



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Начальник УРОПС
В.А. Мельникова

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль программы
«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
Кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

| Код и наименование компетенции | Индикаторы достижения компетенции | Дисциплина | Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции |
|--|--|----------------------|--|
| <p>УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p> <p>УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.</p> | <p>УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.</p> <p>ОПК-6.2: Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста.</p> | Введение в профессию | <p>Знать: область, объекты, виды и задачи будущей профессиональной деятельности, основные особенности работы по избранной профессии; структуру, основные требования и условия освоения ОПОП в университете; методику поиска научной и учебной информации (литературы).</p> <p>Уметь: использовать полученные при изучении дисциплины знания для успешного и мотивированного освоения ОП; ориентироваться в потоке информации для ее применения в учебном процессе.</p> <p>Владеть: навыками поиска, анализа и обобщения (в т.ч. с использованием современных информационных технологий) необходимой информации, использования основных понятий будущей профессиональной деятельности.</p> |

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства для текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания;
- вопросы для самоконтроля знаний по темам лекций;
- контрольные вопросы и задания по темам практических занятий;
- темы для докладов.

2.3 К оценочным средствам промежуточной аттестации относятся:

- вопросы и задания для подготовки к экзамену.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания

Типовые тестовые задания для текущего контроля по темам 3-7 дисциплины приведены в приложении 1.

3.2 Вопросы для самоконтроля знаний по темам лекций

Тема 1. «Основные положения организации учебного процесса подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет»»

Вопросы для самоконтроля:

1. Что понимают под общественным питанием как отраслью?
2. Что понимается под услугой общественного питания?
3. Какие Вы знаете этапы становления и развития общественного питания в России и в мире?
4. Где и как можно получить специальность технолога по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»?
5. Почему Вы выбрали ФГБОУ ВО «КГТУ»?
6. Что вы знаете о структуре ФГБОУ ВО «КГТУ»?
7. Какими основными документами (нормативными, учебными, учебно-методическими и т. п.) необходимо пользоваться в качестве источников информации для успешного обучения по выбранной специальности?

Тема 2. «Нормативная база профессиональной деятельности работников общественного питания»

Вопросы для самоконтроля:

1. Что понимается под правовой нормой?
2. Что такое «юридическая сила закона»? Как это понятие использовать в правоприменительной практике?
3. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 22.12.2002 № 184-ФЗ (в действ. ред.): объект регулирования, область применения.
4. Что такое «технический регламент», как нормативный документ?
5. Какие категории и виды стандартов входят в национальную и международную системы стандартизации?

Тема 3. «Предприятия общественного питания»

Вопросы для самоконтроля:

1. Что понимается под терминами: «общественное питание», «предприятие общественного питания», «кейтеринг», «услуга общественного питания»?
2. Какие классификации предприятий общественного питания Вы знаете?
3. Сформулируйте основные требования к предприятиям общественного питания.

Тема 4. «Стандартизированные требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу предприятий общественного питания»

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие должности и профессии относятся к обслуживающему персоналу предприятий общественного питания?
2. Какие должности и профессии относятся к административному персоналу предприятий общественного питания?
3. Какие должности и профессии относятся к производственному персоналу предприятий общественного питания?
4. Для каких должностей и профессий на предприятиях общественного питания требуется соответствующий уровень профессиональной подготовки и квалификации?
5. Для каких должностей и профессий на предприятиях общественного питания требуется способность к организационной деятельности и руководству персоналом?

6. Для каких должностей и профессий на предприятиях общественного питания требуется знание и соблюдение нормативных и руководящих документов в области профессиональной деятельности, профессиональной этики?

Тема 5. «Стандартизированные требования, предъявляемые к производственному и административному персоналу предприятий общественного питания»

Вопросы для самоконтроля:

1. Что должны знать шеф-повар, начальник цеха, заместитель заведующего производством, су-шеф, заместитель начальника цеха предприятия общественного питания?

2. Что должны уметь шеф-повар, начальник цеха, заместитель заведующего производством, су-шеф, заместитель начальника цеха предприятия общественного питания?

3. Что должны знать повар, кондитер, пекарь предприятия общественного питания?

4. Что должны знать управляющий, менеджер, заведующий предприятием общественного питания?

5. Что и как должны организовывать управляющий, менеджер, заведующий предприятием общественного питания?

Тема 6. «Обслуживание потребителей на предприятиях общественного питания и его информационное обеспечение»

Вопросы для самоконтроля:

1. Какого содержание процесса обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания?

2. Какие методы обслуживания потребителей используются на предприятиях общественного питания?

