

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой-разработчика
доцент  Т.В. Пазяева
протокол № 1 « 30 » 08 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

**Б1.О.27 Организация производства и обслуживания на
предприятиях общественного питания**

Направление

2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

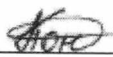
**Технология и организация централизованного производства
кулинарной продукции и кондитерских изделий**

Квалификация
бакалавр

Форма обучения
заочная (сокращенный срок обучения)

ГОД НАБОРА 2022

Разработал: преподаватель

 К.О. Пономарь
« 30 » 08 2024г.

Тирасполь, 2024

**Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине
Б1.О.27 Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания**

1. В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции:

Категория (группа) компетенции	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 ук-3 - Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде; ИД-2 ук-3 - Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.); ИД-3 ук-3 - Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата; ИД-4 ук-3 - Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 опк - 5 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИД-2 опк - 5 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обеспечением предприятия, безопасности качества продукции и услуг.
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		

1. Программа оценивания контролируемой компетенции

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
	Раздел 1. Основы организации	УК-3, ОПК- 5	

№ 1	деятельности предприятий общественного питания. Раздел 2. Организация производства на предприятиях ОП Раздел 3. Общая характеристика процесса обслуживания. Раздел 4. Организация обслуживания потребителей.		Темы рефератов. Вопросы контрольной работы
Промежуточная аттестация		Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Экзамен		УК-3, ОПК- 5	Вопросы к экзамену или тест

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Темы рефератов
для проведения текущей аттестации по учебной дисциплине
«Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»
по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология и организация
централизованного производства кулинарной продукции

1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания
2. Классификация предприятий общественного питания по типу, обслуживанию и ассортименту
3. Организация производственной деятельности в ресторане (столовой, кафе)
4. Роль общественного питания в социальной инфраструктуре региона
5. Производственные цехи предприятия ОПП: назначение и организация работы
6. Планировка производственных помещений и принципы зонирования на предприятии ОПП
7. Технологический процесс приготовления блюд: этапы и принципы рационализации
8. Организация складского хозяйства на предприятии общественного питания
9. Формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания
10. Организация обслуживания посетителей при проведении банкетов и фуршетов
11. Технология обслуживания потребителей в условиях быстрого питания (fast food)
12. Культура обслуживания как элемент имиджа предприятия общественного питания
13. Организация труда и распределение функций между сотрудниками предприятия ОПП
14. Мотивация труда персонала в сфере общественного питания
15. Численность и структура персонала предприятий разных типов
16. Организация производственной практики студентов в сфере ОПП
17. Санитарные правила и нормы на предприятиях общественного питания
18. Обеспечение безопасности пищевой продукции: система ХАССП
19. Санитарно-гигиенический контроль на кухне: обязательные процедуры и документация
20. Организация технологических процессов и техническое оснащение производства горячего цеха.
21. Особенности организации обслуживания иностранных туристов.
22. Виды и формы кейтеринга, их характеристика.
23. Реклама в общественном питании, сущность и основные задачи.
24. Средства рекламы, их характеристика.
25. Необычные концептуальные рестораны мира.

Критерии оценки: Структура оценочных средств защиты реферата

Зачтено	Не зачтено
Содержание элементов оценки	
Отражена актуальность темы	Не отражена актуальность темы
Приведены и раскрыты базовые определения (понятия, термины)	Не раскрыты базовые определения (понятия, термины)

Проведен критический анализ точек зрения авторов	Отсутствует анализ точек зрения авторов
Тема раскрыта полностью	Тема не раскрыта
изложение материала логическое и научное	изложение материала отрывочное
соответствие использованной литературы теме работы	использованная литература не по теме работы, веб-сайтов мало (1-2)
современность литературы	Литературные источники 30-40-летней давности
наличие корректных ссылок в работе на источники литературы и веб-сайты	отсутствие ссылок в работе на источники литературы и веб-сайты
Оформление работы соответствует ГОСТу и требованиям кафедры	Оформление работы не соответствует ГОСТу и требованиям кафедры
Выступил с докладом и аргументированно ответил на вопросы	Доклад не подготовил и не смог ответить на вопросы

