Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:55
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Утверждаю
Заведующий кафедрой
_____ /Попова О.М./
«18» мая 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**к.т.н., доцент Макарова А.Н.**

Разработчик: доцент, Макарова А.Н. _____ (подпись)

Саратов 2021

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ……..... 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания …… 4

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....…….. 8

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования ……..... 23

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.09.2021 г. №1047, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК – 2	Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	ПК-2.2 - Координирует процессы оказания услуг, обслуживания потребителей	3	Лекции, /практические/ лабораторные занятие	Доклад/ /самостоятельная работа/устный опрос/ курсовая работа
ПК – 4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.2 - Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания	3	Лекции, /практические/ лабораторные занятие	Доклад/ /лабораторная работа/ /самостоятельная работа/устный опрос/ курсовая работа/ситуационная задача

Примечание:

Компетенция ПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания; Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания; Стандарт предприятий общественного питания; Технология барного сервиса на предприятии общественного питания; Технология ресторанного сервиса; Организация кейтеринга; Психология работы в малых группах; Деловой этикет; Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания; Охрана труда на предприятиях общественного питания; Учебная практика (технологическая); Производственная практика: научно-исследовательская работа;

Производственная практика (технологическая); Преддипломная практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания; Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания; Технология продукции общественного питания; Стандарт предприятий общественного питания; Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания; Технология и организация детского питания; Технология и организация диетического питания; Технология блюд зарубежной кухни; Организация кейтеринга; Технология карвинга; Кондитерское производство; Технология мучных кондитерских изделий; Винодельческая и алкогольная продукция стран мира; Технология и техника работы бариста; Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания; Технология барного сервиса на предприятии общественного питания; Технология ресторанного сервиса; Технология продуктов функционального питания; Структура пищевых систем кулинарной продукции; Пищевые добавки; Основы технологии кулинарной продукции; Технохимический контроль продукции общественного питания; Продовольственная безопасность с основами нутрициологии; Тепло - и хладотехника; Процессы и аппараты пищевых производств; Санитария и гигиена питания; Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания; Товароведение продовольственных товаров; Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса; Рекламная деятельность предприятия общественного питания; Производственный учет в сфере общественного питания; Учебная практика (ознакомительная); Учебная практика (технологическая); Производственная практика: научно-исследовательская работа; Производственная практика (технологическая); Преддипломная практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных материалов*

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	устный опрос	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: перечень вопросов для устного опроса
2	деловая игра	совместная деятельность группы обучающихся и педагогического работника	описание деловой игры

		с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации, позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	
3	доклад	продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	темы докладов
4	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	лабораторные работы
5	ситуационная задача	средство оценивания, включающее совокупность условий, направленных на решение практико – оринтированной проблемы с целью осознанного усвоения обучающимися содержания учебной дисциплины	перечень ситуационных задач
6	курсовая работа	средство проверки умений применять полученные знания для выполнения заданий определенного типа по разделу или нескольким разделам дисциплины	перечень тем курсовых работ

Таблица 3

Программа оценивания контролируемой дисциплине

п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
	2	3	4
	Виды и особенности деятельности предприятий общественного питания. Оперативное планирование производства. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства. Материально техническое оснащение предприятий общественного питания.	ПК – 2	Устный опрос/самостоятельная работа/курсовая работа/
	Организация производства заготовочных цехов. Организация производства доготовочных цехов. Организация производства кондитерских цехов. Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания. Специальные формы обслуживания в предприятиях общественного питания. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания на социально – ориентированных объектах. Организация работы баров. Организация питания иностранных туристов.	ПК – 2, ПК-4	Устный опрос/доклад/самостоятельная работа/курсовая работа/доклад – презентация/ситуационная задача
	Организация производства заготовочных цехов. Организация производства доготовочных цехов. Организация производства кондитерских цехов.	ПК – 2, ПК-4	Устный опрос/доклад/самостоятельная работа/курсовая работа/доклад – презентация
	Оперативное планирование производства.	ПК – 2, ПК-4	Устный опрос/самостоятельная работа/курсовая работа/

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6

ПК-2, 6 семестр	ПК-2.2 - Координирует процессы оказания услуг, обслуживания потребителей	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в структуре производства предприятий питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание структуры производства предприятий питания, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-4, 6 семестр	ПК-4.2- Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания	обучающийся не знает оперативное планирование производства и его организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; методы мотивации и стимулирования работников предприятий питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание оперативного планирования производства и его организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; методы мотивации и стимулирования работников предприятий питания, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Входной контроль

Примерный перечень вопросов

1. Современное состояние и перспективы развития предприятий общественного питания.
2. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и характера предоставляемых услуг.
3. Характеристика ресторанов, кафе (ассортимент выпускаемой продукции, форма обслуживания, оснащенность мебелью, посудой, приборами и т.д.).
4. Характеристика баров: коктейль – бара, пивного, винного, витаминного, гриль-бара (ассортимент продукции, режим работы, формы обслуживания посетителей).
5. Характеристика столовых: общедоступных, заводских, столовых при учебных заведениях (ассортимент продукции, формы обслуживания, режим работы, оплата за питание).
6. Характеристика закусочных (ассортимент продукции, формы обслуживания).