3. Какие формы обслуживания потребителей используются на предприятиях общественного питания?

4. Что такое меню, прейскурант, винная карта?

Тема 7. «Правила подачи блюд, закусок и напитков»

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие способы подачи блюд используют в ресторане, кафе?

2. Какие способы подачи блюд используют в столовой, буфете?

3. Какие способы подачи блюд используют на предприятии быстрого обслуживания?

4. Какие есть варианты оформления блюд, подаваемых порционно?

5. Как подают и оформляют холодные закуски?

6. Как подают и оформляют горячие закуски? 7. Как можно подавать икру?

7. Какие есть правила подачи супов?

8. В какой посуде подают большинство холодных сладких блюд?

9. Какие блюда входят в понятие «десерт»?

10. Назовите безалкогольные смешанные напитки

11. Какие напитки относятся к алкогольным аперитивам?

12. В какой посуде следует подавать водку, коньяк, ликер?

3.3 Контрольные вопросы и задания по темам практических занятий

Тема 1. «Вуз в системе профессионального образования России»

Контрольные вопросы:

1. Что понимается под системой ВО России?

2. Какие государственные органы осуществляют управление ВО в России?

4. Что дает человеку высшее образование?

5. Какие возможности есть у дипломированных бакалавров повышать свое профессиональное образование в системе ВО России?

6. Что вы знаете об истории и современных научно-педагогических достижениях вуза, факультета, кафедры, занимающихся профессиональной подготовкой бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»?

7. Какие возможности открываются перед, обучающимися в вузах России после реализации положений Болонской декларации в системе российского ВО?

8. Какие последствия (отрицательные, положительные) можно выделить в качестве результата реализации положений Болонской декларации в системе российского ВО?

Тема 2. «Основные положения организации учебного процесса подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»

Контрольные вопросы:

1. Что такое основная образовательная программа и какие у нее уровни?
2. Что понимается под структурой вуза? Назовите основные ее элементы
3. Каковы место и роль предоставления услуг в области общественного питания в системе народного хозяйства России?

4. Какие можно выделить основные этапы становления и развития общественного питания в России в 20-21 вв.;

5. Какие основные виды учебно-методических документов действуют в вузе и необходимы обучающимся для успешного прохождения всего учебного процесса по направлению подготовки, их назначение и область применения?

6. По каким критериям дают оценку знаний?

7. Какие формы и виды контроля знаний могут быть использованы при оценке знаний обучающегося?

8. По каким основаниям обучающийся может быть отчислен из вуза?

9. Каковы основные требования, предъявляемые при использовании библиографической базы дисциплины?

Задание 1. По действующему учебному плану подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» определить:

- в каком цикле и в каком семестре изучается дисциплины, например «Методы научных исследований», «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы;

- сколько выделяется времени на изучение дисциплины, в том числе на самостоятельную работу и работу в аудитории;

- какие виды самостоятельной работы (реферат, контрольная или курсовая работа) предусмотрены по дисциплине;

- какой вид контроля знаний (зачет, экзамен) по завершению изучения дисциплины предусмотрен.

Задание 2. Изучить рабочую программу дисциплины «Введение в профессию»: структуру и содержание. Сформулировать вопросы по тем положениям программы, которые, по мнению обучающегося, требуют более детального разъяснения со стороны преподавателя. Задать эти вопросы.

Тема 3 «Нормативная база профессиональной деятельности работников общественного питания»

Контрольные вопросы:

1. Какие федеральные законы образуют законодательную базу индустрии общественного питания?

2. Как соотносятся между собой по юридической силе закон и стандарт?

3. Что такое технический регламент, как нормативный акт?

4. Что такое стандарт, как нормативный акт?
5. Что понимается под областью применения стандарта?
6. Каковы цели стандартизации?
7. Каковы принципы стандартизации?
8. Какова роль и значение стандартизации в правовом регулировании той или иной сферы хозяйственной деятельности?
7. Какова степень обязательности применения стандартизированных норм в хозяйственной деятельности?
8. Какие вы знаете стандарты, действующие в сфере услуг общественного питания?
9. Каковы место, роль и статус профессиональных стандартов, разрабатываемых предприятиями, профессиональными объединениями и каковы порядок и область их применения?

Задание 1. Провести работу с текстами нескольких стандартов (3-5) из серии – «Услуги общественного питания» с целью выявления наличия или отсутствия общих закономерностей (структура, методика изложения ...). Результаты анализа обобщить и сделать необходимые выводы.