При выполнении реферата следует выполнять следующие требования:

1. Объем реферата должен быть в пределах 8-10 страниц рукописного текста или машинописного текста 14 шрифтом.
2. Реферат должен быть представлен с пронумерованными страницами, с ясным изложением материала по вопросам.
3. На титульном листе реферата указываются факультет, кафедра, название дисциплины, шифр направления и профиль, фамилия, имя и отчество исполнителя и группа.

В конце работы ставят список использованной литературы, подпись исполнителя, дату.

Составитель  К.О. Пономарь
« 30 » 08 2024г

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Вопросы контрольной работы для проведения текущей аттестации по учебной дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции

Вопросы контрольной работы:

1. 6Дайте определение общественного питания. Перечислите и охарактеризуйте его функции.
2. Классификация предприятий общественного питания: по типу, форме обслуживания и ассортименту.
3. Производственная структура предприятия общественного питания: цехи, зоны, связи между ними.
4. Принципы и методы организации технологического процесса на предприятии ОПП.
5. Основные принципы и требования к планировке производственных помещений.
6. Формы обслуживания на предприятиях общественного питания и их особенности.
7. Организация обслуживания в зале официантом: этапы, техника подачи блюд.
8. Характеристика технологической документации: меню, технологические и калькуляционные карты.
9. Порядок составления меню и правила его оформления для различных типов предприятий.
10. Организация труда на предприятии ОПП: распределение обязанностей, графики, нормы.
11. Расчет количества персонала производственного и обслуживающего подразделения.
12. Санитарные требования к организации производства и обслуживания в ОПП.
13. Мероприятия по обеспечению безопасности пищевой продукции и гигиены персонала.
14. Характеристика системы ХАССП и её внедрение на предприятиях общественного питания.
15. Особенности организации питания в бюджетных учреждениях (школы, больницы, армия).
16. Техническое оснащение предприятий ОПП: виды оборудования и требования к ним.
17. Использование информационных технологий и автоматизация процессов в ОПП.
18. Организация обслуживания при проведении банкетов, фуршетов, кейтеринга.
19. Порядок учета и контроля качества выпускаемой продукции.
20. Меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания.
21. Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания. Услуги общественного питания: классификация и общие требования.
22. Значение общественного питания в удовлетворении потребностей населения, его место в отраслях народного хозяйства. Основные направления совершенствования организации общественного питания.
23. Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания.
24. Классификация предприятий по различным признакам. Основные типы предприятий.
25. Заготовочные предприятия общественного питания: определение, классификация, виды, структура, особенности деятельности

26. Предприятия быстрого обслуживания (ПВО): назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности предприятия, предоставляющего услуги по реализации продукции общественного питания.
27. Принципы размещения предприятий общественного питания. Понятие о рациональном размещении сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий.
28. Производственная инфраструктура предприятия: понятие, назначение, основные элементы. Основные принципы создания инфраструктуры.
29. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания: задачи, значение, обеспечение. Основные требования к организации снабжения.
30. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков.
31. Договорные отношения с поставщиками. Договоры поставки, их разделы. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения.
32. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. Организационные формы поставок, способы и маршруты доставки.
33. Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству, порядок приемки.
34. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров.
35. Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений для различных типов предприятий.
36. Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска.
37. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Мероприятия по сокращению расходов по таре.
38. Сущность оперативного планирования. Особенности оперативного планирования на доготовочных и заготовочных предприятиях.
39. Технологические и технико-технологические карты: определение, разделы, правила оформления.
40. Основные направления рациональной организации труда. Требования, предъявляемые к производственному персоналу.
41. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.
42. Виды и назначение помещений для посетителей: вестибюля, гардероба, аванзала, зала для посетителей, банкетного зала, буфетов, сервисной, раздаточной.
43. Подготовка помещений для посетителей к обслуживанию: уборка, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, посуды, приборов специй.
44. Создание атмосферы гостеприимства на предприятии: процедура встречи гостей и роль участников встречи, размещение гостей в зале.
45. Стили оформления, современный интерьер предприятий питания, художественное оформление залов для посетителей, их оборудование.
46. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания в зависимости от типа и обслуживаемого контингента.
47. Специфика культуры ресторанного сервиса. Психология процесса обслуживания потребителей в ресторане. Корпоративная культура ресторана.
48. Роль и функции метрдотеля. Подготовка персонала к работе, проведение тренингов.
49. Характеристика и классификация столовой посуды.
50. Столовые приборы (основные и вспомогательные), их характеристика и назначение.
51. Столовое белье: характеристика и назначение. Основные приемы складывания полотняных салфеток.