3.2 Доклад (доклад – презентация)

Умения и навыки, на формирование которых направлено выполнение данного вида работ

Выполнение устного доклада в полной мере раскрывает творческий подход обучающихся к самостоятельной проработке нового материала, позволяет оценить степень готовности учащихся к самостоятельному выбору актуальных проблем дисциплины. Данный вид творческой работы позволяет обучающимся овладеть навыками систематизации материала, развивает умение конкретизировать и обобщать проблемы и перспективы развития предприятий общественного питания и индустрии питания на основе анализа массива научной и периодической литературы по выбранной теме.

Доклад, (доклад – презентация) является составной частью и текущим этапом подготовки бакалавра. Успешное его выполнение свидетельствует о степени теоретической подготовленности, практических умениях и навыках.

Цели подготовки доклада (доклада – презентации):

1. Систематизация, закрепление и обобщение теоретических и практических знаний и умений в решении конкретных теоретических, практических задач.

2. Закрепление и развитие навыков ведения самостоятельной работы; овладение умением готовить доклад (доклад – презентацию).

3. Подтверждение профессиональной готовности к решению практических задач.

4. Выявление уровня знаний и степени подготовленности бакалавров для самостоятельной профессиональной работы.

Задачи, решаемые обучающимся в ходе подготовки доклада (доклада – презентации):

1. Значимость выбранной темы доклада (доклада – презентации).
2. Теоретическое и практическое применение полученных знаний.
3. Овладение теорией, работа с литературными источниками.
4. Обобщение материалов, полученных в результате проведенной работы.

Рекомендуемая тематика докладов (докладов – презентаций) по дисциплине приведена в таблице 5.

Таблица 5

Темы докладов (докладов – презентаций), рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

№п/п	Темы докладов
1	Особенности технологического процесса производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания.
2	Структура производства предприятий общественного питания. Особенности организации работы предприятия в зависимости от характера технологического процесса.
3	Организация производства узкоспециализированных предприятий общественного питания.
4	Современные формы обслуживания, применяемые в предприятиях общественного питания.
5	Особенности организации праздничного вечера, посвященного Новому году, Рождеству, 8 Марту и т.д.
6	Особенности организации питания пассажиров различных видов транспорта.
7	Особенности организации питания туристов из различных стран.

3.3 Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ устанавливается в соответствии учебным планом дисциплины, а также при полном соответствии требованиям компетенций необходимым для формирования практических навыков.

Количество вариантов заданий прописывается для каждой темы, представленной в методических указаниях индивидуально.

Тематика лабораторных работ:

1 Материально техническое оснащение предприятий общественного

питания.

2 Подготовка торговых помещений к обслуживанию.

Организация обслуживания потребителей в ресторане (встреча и размещение гостей, прием заказа, передача заказа на производство, получение продукции, подача горячих и холодных напитков, кондитерских изделий в предприятиях общественного питания).

3 Организация обслуживания праздничных вечеров в предприятиях общественного питания.

4 Организация обслуживания торжеств в предприятиях общественного питания.

5 Организация работы баров.

6 Организация питания иностранных туристов.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

3.4 Деловая игра

Перечень тем для проведения деловой игры:

1. Организация обслуживания торжеств в предприятиях общественного питания.

Сценарий деловой игры:

Введение в игру: этот этап помогает участникам понять цель игры и основные правила ее проведения (Цель деловой игры – организация обслуживания торжеств в предприятиях общественного питания).

Разделение участников на группы: оптимальный размер группы – 3-5 человек (Обучающиеся делятся на следующие группы: гости торжества (выбирается хозяин банкета), персонал предприятия организующего банкет (метрдотель, официанты, управляющий рестораном)).

Изучение ситуации: для изучения ситуации участники получают необходимую информацию от ведущего (преподавателя), а также обеспечиваются дополнительной информацией (Время проведения торжества, количество участников, повод для проведения торжества).

Обсуждение ситуации в группах: в процессе этого этапа задача ведущего (преподавателя) – управлять работой групп, помогая отстающим группам, консультируя участников по вопросам, возникающим у них в процессе обсуждения. Для содействия в управлении группами ведущий (преподаватель) может прибегнуть к помощи наблюдателей (ассистентов, консультантов), которые бы фиксировали особенности поведения участников и помогали бы им эффективно взаимодействовать (Делается выбор стратегии проведения мероприятия и определяются этапы проведения торжетсва).

Важным моментом является фактор времени.

Игровой процесс: после изучения ситуации начинается сам процесс игры (Организация обслуживания торжеств в предприятиях общественного

питания), заключающийся в продуцировании участниками возможных решений поставленной задачи, их анализе, выработке общего заключения.

Подведение итогов игры: на этом этапе проводится анализ деятельности групп и оценка принятых ими решений.

Разбор оптимального варианта: после анализа деятельности групп важным является вынесение единого, правильного (эффективного) решения конкретной ситуации, соотнесение его с реальными обстоятельствами, обоснование принятия этого решения.

Общая дискуссия: целью дискуссии является закрепление принятого решения, а также заострение внимания участников на возможности переговоров, взаимодействия в решении многих актуальных проблем.

3.5 Устный опрос

Перечень вопросов по темам для проведения опроса:

Тема 1: Виды и особенности деятельности предприятий общественного питания

1. Какие требования предъявляются к терминам и определениям, применяемым в общественном питании?
2. Для чего необходимы стандартизированные термины и определения?
3. Работники, каких профессий относятся к производственному персоналу?
4. Какие требования предъявляются к:

- повару;
- кондитеру;
- пекарю;
- кулинару мучных изделий;
- обвальщику;
- кухонному работнику?

