажнением и использованием пара. Они функционируют на основе использования в качестве теплоносителей пара и горячего воздуха - вместе и по отдельности, что позволяет применить комбинированный способ приготовления пищи. Этот аппарат одна из последних инновационных разработок называется:

- а) тигельная сковорода
- б) пароконвектомат

28. Совмещение профессий на предприятиях общественного питания способствует:

- а) сокращению трудовых движений и приемов, выполняемых работником, и, как результат, сокращению физической нагрузки.

- б) уплотнению рабочего дня, взаимозаменяемости работников, повышению их квалификации, росту материальной заинтересованности, а также более эффективному использованию оборудования

29. Интерфейсные программы АСУ могут разрабатываться для следующих систем: бухгалтерская; диспенсерная; модули тарификации; нейджиговая и т.д.

Дисперсная система -

д.;

а) например, система управления бильярдом — управление светом над столом, отсчет времени игры и т.

б) позволяет сотрудникам (кухни, бара) и гостям передавать информацию официантам

в) система контроля разлива напитков.

30. Первым предприятием питания, единственным, и притом вполне самобытным славянским питейным заведением долгое время просуществовавшим на Руси была

а) ресторасьон

б) корчма

в) кабак

31. Предприятие общественного питания – это:

а) предприятие, предназначенное для производства мучных изделий и реализации их потребителю;

б) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий;

в) предприятие, предназначенное для продажи кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и организация их потребления;

г) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализация и организация их потребления.

32. Заготовочное предприятие – это:

а) Заготовочное предприятие, предназначенное для централизованного выпуска полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий;

б) механизированные предприятия, предназначенные для единичного выпуска полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий;

в) механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, кулинарных, мучных, консервных, кондитерских изделий;

г) механизированные предприятия, осуществляющие обработку сырья, выпуск и реализацию полуфабрикатов и готовой продукции.

33. Какое помещение на ПОП не относят к торговому?

а) моечная кухонной посуды;

б) сервизная;

в) сервис-бар;

г) буфет-хлебозрезка.

34. Полный производственный цикл:

а), сырье, полуфабрикаты, тепловая обработка;

б), полуфабрикаты, тепловая обработка, реализация;

в), сырье, тепловая обработка, реализация;

г), сырье, полуфабрикаты, тепловая обработка, реализация;

35. Неполный производственный цикл:

а), сырье, полуфабрикаты, тепловая обработка;

б), полуфабрикаты, тепловая обработка, реализация;

в), сырье, тепловая обработка, реализация;

г), сырье, полуфабрикаты, тепловая обработка, реализация.

36. Система продовольственного снабжения доготовочных предприятий общественного питания:

а), заготовочное предприятие - доготовочное;

б), оптовая база - доготовочное;

в), рынок - доготовочное;

г), торгово-закупочная база - доготовочное.

37. В каких местах целесообразно использовать установку стационарных или сборно-разборных предприятий питания:

а), в центре города;

б), в промышленном районе;

в), в зоне отдыха;

г), на окраине города.

38. Какой цех является заготовочным:

а), мясо-рыбный;

б), горячий;

в) холодный;

г), кондитерский.

39. Какой цех является доготовочным:

а), кондитерский;

б), холодный;

- в), овощной:
- г), мясной.

40. Какое из определений нормирования труда является верным?

- а) определение затрат времени на изготовление единицы продукции при данных организационно-технических условиях:
- б) определение затрат труда на выработку продукции при данных организационно-технических условиях:
- в) определение времени, которое необходимо затратить на изготовление единицы продукции или выработку партии продукции:
- г) величина, определяющая, сколько нужно труда для выполнения определенного объема работы.

41. Норма времени - это:

- а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации:
- б) величина, определяющая, сколько нужно труда на выполнение определенного объема работы:
- в) затраты времени, необходимые для выполнения определенной операции или изготовления единицы продукции:
- г) затраты времени, необходимые одному работнику соответствующей квалификации, для обслуживания заданного количества объектов или квадратных метров площади.

42. Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции:

- а) мойка - размораживание - срезание плавников - отделение чешуи - удаление голов - потрошение - промывание - фиксация в охлажденном рассоле - охлаждение полуфабриката - упаковка - маркировка - хранение и транспортировка:
- б) размораживание - удаление голов - срезание плавников - отделение чешуи - потрошение - промывание - фиксация в охлажденном рассоле - охлаждение полуфабриката - упаковка - маркировка - хранение и транспортировка:
- в) размораживание - отделение чешуи - потрошение - срезание плавников - удаление голов - фиксация в охлажденном рассоле - промывание - охлаждение полуфабриката - упаковка - маркировка - хранение и транспортировка:
- г) размораживание - отделение чешуи - срезание плавников - удаление голов - потрошение - промывание - фиксация в охлажденном рассоле - охлаждение полуфабриката - упаковка - маркировка - хранение и транспортировка.

43. В соответствии с требованиями санитарных правил оставшуюся пищу горячего цеха необходимо хранить при:

- а) температуре 2 - 6 °С не более 18 часов с последующей тепловой обработкой и реализацией в течение 1-го часа:
- б) температуре 2 - 4 °С не более 20 часов с последующей тепловой обработкой и реализацией в течение 30-ти минут:
- в) температуре 6 - 8 °С не более 10 часов с последующей ее реализацией в течение 1-го часа:
- г) температуре 0 - 2 °С не более 18 часов с последующей тепловой обработкой и реализацией в течение 2-х часов.

44. На основании, какого документа производится расчет необходимого количества сырья и продуктов для приготовления блюд?

- а) калькуляционной карты;
- б) плана-меню и сборника рецептур;
- в) технико-технологической карты;
- г) технологической инструкции.

45. Основное время - это:

- а) время, затраченное на действия, необходимые для выполнения основной работы;
- б) время, затраченное на содержание рабочего места, инструмента, оборудования в состоянии, соответствующем санитарным требованиям;
- в) время, затраченное на непосредственное осуществление технологического процесса;
- г) время, затраченное на выполнение заданной работы.

46. Технологический процесс обработки мяса складывается из следующих операций:

- а) дефростация мороженого мяса - зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм - обмывание - обсушивание - деление на отруба - обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей - жиловка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых:
- б) зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм - дефростация мороженого мяса - обсушивание - обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей - жиловка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых:
- в) дефростация мороженого мяса - зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм - деление на отруба - обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей - жиловка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых;

г) обмывание - дефростация мороженого мяса - зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм – обсушивание - деление на отруба - обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей -жиловка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых.

47. Окна холодного цеха должны выходить на:

- а) север:
- б) запад или северо-запад;
- в) восток или северо-восток:
- г) север или северо-запад.

48. Укажите основные задачи организации снабжения:

- а) своевременность, комплексность, качество:
- б) рациональность, бесперебойность, качество;
- в) укомплектованность, своевременность, звенность:
- г) комплексность, рациональность, периодичность.

49. За сколько часов до открытия торгового зала должны начинать работу повара горячего цеха?

- а) 1,5;
- б) 2:
- в) 3:
- г) 2,5.

50. Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий состоит из следующих стадий:

а) хранение и подготовка сырья; приготовление и замес теста: разделка теста и его порционирование: формовка изделий; расстойка, выпечка и охлаждение изделий: приготовление отделочных полуфабрикатов: отделка изделий:

б) подготовка сырья; приготовление и замес теста: формовка изделий: расстойка. выпечка и охлаждение изделий: приготовление отделочных полуфабрикатов; отделка изделий;

в) подготовка сырья; приготовление и замес теста; разделка теста и его порционирование; формовка изделий; расстойка. выпечка и охлаждение изделий:

г) приготовление и замес теста: разделка теста и его порционирование; выпечка и охлаждение изделий: приготовление отделочных полуфабрикатов: отделка изделий.

#### Критерии оценки тестовых заданий

**Пример оценки тестовых заданий может определяться по формуле:**

$$\text{- оц.тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов .}}{\text{Всего вопросов в т есте}} * 4(3)$$

Где *Оц.тестир*, - оценка за тестирование.

Оценка за тест используется как составная общей оценки за курс, как указано в примере п.3.1.