52. Виды предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания. Последовательность сервировки.
53. Сервировка столов для завтрака, обеда, ужина, банкета.
54. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: особенности организации, порядок обслуживания банкета.
55. Основные способы подачи блюд: французский, русский, английский и американский.
56. Прием по типу «Фуршет», особенности его проведения, подготовки и сервировки столов.
57. Организация дипломатических приемов: виды, особенности подготовки и проведения.
58. Особенности организации обслуживания по типу «шведский стол».
59. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.
60. Профессиональная этика персонала предприятий питания. Технология тренинга для повышения качества обслуживания.

При выполнении контрольной работы следует выполнять следующие требования:

1. Объем контрольной работы должен быть в пределах 15-20 страниц рукописного текста или машинописного текста 14 шрифтом.
2. Контрольная работа должна быть представлена с пронумерованными страницами, с ясным изложением материала по вопросам.
3. Контрольная работа выполняется согласно номеру зачетной книжки, закреплённому за студентом. По вертикали таблицы 1 находится предпоследняя цифра, а по горизонтали — последняя цифра шифра. На пересечении этих двух цифр в клетках приведены номера вопросов, на которые студент-заочник должен ответить в контрольной работе. Так, например, при шифре 201334 студент отвечает на вопросы: 1, 12, 23, 33.

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	5,16,27, 38,60,42	62,15,28, 30,44,59	4,13,21, 39,41,59	9,19,20, 40,49,55	4,17,26, 35,43,53	7,22,33, 36,59,40	10,22,33, 34,51,42	8,21,32 01,59,44	1,11,21; 31,	3,11,20, 29,
2	2,11,22, 31,	1,10,29, 35,	9,11,28, 30,	7,20,21, 31,	1,10,21; 30,	2,13,24, 32,	2,22,33, 40,	31,21,29, 40,	2,12,22, 32,	1,9,23, 34,
3	1,12,23, 33,	5,13,21, 36,	8,12,27, 31,	10,18,22, 32,	6,33,26, 29,	5,22,30, 40,	3,12,23, 35,	1,11,22, 34,	3,13,23 33,	4,13,23, 35,
4	3,13,21, 39,	6,12,23, 37,	7,14,22, 38,	8,17,25, 33,	12,20,32, 40,	10,19,28, 39,	4,15,24, 36,	6,23,31, 40,	4,14,24, 34,	2,11,21, 31,
5	4,15,20, 34,	8,14,25, 35,	10,15,23, 32,	1,16,26, 36,	3,16,19, 33,	2,12,25, 35,	5,16,25, 36,	13,21,31, 40	5,15,25, 35,	5,17,24, 33,
6	7,14,25, 30,	3,15,20, 39	6,16,24, 33,	2,15,27, 35,	6,16,26, 30,	5,14,27, 36,	6,17,26, 37	1,11,21, 31,	6,16,26, 36,	6,14,23, 33,
7	8,17,24, 35,	4,19,30, 38,	1,17,30, 34,	3,14,28, 37,	10,19,29, 4	10,19,28, 36,	7,18,27, 37,	2,19,20, 31,	7,17,27, 37,	7,18,29, 34,
8	10,19,30, 36,	7,17,24, 31,	5,18,25, 35,	4,13,29, 34,	9,18,26, 40,	3,18,28, 37,	8,19,28, 38,	7,17,25, 31,	8,18,28, 38,	9,20, 28, 2,
9	9,18,29, 37,	10,20,22, 33,	2,19,26, 36,	5,12,23 38,	8,13,21, 29,	8,16,24, 32,	9,20,29, 39,	4,16,27, 39,	9,19,29, 2,	9,21,31, 40,