5. Какие требования предъявляются к изготовителю пищевых полуфабрикатов?
6. Как осуществляется присвоение производственному персоналу квалификационного разряда?
7. Работники, каких профессий относятся к обслуживающему персоналу?
8. Каковы особенности предъявляемых требований к обслуживающему персоналу?
9. Как классифицируются услуги общественного питания?
10. Какие требования предъявляются к услугам общественного питания?
11. Каковы требования к безопасности услуг?
12. Каковы требования к экологичности услуг?
13. Для чего нужно классифицирование предприятий общественного питания?

14. Какие характеристики используются для идентификации предприятий по типам и классам?

Тема 2: Оперативное планирование производства

1. Цель проведения оперативного планирования производства?
2. Сущность оперативного планирования для заготовочных предприятий.
3. Сущность оперативного планирования для доготовочных предприятий и предприятий с полным технологическим циклом.
4. Порядок составления производственной программы заготовочного предприятия.
5. Порядок составления производственной программы доготовочного предприятия и предприятия с полным технологическим циклом.
6. Плановое меню - цель, назначение, факторы, упитывающиеся при его составлении?
7. Что такое наряд-заказ?
10. Что такое требование-накладная?
11. Что такое меню? Виды меню. Требования к составлению меню.
12. Нормативная и техническая документация, применяемая на предприятиях общественного питания.

Тема 3: Организация производства

1. Какие производственные цеха относятся к заготовочным?
2. Какие технологические линии и рабочие места предусматриваются в овощном цехе в зависимости от мощности предприятия?
3. Какие технологические линии и рабочие места предусматриваются в мясном цехе?
4. Какие технологические линии предусматриваются в рыбном цехе?
5. Требования, предъявляемые к расстановке оборудования в технологических линиях?
6. Дайте обоснование режиму работы заготовочных цехов в предприятиях общественного питания.
7. Какие требования предъявляются к организации рабочих мест в заготовочных цехах?
8. Какие производственные цеха относятся к доготовочным?
9. На основании чего составляется производственная программа доготовочных цехов?
10. Режим работы доготовочных цехов предприятий общественного питания?
11. Организация труда в доготовочных цехах?
12. Горячий цех: назначение, взаимосвязь с другими производственными помещениями предприятия, технологические линии, рабочие места. Требования к организации рабочих мест.

13. Холодный цех: назначение, взаимосвязь с другими производственными помещениями предприятия, технологические линии, рабочие места. Требования к организации рабочих мест.

14. Требования к расстановке оборудования в технологических линиях доготовочных цехах?

15. Какая посуда, инвентарь применяются в доготовочных цехах?

Тема 4: Научная организация труда в сфере общественного питания

1. Задачи научной организации труда (НОТ) в общественном питании.
2. Основные направления НОТ.
3. Формы организации труда, работников предприятий общественного питания.
4. Рационализация режимов труда и отдыха на предприятиях общественного питания.
5. Характеристика линейного графика выхода на работу.
6. Характеристика ступенчатого графика выхода на работу.
7. Характеристика двухбригадного выхода на работу.
8. Характеристика комбинированного графика выхода на работу.

Тема 5: Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания

1. Из каких элементов складывается процесс обслуживания в ресторане?
2. Кто встречает гостей в ресторане?
3. Правила размещения гостей за столами и подачи меню.
4. Какие требования предъявляются к приему заказа в ресторане?
5. Последовательность действий официанта после приема заказа и передачи его на производство.
6. Правила получения буфетной продукции.
7. В какой посуде подают алкогольные и безалкогольные напитки в ресторане?
8. Температура и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.

Тема 6: Правила подачи кулинарной продукции в предприятиях общественного питания

1. Методы подачи блюд.
2. Очередность подачи блюд и напитков.
3. Правила подачи холодных блюд и закусок.
4. Правила подачи горячих закусок.
5. Правила подачи супов.
6. Правила подачи вторых блюд.
7. Правила подачи сладких блюд.

8. Правила подачи горячих и холодных напитков.

Тема 7: Организация обслуживания праздничных вечеров в предприятиях общественного питания

1.Какие праздничные вечера обслуживают в ресторанах?

2.Какие основные этапы организации праздничных вечеров?

3.Из каких рекламных средств узнает население о проводимых в ресторане праздничных вечерах?

4.Как осуществляется прием заказа на обслуживание праздничных вечеров?

5.Принципы составления меню в ресторане с учетом темы праздничного вечера.

6.В чем заключается подготовка к обслуживанию праздничных вечеров?

7.Какие скатерти и салфетки применяются для накрытия праздничных столов: к 8 Марта, Дню Победы, Пасхе, Дню матери и др.?

8.Последовательность сервировки столов к праздничному вечеру.

9. Правила расстановки холодных блюд и закусок, напитков на праздничных столах.

10.По какой схеме происходит организация обслуживания официантами холодными блюдами и закусками, вторыми и сладкими блюдами.

11.Особенности в организации обслуживания при проведении различных праздничных вечеров: 23 февраля - День защитника отечества, 9 Мая - День Победы, 8 Марта - Женский день и т.д.

3.6 Ситуационная задача

Примерный перечень ситуационных задач:

1 В столовой работают 4 повара горячего цеха, 2 повара холодного цеха, 2 повара цеха доготовки полуфабрикатов. Столовая работает с 8 до 20 часов с одним выходным в неделю. Определить и составить оптимальный график выхода на работу для сотрудников данного предприятия.

2 Официанту поступил заказ: ассорти рыбное 4 порции, салат 4 порции, ризотто 4 порции, кофе черный 4 порции. Необходимо подобрать посуду, выполнить организацию обслуживания гостей.