0	11,20,28, 40	9,18,27, 32,	3,20,29, 37,	6,11,24, 39,	7,20,29, 40,	4,11,26, 39,	1,12,22, 28	9,12,22, 30,	10,20,30, 37	8,17,28, 36,
---	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	----------------	-----------------	-----------------	-----------------

4. На титульном листе контрольной работы указываются факультет, кафедра, название дисциплины, шифр направления и профиль, фамилия, имя и отчество исполнителя и группа.

5. В конце работы ставят список использованной литературы, подпись исполнителя, дату.

Примерное оформление содержания контрольной работы

Содержание	стр.
Введение.....	3
1. Классификация методов.....	4
2. Комплексные мероприятия по контролю качества	6
3. Научные основы определения	8
4. Классификация органолептических показателей качества	12
Заключение.....	15
Список использованной литературы.....	16

Пример оформления титульного листа

Государственное образовательное учреждение
Приднестровский Государственный Университет им. Т.Г. Шевченко
Аграрно–технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Выполнил:
Студент 2 курса з/о, 29 группы
Ф. И. О.

Проверила:
Преподаватель Пономарь К.О.
«___» _____ 2024г

Тирасполь, 2024г.

Основные критерии и показатели оценки контрольной работы

Критерии	Показатели
Использование современной научной литературы	Диапазон и качество (уровень) используемого информационного пространства
Владение языком дисциплины (понятийно-категориальным аппаратом)	Четкое и полное определение рассматриваемых понятий, приводя соответствующие примеры в строгом соответствии с рассматриваемой проблемой
Самостоятельная интерпретация описываемых в реферате фактов и проблем	Умелое использование приемов сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений. Личная оценка (вывод), способность объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению
Язык и стиль работы	Соблюдение лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка
Аккуратность оформления и корректность цитирования	Оформление текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации, методических требований и ГОСТа. (Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления: ГОСТ Р 7.0.5-2008. URL: http://protect.gost.ru/document.aspx?control=7&id=173511).

Критерии оценки:

- оценка «ЗАЧТЕНО» выставляется студенту, обнаружившему, как минимум, знания рассматриваемых понятий, приводя соответствующие примеры в строгом соответствии с рассматриваемой проблемой, знакомому с основной литературой, рекомендованной программой. При написании контрольной работы допускаются погрешности в ответе на вопросы, но при этом студент должен обладать необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

- оценка «НЕ ЗАЧТЕНО» выставляется студенту, не обнаружившему знания рассматриваемых понятий, и не подготовившему вопросы контрольной работы в соответствии с показателями оценки.

Составитель  К.О. Пономарь
« 30 » 08 2024г

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Вопросы для промежуточной аттестации (экзамен)

по итогам освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» по направлению подготовки 2.19.03.04

Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции

1. Основные задачи и функции общественного питания
2. Классификация предприятий общественного питания по типу, форме обслуживания и ассортименту
3. Нормативно-правовая база, регулирующая деятельность ОПП
4. Структура производственного процесса на предприятии общественного питания
5. Назначение и функции основных цехов (горячего, холодного, кондитерского и др.)
6. Принципы планировки производственных помещений
7. Организация труда поваров, разделение труда и нормы выработки
8. Расчет производственной мощности и загрузки оборудования
9. Современное состояние и перспективы развития общественного питания
10. Экономические и социальные задачи сферы общественного питания в условиях рынка
11. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика
12. Особенности деятельности совместных предприятий
13. Порядок создания и государственной регистрации предприятий общественного питания. Характеристика учредительских документов
14. Особенности производственно-торговой деятельности и классификация предприятий общественного питания
15. Характеристика ресторанов как типов предприятий общественного питания
16. Характеристика столовых как типов предприятий общественного питания
17. Характеристика кафе как типов предприятий общественного питания
18. Характеристика закусочных как типов предприятий общественного питания
19. Характеристика баров как типов предприятий общественного питания
20. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация договорных отношений с поставщиками, формы снабжения, способы и маршруты доставки
21. Организация договорных отношений с поставщиками, формы снабжения, способы и маршруты доставки
22. Организация работы складского хозяйства
23. Организация тарного хозяйства
24. Характеристика заготовочных предприятий общественного питания
25. Оперативное планирование заготовочных предприятий общественного питания
26. Оперативное планирование предприятий средней мощности и доготовочных ПОП
27. Виды меню, применяемые в различных типах предприятий общественного питания. Порядок оформления меню
28. Особенности и последовательность формирования производственной программы кондитерского цеха.
29. Порядок составления наряда-заказа на изготовление кондитерских изделий
30. Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания
31. Структура производства и условия рациональной её организации. Общие требования к организации рабочих мест.
32. Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест
33. Организация работы заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий
34. Организация работы овощного цеха предприятия средней мощности
35. Организация работы мясо-рыбного цеха

36. Организация работы горячего цеха
37. Организация работы холодного цеха
38. Состав помещений кондитерского цеха, порядок составления производственной программы и организация труда в цехе
39. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению изделия из дрожжевого и слоеного теста в кондитерском цехе
40. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению бисквитного, песочного теста. Организация рабочих мест для отделки полуфабрикатов из теста
41. Организация работы цеха мучных изделий
42. Организация работы раздаточных
43. Организация бракеража на предприятиях общественного питания
44. Цель и задачи проектирования предприятий общественного питания
45. Содержание проектно-сметной документации. Виды проектов
46. Состав функциональных групп помещений, требования, предъявляемые к планировке помещений предприятий общественного питания
47. Задачи совершенствования обслуживания в предприятиях общественного питания.
48. Факторы, влияющие на культуру обслуживания. Новые методы и формы обслуживания
49. Сущность рекламы, ее задачи. Виды рекламы в общественном питании
42. Виды помещений для обслуживания посетителей, их характеристика. Порядок определения их площади
50. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды, ее назначение и ассортимент. Современные требования, предъявляемые к посуде
51. Характеристика металлической посуды, ее назначение и ассортимент, современные требования, предъявляемые к ней
52. Хрустальная и стеклянная посуда, ее емкость и назначение, современные требования, предъявляемые к ней
53. Организация работы сервизной, моечной столовой посуды.
54. Порядок получения и сдачи посуды, приборов. Составление актов на бой, лом, порчу посуды и приборов
55. Подготовка торговых помещений и персонала к обслуживанию. Предварительная сервировка столов
56. Основные элементы обслуживания посетителей в ресторане
57. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок. Приведите примеры их подачи
58. Последовательность и правила подачи первых блюд. Приведите примеры их подачи
59. Последовательность и правила подачи вторых блюд. Приведите примеры их подачи
60. Последовательность и правила подачи, горячих и холодных сладких блюд, фруктов, кондитерских изделий. Приведите примеры их подачи
61. Правила и техника подачи горячих и холодных напитков, винно-водочных изделий. Приведите примеры их подачи
62. Назначение и виды банкетов
63. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств в предприятиях общественного питания
64. Обслуживание участников съездов, форумов
65. Обслуживание участников олимпиад, фестивалей, концертов
66. Обслуживание проживающих в гостиницах
67. Особенности организации обслуживания в привокзальных ресторанах, на железнодорожном транспорте
68. Особенности организации обслуживания в аэровокзалах, на борту самолета, водном транспорте, автодорогах
69. Обслуживание иностранных туристов
70. Организация обслуживания по месту работы, учебы
71. Организация форм ускоренного обслуживания
72. Особенности обслуживания тематических мероприятий, свадеб
73. Прогрессивные технологии обслуживания
74. Факторы, влияющие на условия труда
75. Общие требования к обслуживающему персоналу
76. Правила подачи горячих и холодных напитков