3 Кафе организует Новогодний вечер на 60 гостей. Выполнить организацию обслуживания праздничного вечера.

4 В ресторан поступил заказ организовать обслуживание торжество, посвященное юбилею композитора, на 24 человека.

3.7 Курсовая работа

Примерная тематика курсовых работ:

1 Организация работы кафе с татарской кухней на 84 места.

2 Организация обслуживания праздничного вечера посвященному Встрече Нового года на 50 человек.

3 Организация работы кондитерского цеха на 20 тыс. изделий в смену.

4 Организация обслуживания потребителей пивного бара на 36 мест.

5 Организация работы пельменной на 80 мест.

6 Организация работы диетической столовой на 60 мест.

7 Организация обслуживания потребителей в кафе с национальной кухней на 40 мест.

8 Организация работы ресторана морепродуктов на 60 мест.

9 Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами на 52 человека.

10 Организация работы ресторана с сибирской кухней на 100 мест. (Предприятие работает на сырье).

3.8 Промежуточная аттестация

Промежуточное аттестационное испытание в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания проводиться в форме экзамена.

Вопросы, выносимые на экзамен

1.Современное состояние и перспективы развития предприятий массового питания. Задачи организации общественного питания в новых экономических условиях.

2.Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.

3.Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и характера предоставляемых услуг.

4.Основные признаки, используемые для характеристики предприятий общественного питания.

5.Характеристика ресторанов; кафе (ассортимент выпускаемой продукции, форма обслуживания, оснащенность мебелью, посудой, приборами и т.д.)

6.Характеристика баров: коктейль-бара, пивного, винного, витаминного, гриль-бара (ассортимент продукции, режим работы, формы обслуживания посетителей).

7.Характеристика столовых: общедоступных заводских, столовых при учебных заведениях (ассортимент продукции, формы обслуживания, режим работы, оплата за питание).

8.Характеристика заготовочных предприятий (мощность, ассортимент продукции, перечень цехов, режим работы и т.д.).

9.Научно-технический прогресс в общественном питании.

10.Концентрация, специализация и кооперирование в общественном питании. Экономическая эффективность.

11.Основыне принципы рационального размещения сети предприятий общественного питания.

12.Организация продовольственного снабжения. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания. Источника продовольственного снабжения, виды договоров на поставку сырья.

13.Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания в современных экономических условиях.

14.Организация приемки сырья и полуфабрикатов в предприятиях общественного питания по количеству и качеству.

15.Организация складского хозяйства. Характеристика складских помещений, условий хранения сырья. Отпуск сырья на производство, учет хранимого сырья.

16.Организация тарного хозяйства. Назначение, классификация тары по виду материала, кратности использования, специализации, жесткости и т.д.

17.Организация транспортного хозяйства. Виды транспортных средств, учет работы транспорта. Основные направления совершенствования организации транспортного хозяйства в предприятиях общественного питания.

18.Задачи и основные направления научной организации труда в предприятиях общественного питания.

19.Совершенствование форм разделения и кооперации труда, рационализация режимов труда и отдыха в предприятиях общественного питания.

20.Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования. Фотография рабочего дня.

21.Последовательность оперативного планирования производства в предприятиях питания. Составление плана-меню, планового меню, наряда-заказа.

22.Основные задачи, принципы и формы организации производства. Структура производства.

23.ГОСТы, ОСТы, технологические карты, их значение в повышении качества выпускаемой продукции в предприятиях общественного питания.

24. Контроль за качеством выпускаемой продукции в предприятиях общественного питания. Виды контроля.

25.Организация работы кондитерского цеха. Производственная программа цеха. Состав помещений. Организация рабочих мест по производству различных видов теста. Инвентарь и посуда, применяемые в цехе.

26.Организация работы мясорыбного цеха в предприятиях с полным производственным циклом. Ассортимент выпускаемой продукции. Организация рабочих мест. Оборудование и инвентарь, используемые в цехе. Организация труда.

27.Организация работы овощного цеха предприятия общественного питания, работающего на сырье.

28.Организация работы холодного цеха.

29.Организация работы горячего цеха.

30.Организация работы кондитерского цеха. Ассортимент выпускаемой продукции, помещения кулинарного цеха, организация рабочих мест.

31.Роль инженера-технолога на производстве. Права и обязанности.

32.Назначение, виды и характеристика торговых помещений. Виды столовой посуды, приборов, столового белья, используемых в предприятиях общественного питания.

33.Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Виды сервировок столов в ресторане в зависимости от характера обслуживания.

34.Организация обслуживания посетителей в ресторане.

37.Назначение, виды и принципы составления меню. Последовательность записи блюд в меню.

35.Классификация видов, методов и форм обслуживания посетителей в предприятиях питания различного типа.

36.Специальные формы организации питания.

37.Организация обслуживания праздничных вечеров в ресторанах и кафе.

38.Организация питания в ресторанах при гостиницах.

39.Организация питания пассажиров железнодорожного, воздушного, речного и морского транспорта.

40.Правила приема заказа на обслуживание банкетов и торжеств.

41.Организация работы баров. Виды баров. Оснащенность баров оборудованием, посудой, приборами. Организация рабочего места бармена.

42.Организация питания иностранных туристов. Виды туризма. Режим питания. Организация питания групповых и индивидуальных туристов.

43.Спрос и методы изучения потребительского спроса в общественном питании.

44.Задачи рекламы. Виды рекламных средств, используемые в предприятиях общественного питания.

45.Организация питания учащихся в общеобразовательных школах и лицеях.