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Вопросы для промежуточной аттестации (экзамен)

по итогам освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» по направлению подготовки 2.19.03.04

Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции

1. Основные задачи и функции общественного питания
2. Классификация предприятий общественного питания по типу, форме обслуживания и ассортименту
3. Нормативно-правовая база, регулирующая деятельность ОПП
4. Структура производственного процесса на предприятии общественного питания
5. Назначение и функции основных цехов (горячего, холодного, кондитерского и др.)
6. Принципы планировки производственных помещений
7. Организация труда поваров, разделение труда и нормы выработки
8. Расчет производственной мощности и загрузки оборудования
9. Современное состояние и перспективы развития общественного питания
10. Экономические и социальные задачи сферы общественного питания в условиях рынка
11. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика
12. Особенности деятельности совместных предприятий
13. Порядок создания и государственной регистрации предприятий общественного питания. Характеристика учредительских документов
14. Особенности производственно-торговой деятельности и классификация предприятий общественного питания
15. Характеристика ресторанов как типов предприятий общественного питания
16. Характеристика столовых как типов предприятий общественного питания
17. Характеристика кафе как типов предприятий общественного питания
18. Характеристика закусочных как типов предприятий общественного питания
19. Характеристика баров как типов предприятий общественного питания
20. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация договорных отношений с поставщиками, формы снабжения, способы и маршруты доставки
21. Организация договорных отношений с поставщиками, формы снабжения, способы и маршруты доставки
22. Организация работы складского хозяйства
23. Организация тарного хозяйства
24. Характеристика заготовочных предприятий общественного питания
25. Оперативное планирование заготовочных предприятий общественного питания
26. Оперативное планирование предприятий средней мощности и доготовочных ПОП
27. Виды меню, применяемые в различных типах предприятий общественного питания. Порядок оформления меню
28. Особенности и последовательность формирования производственной программы кондитерского цеха.
29. Порядок составления наряда-заказа на изготовление кондитерских изделий
30. Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания
31. Структура производства и условия рациональной её организации. Общие требования к организации рабочих мест.
32. Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест
33. Организация работы заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий
34. Организация работы овощного цеха предприятия средней мощности
35. Организация работы мясо-рыбного цеха

Критерии оценки промежуточного контроля (экзамена):

«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное; четко формирует ответы, дает полное определение рассматриваемых понятий; владеет знаниями дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок в ответах; ориентируется в вопросах, позволяющих организовывать производство и обслуживание на предприятиях общественного питания.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Составитель  К.О. Пономарь

« 30 » 08 2024г

Итоговый тест к экзамену

1. Технологический процесс приготовления пищи – это:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации
2. ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция
3. процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения

2. Какие факторы необходимо учитывать при определении типа предприятия?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. ассортимент продукции, методы обслуживания, качество обслуживания
2. ассортимент продукции, техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания, номенклатура предоставляемых услуг, квалификация персонала
3. техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания

3. Главный документ, регламентирующий деятельность ПОП:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Закон «О защите прав потребителя»
2. Закон «О стандартизации»

3. ГОСТ ПМР ГОСТ Р 50647-2002 «Общественное питание. Термины и определения»

4. Рабочие места в цехе располагаются:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. во всех удобных для этого местах
2. по ходу технологического процесса
3. не зависимо от технологического процесса