46.Организация питания студентов колледжей и высших учебных заведений.

47.Организация питания рабочих и служащих на промышленных предприятиях.

48.Способы подачи блюд: русский, английский, французский, европейский.

49.Правила подачи буфетной продукции в ресторане.

50.Правила подачи холодных, горячих блюд и закусок в ресторане, предприятиях быстрого обслуживания.

51.Правила подачи супов в ресторане: посуда подачи, способы подачи супов, температура подачи.

52.Правила подачи 2-х горячих блюд: мясных, рыбных, овощных и др.

53.Правила подачи горячих и холодных напитков в ресторане. Столовой и т.д.

54.Правила подачи сладких горячих и холодных блюд в предприятиях общественного питания.

55.Организация работы раздаточных в различных типах предприятий общественного питания.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
2. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и характера предоставляемых услуг.
3. Основные признаки, используемые для характеристики предприятий общественного питания.
4. Характеристика ресторанов; кафе (ассортимент выпускаемой продукции, форма обслуживания, оснащенность мебелью, посудой, приборами и т.д.)
5. Характеристика баров: коктейль - бара, пивного, винного, витаминного, гриль - бара (ассортимент продукции, режим работы, формы обслуживания посетителей).
6. Характеристика столовых: общедоступных заводских, столовых при учебных заведениях (ассортимент продукции, формы обслуживания, режим работы, оплата за питание).
7. Организация питания в ресторанах при гостиницах.
8. Организация питания пассажиров железнодорожного, воздушного, речного и морского транспорта.
9. Организация работы баров. Виды баров. Оснащенность баров оборудованием, посудой, приборами. Организация рабочего места бармена.
10. Спрос и методы изучения потребительского спроса в общественном питании.
11. Задачи рекламы. Виды рекламных средств, используемые в предприятиях общественного питания.

Практические (расчетные) задания, прилагаемые к экзаменационному билету:

1 Определить лимит рабочего времени за январь текущего года для работников шашлычной на 70 мест (предприятие работает без выходных). Составить двухбригадный график выхода на работу для 6 официантов.

2 Для шашлычной на 82 места определить режим работы, по нормам

оснащения подобрать оборудование, посуду, инвентарь для горячего цеха. Для четырех поваров горячего цеха составить ступенчатый график выхода на работу.

3 Составить меню скомплектованных обедов (2 варианта) для заводской столовой на 400 мест (завод работает в 2 смены). Составить график выхода 8 поваров горячего цеха на работу.

4 Определить, какие услуги будут исполнять следующие предприятия общественного питания:

Вариант	Предприятие общественного питания	Предоставляемая услуга
1	Клубный ресторан высшего класса	
2	Гриль-бар первого класса	
3	Арт-кафе	
4	Предприятие быстрого обслуживания с магазином кулинарии	
5	Кофейня	

услуги:

- услуги по изготовлению продукции общественного питания;
- услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживания;
- услуги по реализации продукции общественного питания;
- услуги по организации досуга;
- информационно-консультативные услуги;
- прочие дополнительные услуги

5 Составить перечень поставщиков предприятий общественного питания. Предприятия общественного питания получают следующие виды товаров и сырья: винно-водочные изделия, хлеб, овощи, фрукты, макаронные изделия, кондитерские изделия, молочные продукты, безалкогольные напитки, рыбу. Результаты представить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Перечень поставщиков ресторанов

Наименование сырья	Поставщики	Периодичность завоза

6 Для ресторана на 100 мест определить режим работы, по нормам оснащения подобрать оборудование, посуду, инвентарь для холодного цеха. Для четырех поваров холодного цеха составить ступенчатый график выхода на работу.

7 Подобрать тепловое оборудование по нормам оснащения (приказ № 153 «Об утверждении норм оснащения доготовочных предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием» для вновь строящегося ресторана на 100 мест. Результаты представить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Тепловое оборудование ресторана на 100 мест

Наименование оборудования	Тип, марка	Количество, шт.

8 Определить потребность в мебели для ресторанов высшего класса на 100 мест по нормам оснащения (приказ № 38 «Об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем» с учетом нормативного соотношения мест за столами различной вместимости (Приложение 1). Результаты представить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Потребность в мебели ресторана высшего класса на 100 мест

№ п/п	Наименование мебели	Количество, шт.

9 Подобрать холодильное оборудование по нормам оснащения (приказ № 153 «Об утверждении норм оснащения доготовочных предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием» для вновь строящейся столовой на 200 мест. Результаты представить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Холодильное оборудование столовой на 200 мест

Наименование оборудования	Тип, марка	Количество, шт.

10 Для столовой на 60 мест определить режим работы, по нормам оснащения подобрать оборудование, посуду, инвентарь для мясорыбного цеха. Для трех поваров мясорыбного цеха составить ступенчатый график выхода на работу.

11 Определить потребность в тарелках вновь строящегося ресторана на 100 мест по нормам оснащения (приказ № 38 «Об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем»). Результаты представить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Потребность ресторана в тарелках

№ п/п	Наименование	Норма на одно место, шт.	Количество на 100 мест, шт.

12 Определить лимит рабочего времени за январь текущего года для работников кафе на 80 мест (предприятие работает без выходных). Составить комбинированный линейный график выхода на работу для 2 бухгалтеров.

13 Определить, какие услуги будут исполнять следующие предприятия общественного питания:

Вариант	Предприятие общественного питания	Предоставляемая услуга
1	Ресторан	
2	Бистро	
3	Арт-кафе	
4	Магазин кулинарии	
5	Кафе с национальной кухней	

услуги:

- услуги по изготовлению продукции общественного питания;

- услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживания;

- услуги по реализации продукции общественного питания;

- услуги по организации досуга;

- информационно-консультативные услуги;

- прочие дополнительные услуги

14 Подобрать механическое оборудование по нормам оснащения (приказ № 153 «Об утверждении норм оснащения доготовочных предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием» для вновь строящегося ресторана на 150 мест. Результаты представить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Механическое оборудование ресторана на 150 мест

Наименование оборудования	Тип, марка	Количество, шт.

15 Определить перечень складских помещений для ресторана на 100 мест, работающего на сырье согласно СНиП II.Л.8 – 71. Результаты представить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Складские помещения предприятия

№ п/п	Наименование складских помещений	Площадь, $м^2$

16 Для столовой на 120 мест определить режим работы, по нормам оснащения подобрать оборудование, посуду, инвентарь для овощного цеха. Для трех поваров овощного цеха составить ступенчатый график выхода на работу.

17 Определить потребность в мебели для кафе на 120 мест по нормам оснащения (приказ № 38 «Об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем». Результаты представить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Потребность в мебели кафе на 120 мест

№ п/п	Наименование мебели	Количество, шт.

18 Определить перечень производственных помещений для столовой на 100 мест, работающего на сырье согласно СНиП II.Л.8 – 71. Результаты представить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Производственные помещения предприятия

№ п/п	Наименование складских помещений	Площадь, $м^2$

19 Определить перечень торговых и административно – бытовых помещений для ресторана на 200 мест, работающего на сырье согласно СНиП II.Л.8 – 71. Результаты представить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Торговые и административно – бытовые помещения предприятия

№ п/п	Наименование складских помещений	Площадь, $м^2$

20 Согласно определенным рабочим местам в технологических линиях обработки сырья и приготовления полуфабрикатов подобрать механическое, холодильное и вспомогательное оборудование в овощном цехе Результаты представить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Механическое, холодильное, вспомогательное оборудование овощного цеха

№ п/п	Наименование технологических линий и рабочих мест	Наименование оборудования	Тип, марка
Технологическая линия			
1	Рабочее место		

21 Разработать кату организации труда на рабочем месте холодных сладких блюд.

22 Согласно определенным рабочим местам в технологических линиях обработки сырья и приготовления полуфабрикатов подобрать механическое, холодильное и вспомогательное оборудование в мясорыбном цехе Результаты представить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Механическое, холодильное, вспомогательное оборудование мясорыбного цеха

№ п/п	Наименование технологических линий и рабочих мест	Наименование оборудования	Тип, марка
Технологическая линия			
1	Рабочее место		

23 Разработать кату организации труда на рабочем месте по приготовлению супов.

24 Согласно определенным рабочим местам в технологических линиях обработки сырья и приготовления полуфабрикатов подобрать механическое, холодильное и вспомогательное оборудование в горячем цехе Результаты представить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Механическое, холодильное, вспомогательное оборудование горячего цеха

№ п/п	Наименование технологических линий и рабочих мест	Наименование оборудования	Тип, марка
Технологическая линия			
1	Рабочее место		

25 Разработать кату организации труда на рабочем месте по приготовлению рубленных полуфабрикатов из мяса.

Вариант билета по дисциплине

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова

Кафедра: Технологии продуктов питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

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

1. Современное состояние и перспективы развития предприятий общественного питания в современных экономических условиях.

2. Организация выпуска мучных кондитерских изделий в кондитерских цехах предприятий общественного питания. Мощность кондитерских цехов. Схема технологического процесса производства кондитерских изделий. Состав помещений. Организация рабочих мест и труда в кондитерских цехах. Инвентарь, посуда, применяемая в кондитерских цехах.

3. Определить лимит рабочего времени за январь текущего года для работников шашлычной на 70 мест (предприятие работает без выходных). Составить двухбригадный график выхода на работу для 6 официантов.

«___»._____.201___ г.

Зав. кафедрой ТПП Ф.И.О

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» осуществляется через проведение входного, текущего, выходного контролей и контроля

самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет-ворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1 Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: структуры производства предприятий питания; оперативного планирования производства и его организации; особенностей, форм, средств и методов обслуживания потребителей; методов мотивации и стимулирования работников предприятий питания; технологического процесса производства продукции предприятий общественного питания; особенностей организации производства ресурсосберегающих предприятий общественного питания.

умения: организовать технологический процесс производства кулинарной продукции питания; формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ; проводить аттестацию работников производства; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства с целью создания на рынке услуг конкурентно способного предприятия питания; осуществлять оперативное планирование и обеспечение, надежности технологических процессов производства продукции питания.