5. В горячем цехе организуют отделения:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. тестоприготовительное, соусное
2. суповое, соусное
3. соусное, тепловой обработки
4. отделение тепловой обработки продуктов

6. Птицегольевой цех – это:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. отделение по обработке мяса, рыбы и птицы и приготовлению полуфабрикатов
2. отделение по обработке птицы
3. отделение для потрошения птицы

7. Как классифицируют рабочие места?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. вспомогательные, универсальные
2. специализированные, универсальные
3. смешанные, специализированные
4. универсальные, смешанные

8. Каким оборудованием должно быть оснащено рабочее место по очистке репчатого лука, чеснока?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. стол производственный с охлаждаемым объемом
2. шкаф вытяжной
3. стол производственный со встроенной моечной ванной
4. моечная ванна.

9. Помещение для обработки яиц оборудуется:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. электрокипятильником
2. производственным столом со встроенной моечной ванной
3. посудомоечной машиной
4. четырьмя моечными ваннами

10. Крупное предприятие общественного питания, осуществляющее переработку сырья и выпуск кулинарных полуфабрикатов для снабжения ими доготовочных предприятий:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. комбинат питания
2. магазин кулинарии
3. фабрика-кухня
4. фабрика заготовочная

11. Какой из цехов относится к специализированным?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. холодный цех
2. кондитерский цех
3. горячий цех
4. цех доработки полуфабрикатов

12. Меню a la carte - это:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. диетическое питание
2. полный рацион питания
3. скомплектованный обед
4. свободный выбор блюд

13. Перечислите последовательность блюд в меню:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. фирменные, закуски, основные блюда
2. закуски, основные блюда, фирменные
3. основные блюда, фирменные, закуски

14. Какое помещение называют сервизной?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. помещение для сбора и хранения некондиционной посуды
2. помещение для хранения и выдачи столовой посуды и приборов
3. помещение для мойки посуды и приборов
4. помещение для хранения продукции сервис-бара

15. Какой банкет носит неофициальный характер?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. банкет с полным обслуживанием официантами
2. прием-фуршет
3. банкет с частичным обслуживанием официантами
4. прием-коктейль

16. Где располагают десертные приборы при сервировке стола?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. слева от основной тарелки
2. справа от основной тарелки
3. за основной тарелкой
4. на основной тарелке

17. Что предусматривает способ подачи блюд в обнос?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. официант приносит закусочные тарелки с заранее порционированными закусками и блюдами
2. расстановка заказных блюд на обеденном столе
3. предварительное перекладывание закусок и блюд в тарелки посетителей на подсобном или приставном столе
4. перекладывание заказного блюда на тарелки посетителей с помощью специальных приборов

18. Аперитив — это:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. алкогольный напиток, который подают до еды
2. алкогольный напиток, который подают во время еды
3. алкогольный напиток, который подают после еды

19. Какой вид сервировки стола выполняется в процессе подготовки зала к обслуживанию?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. окончательная сервировка стола
2. досервировка стола
3. предварительная сервировка стола
4. дополнительная сервировка стола

20. На каком приеме гости едят и пьют, стоя у столов?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. прием-коктейль
2. прием-аперитив
3. прием-фуршет
4. шведский стол

Критерии оценки теста:

«ОТЛИЧНО» 75%--100% правильных ответов;

«ХОРОШО» - 50-74% правильных ответов;

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - 25-49% правильных ответов;

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» 1-24% - правильных ответов.

Составитель  К.О. Пономарь

« 30 » 08 2024г

Государственное образовательное учреждение
"Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко"

Аграрно-технологический факультет

**Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Утверждаю
Заведующий кафедрой
_____ Пазяева Т.В.
« ____ » _____ 202__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Направление

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация

бакалавр

Разработал:
преподаватель кафедры ТПиПСХП,
_____ /К.И. Бурля

Тирасполь, 202__ г.