владение навыками: организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; рациональными навыками организации производства обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания в зависимости от его типа; навыками организации производства предприятий общественного питания; навыками разработки производственной программы в зависимости от типа и специализации предприятия питания.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание структуры производства предприятий питания; оперативного планирования производства и его организации; особенностей, форм, средств и методов обслуживания потребителей; методов мотивации и стимулирования работников предприятий питания; технологического процесса производства продукции предприятий общественного питания; особенностей организации производства ресурсосберегающих предприятий общественного питания, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение организовать технологический процесс производства кулинарной продукции питания; формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ; проводить аттестацию работников производства; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства с целью создания на рынке услуг конкурентно способного предприятия питания; осуществлять оперативное планирование и обеспечение, надежности технологических процессов производства продукции питания, используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; рациональными навыками организации производства обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания в зависимости от его типа; навыками организации производства предприятий общественного питания; навыками разработки производственной программы в зависимости от типа и специализации предприятия питания.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы,

	умение организовать технологический процесс производства кулинарной продукции питания; формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ; проводить аттестацию работников производства; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства с целью создания на рынке услуг конкурентно способного предприятия питания; осуществлять оперативное планирование и обеспечение, надежности технологических процессов производства продукции питания, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; рациональными навыками организации производства обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания в зависимости от его типа; навыками организации производства предприятий общественного питания; навыками разработки производственной программы в зависимости от типа и специализации предприятия питания.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение организовать технологический процесс производства кулинарной продукции питания; формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ; проводить аттестацию работников производства; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства с целью создания на рынке услуг конкурентно способного предприятия питания; осуществлять оперативное планирование и обеспечение, надежности технологических процессов производства продукции питания, используя современные методы и показатели оценки деятельности предприятий общественного питания; - в целом успешное, но не системное владение организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; рациональными

	навыками организации производства обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания в зависимости от его типа; навыками организации производства предприятий общественного питания; навыками разработки производственной программы в зависимости от типа и специализации предприятия питания.
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в структуре производства предприятий питания; оперативном планировании производства и его организации; особенностях, формах, средствах и методах обслуживания потребителей; методах мотивации и стимулирования работников предприятий питания; технологическом процессе производства продукции предприятий общественного питания; особенностях организации производства ресурсосберегающих предприятий общественного питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет организовать технологический процесс производства кулинарной продукции питания; формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ; проводить аттестацию работников производства; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства с целью создания на рынке услуг конкурентно способного предприятия питания; осуществлять оперативное планирование и обеспечение, надежности технологических процессов производства продукции питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; рациональными навыками организации производства обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания в зависимости от его типа; навыками организации производства предприятий общественного питания; навыками разработки производственной программы в зависимости от типа и специализации предприятия питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

Входной контроль

Входной контроль предназначен для выявления степени подготовленности бакалавров к изучению дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» проводится по остаточным знаниям, ранее изученных дисциплин: с этой целью составляется перечень вопросов, охватывающих наиболее важные темы предшествующих дисциплин. Такой контроль проводится перед началом изучения дисциплины или на вводном занятии, в виде письменного опроса. Полученные результаты дают возможность преподавателю определить наиболее слабых и наиболее подготовленных студентов, что облегчает проблемы индивидуализации обучения. Кроме того, составить вопросы для самостоятельного изучения слабо подготовленными студентам с целью выравнивания знаний и успешного освоения программы изучаемой дисциплины. Результаты входного контроля не влияет на рейтинг бакалавра.

Результаты входного контроля оцениваются по четырех балльной шкале (5 – «отлично», 4 – «хорошо», 3 – «удовлетворительно», 2 – «неудовлетворительно») и регистрируются в журнале.

Балл «5» ставится в том случае, когда обучаемый показал исчерпывающие знания по ранее изученному материалу. На вопросы дает правильные, сознательные и уверенные ответы.

Балл «4» ставится в том случае, когда обучаемый знает весь изученный программой материал, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений.

Балл «3» ставится в том случае, когда обучаемый обнаруживает знание основного, ранее изученного, материала.

Балл «2» ставится в том случае, когда обучаемый обнаруживает незнание большой части изученного материала.

Текущий контроль

Основная цель текущего контроля – диагностика знаний, умений, навыков в процессе усвоения очередной темы и, при необходимости, коррекция обучения. Регулярное проведение контроля текущего уровня усвоения деятельности позволяет исправлять недостатки обучения и достигать необходимого уровня усвоения. Текущий контроль успеваемости предназначен для организации ритмичной работы студентов в течение семестра, своевременной сдачи ими домашних заданий, других видов самостоятельной работы в соответствии с графиком учебного процесса. Текущий контроль проводится три раза в семестр.

Текущий контроль по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины.

Текущий контроль проводится в виде рубежного контроля: по итогам

изучения нескольких разделов дисциплины.

4.2.2 Критерии оценки доклада (доклада – презентации)

При подготовки доклада (доклада – презентации) обучающийся демонстрирует:

знания: которые будут получены в ходе исследования темы.

умения: самостоятельно провести анализ основных концепций, положений по изучаемой теме, отраженных в публикациях отечественных и зарубежных ученых и специалистов-практиков; изложить четко и последовательно свои взгляды в ходе анализа проблем, показать свои способности творчески применять свои знания, увязывая их с существующей практикой; углубить и закрепить собственные знания по данной проблеме; разработать предложения по улучшению существующей в анализируемой сфере ситуации.

владение навыками: самостоятельно анализировать материал, формулировать и аргументировать выдвигаемые положения, делать обоснованные выводы и рекомендации.

Критерии оценки доклада (доклада – презентации)

отлично	обучающийся демонстрирует: умение правильно сформулировать тему доклада (доклада – презентации); грамотный подбор материала, который необходим для полного понимания и изложения тематики доклада (доклада – презентации); отсутствие орфографических, пунктуационных и стилистических ошибок, нечетких формулировок в докладе (докладе – презентации); умение устного изложения материала по исследуемой проблеме, аргументированного ответа на поставленные вопросы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: полное изложение представленного материала, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы отвечает без затруднений. В докладе (докладе – презентации) допускает только незначительные ошибки.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: не полное изложение материала, допущены ошибки, текст оформлен стилистически не совсем верно.
неудовлетворительно	обучающийся: изложил материал неграмотно, стилистически неверно, в тексте допущены частые и грубые ошибки.

4.2.3 Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: которые будут получены в ходе лабораторной работы.

умения: получать новые знания в процессе практической деятельности, обобщать, систематизировать и фиксировать их, защищать

результаты работы при соблюдении требований к их оформлению.

владение навыками: подготовки торговых помещений к обслуживанию; организации повседневного обслуживания в предприятиях общественного питания; организация обслуживания праздничных вечеров и торжеств в предприятиях общественного питания; организация обслуживания потребителей в барах; организация обслуживания иностранных туристов в предприятиях общественного питания.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: отчет, оформленный в соответствии с методическими указаниями, письменные ответы на все задания, демонстрирует сформированные навыки, правильно отвечает на предложенные преподавателем контрольные вопросы по теме лабораторной работы
хорошо	обучающийся демонстрирует: отчет, оформленный в соответствии с методическими указаниями, письменные ответы на все задания, демонстрирует навыки, правильно отвечает на предложенные преподавателем контрольные вопросы по теме лабораторной работы
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: отчет, оформленный в соответствии с методическими указаниями, письменные ответы на все задания, демонстрирует определенные навыки организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания.
неудовлетворительно	обучающийся: не имеет отчет, оформленный в соответствии с методическими указаниями, письменные ответы на все задания, не демонстрирует навыки организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания.

4.2.4 Критерии оценки деловой игры

При выполнении деловой игры обучающийся демонстрирует:

знания: которые будут получены в ходе проведения деловой игры.

умения: моделировать разнообразные условия профессиональной деятельности (включая экстремальные) методом поиска новых способов ее выполнения; имитировать различные аспекты человеческой активности и социального взаимодействия.

владение навыками: профессиональной деятельности, моделируя более адекватное условие формирования личности специалиста.

Критерии оценки выполнения деловой игры

отлично	обучающийся демонстрирует: – высокий уровень деловой активности той или иной должности (роли); – наличие тактического и (или) стратегического мышления; – высокую скорость адаптации в новых условиях (включая экстремальные);

	– способность анализировать собственные возможности и выстраивать соответствующую линию поведения; – способность прогнозировать развитие процессов; – способность анализировать возможности и мотивы других людей и влиять на их поведение; – стиль руководства, ориентацию при принятии решений на игру «на себя» или «в интересах команды»; практические навыки организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания.
хорошо	обучающийся демонстрирует: – уровень деловой активности той или иной должности (роли); – наличие тактического и (или) стратегического мышления; – среднюю скорость адаптации в новых условиях (включая экстремальные); – способность анализировать собственные возможности и выстраивать соответствующую линию поведения; – способность анализировать возможности и мотивы других людей и влиять на их поведение; – практические навыки организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – средний уровень активности той или иной должности (роли); – наличие мышления; – низкую скорость адаптации в новых условиях; – способность анализировать собственные возможности и выстраивать соответствующую линию поведения; – наличие практических навыков организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания.
неудовлетворительно	обучающийся: не активен; – не способен анализировать собственные возможности и выстраивать соответствующую линию поведения; – не способен адаптироваться в новых условиях (включая экстремальные); – отсутствуют практические навыки организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания.

4.2.5 Критерии оценки ситуационных задач

При выполнении ситуационных задач обучающийся демонстрирует:

знания: услуг реализуемых предприятиями общественного питания, научной организации труда, структуры производства, основных этапов организации обслуживания; методов подачи блюд;

умения: производить расчет и подбор мебели, столового белья, столовой посуды и приборов повседневного обслуживания и обслуживания праздничных вечеров и торжеств;

владение навыками: составления графиков выхода на работу для сотрудников предприятий общественного питания, подготовки торговых помещений к облуживанию, методами подачи блюд, организации повседневного обслуживания и обслуживания праздничных вечеров и торжеств.

Критерии оценки выполнения ситуационных задач

отлично	обучающийся демонстрирует: - в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом, или допущено не более двух несущественных ошибок.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но принятое решение является не рациональным.
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - рассуждение не логичное, с существенными ошибками, решение является не рациональным.

4.2.6 Критерии оценки курсовой работы

При выполнении курсовой работы обучающийся демонстрирует:

знания: структуры производства предприятий общественного питания, организации продовольственного и материально – технического снабжения предприятия, организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

умения: анализировать и систематизировать литературные данные по изучаемой тематике, защищать результаты работы при соблюдении требований к их оформлению;

владение навыками: оперативного планирования производства предприятий общественного питания, составления меню для различных праздничных вечеров и торжеств в предприятиях общественного питания, составления графиков выхода на работу для сотрудников предприятий общественного питания.

Критерии оценки курсовой работы

отлично	обучающийся демонстрирует: курсовую работу, оформленную в соответствии с методическими указаниями, письменные ответы на все задания, правильно отвечает на предложенные преподавателем контрольные вопросы по теме курсовой работы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: курсовую работу, оформленную в соответствии с методическими указаниями, письменные ответы на все задания, правильно отвечает на предложенные преподавателем контрольные вопросы по теме курсовой работы.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует:

	курсовую работу, оформленную в соответствии с методическими указаниями, письменные ответы на все задания.
неудовлетворительно	обучающийся: не имеет курсовую работу, оформленную в соответствии с методическими указаниями, письменные ответы на все задания.

Разработчик: доцент, Макарова А.Н.

(подпись)