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Итоговый тест к экзамену

1. Технологический процесс приготовления пищи – это:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации
2. ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция
3. процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения

2. Какие факторы необходимо учитывать при определении типа предприятия?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. ассортимент продукции, методы обслуживания, качество обслуживания
2. ассортимент продукции, техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания, номенклатура предоставляемых услуг, квалификация персонала
3. техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания

3. Главный документ, регламентирующий деятельность ПОП:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Закон «О защите прав потребителя»
2. Закон «О стандартизации»
3. ГОСТ ПМР ГОСТ Р 50647-2002 «Общественное питание. Термины и определения»

4. Рабочие места в цехе располагаются:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. во всех удобных для этого местах
2. по ходу технологического процесса
3. не зависимо от технологического процесса

5. В горячем цехе организуют отделения:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. тестоприготовительное, соусное
2. суповое, соусное
3. соусное, тепловой обработки
4. отделение тепловой обработки продуктов

6. Птицегольевой цех – это:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. отделение по обработке мяса, рыбы и птицы и приготовлению полуфабрикатов
2. отделение по обработке птицы
3. отделение для потрошения птицы

7. Как классифицируют рабочие места?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. вспомогательные, универсальные
2. специализированные, универсальные
3. смешанные, специализированные
4. универсальные, смешанные

8. Каким оборудованием должно быть оснащено рабочее место по очистке репчатого лука, чеснока?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. стол производственный с охлаждаемым объемом
2. шкаф вытяжной
3. стол производственный со встроенной моечной ванной
4. моечная ванна.

9. Помещение для обработки яиц оборудуется:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. электрокипятильником
2. производственным столом со встроенной моечной ванной
3. посудомоечной машиной
4. четырьмя моечными ваннами

10. Крупное предприятие общественного питания, осуществляющее переработку сырья и выпуск кулинарных полуфабрикатов для снабжения ими доготовочных предприятий:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. комбинат питания
2. магазин кулинарии
3. фабрика-кухня
4. фабрика заготовочная

11. Какой из цехов относится к специализированным?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. холодный цех
2. кондитерский цех
3. горячий цех
4. цех доработки полуфабрикатов

12. Меню a la carte - это:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. диетическое питание
2. полный рацион питания
3. скомплектованный обед
4. свободный выбор блюд

13. Перечислите последовательность блюд в меню:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. фирменные, закуски, основные блюда

2. закуски, основные блюда, фирменные
3. основные блюда, фирменные, закуски

14. Какое помещение называют сервизной?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. помещение для сбора и хранения некондиционной посуды
2. помещение для хранения и выдачи столовой посуды и приборов
3. помещение для мойки посуды и приборов
4. помещение для хранения продукции сервис-бара

15. Какой банкет носит неофициальный характер?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. банкет с полным обслуживанием официантами
2. прием-фуршет
3. банкет с частичным обслуживанием официантами
4. прием-коктейль

16. Где располагают десертные приборы при сервировке стола?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. слева от основной тарелки
2. справа от основной тарелки
3. за основной тарелкой
4. на основной тарелке

17. Что предусматривает способ подачи блюд в обнос?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. официант приносит закусочные тарелки с заранее порционированными закусками и блюдами
2. расстановка заказных блюд на обеденном столе
3. предварительное перекладывание закусок и блюд в тарелки посетителей на подсобном или приставном столе
4. перекладывание заказного блюда на тарелки посетителей с помощью специальных приборов

18. Аперитив — это:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. алкогольный напиток, который подают до еды
2. алкогольный напиток, который подают во время еды
3. алкогольный напиток, который подают после еды

19. Какой вид сервировки стола выполняется в процессе подготовки зала к обслуживанию?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. окончательная сервировка стола
2. досервировка стола
3. предварительная сервировка стола
4. дополнительная сервировка стола

20. На каком приеме гости едят и пьют, стоя у столов?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. прием-коктейль
2. прием-аперитив
3. прием-фуршет
4. шведский стол