Задание 2. Разработать проблемно-логическую схему – «Нормативно-правовая база индустрии общественного питания»

Тема 4. «Предприятия общественного питания»

Контрольные вопросы:

1. Что понимается под «предприятием общественного питания», «деятельностью предприятия общественного питания», «продукцией предприятия общественного питания»?
2. Какие основные правовые акты федерального законодательства, регулируют общественные отношения в сфере оказания услуг общественного питания?
3. Какие основные национальные стандарты образуют нормативную базу индустрии общественного питания?
4. Как соотносятся между собой понятия «регламент», «национальный стандарт» и «профессиональный стандарт»?
5. Как подразделяются предприятия общественного питания в зависимости от характера их деятельности?
6. Какие есть типы предприятий общественного питания?
7. Каких предприятий общественного питания различают по месту нахождения?
8. Каких предприятий общественного питания различают по методам и формам обслуживания?
9. Что понимается под рестораном, баром, кафе, буфетом?
10. Что понимается под столовой, закусочной?
11. Что такое «предприятие быстрого обслуживания»?
12. Каковы основные различия кофейни и кондитерии?
13. Что понимается под магазином кулинарии?
14. Что, согласно общим требованиям должны иметь предприятия общественного питания?
15. Какие факторы оказывают влияние на архитектурно-дизайнерские решения при проектировании (реконструкции) предприятий общественного питания?

Задание 1. Провести обследование предприятий общественного питания на соответствие общим требованиям ГОСТ 30389-13 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» в пределах» относительно зданий, помещений для потребителей, санитарным объектам общего

пользования. Обучающимся по своему усмотрению выбирает территорию обследуемого предприятия общественного питания. Это может быть город, район, крупный торговый центр, студенческий городок и т. п. Полученные данные проанализировать и сделать необходимые выводы.

Задание может быть выполнено как индивидуально, так и группой из 2-3 обучающихся.

Тема 5. «Стандартизированные требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу предприятий общественного питания»

Контрольные вопросы:

1. Какие критерии оценки учитывают при установлении общих требований к персоналу предприятий общественного питания?

2. Какие должности и профессии относятся к обслуживающему, производственному и административному персоналу предприятий общественного питания?

3. Каким требованиям должен соответствовать работник на должности метрдотеля?

4. В чем особенности работы официанта?

5. Различаются ли требования, предъявляемые к официантам, работающим в ресторане, баре, кафе?

6. В чем сходство и различие должностных обязанностей сомелье и бариста?

7. Каким требованиям должен соответствовать работник на должности буфетчика?

8. Каким требованиям должен соответствовать работник на должности кассира предприятия общественного питания?

9. Каким требованиям должен соответствовать работник на должности продавца магазина (отдела) кулинарии?

10. Каким требованиям должен соответствовать работник предприятия быстрого обслуживания?

Задание 1. Проведите сравнительную характеристику требований, предъявляемых к персоналу предприятий общественного питания ресторанной индустрии (технологу, директору, метрдотелю, официанту, повару, работнику предприятия быстрого обслуживания и т. д.) – членов Федерации Рестораторов и Отельеров и национального стандарта ГОСТ Р 50935-2007. Задание выполнить в табличной форме.

Пример

Таблица 1 – Сравнительная характеристика требований, предъявляемых ГОСТом 30524-2013 и профессиональными стандартами (ПС) Федерацией Рестораторов и Отельеров к метрдотелю.

| По ГОСТу 30524-2013 | По ПС ФИО | Примечание (если отмечается отличие, то дается его краткая характеристика) |
|---|--|---|
| Иметь профессиональное образование и пройти профессиональную подготовку | Иметь квалификацию (степень) бакалавра или среднее профессиональное образование и пройти профессиональную подготовку | Требования совпадают. В ПС раскрывается требование – «иметь профессиональное образование» |

| По ГОСТу 30524-2013 | По ПС ФИО | Примечание (если отмечается отличие, то дается его краткая характеристика) |
|---|---|--|
| Знать основы законодательства об административных правонарушениях, основы трудового законодательства, правила оказания услуг общественного питания, нормативные и технические документы, касающиеся его профессиональной деятельности | Трудовой кодекс РФ. Нормативные и технические документы: правила пожарной, экологической безопасности, санитарии и гигиены, охраны труда, внутрифирменные стандарты | В части знаний правил нормативных и технических документов по профессиональной деятельности требования обоих документов совпадают. В части знаний основ законодательства требования ГОСТ 30524-2013 шире |
| И.т.д. | | |

Тема 6. «Стандартизированные требования, предъявляемые к производственному и административному персоналу предприятий общественного питания»

Контрольные вопросы:

Тема 7. «Виды и назначение столового белья и мебели»

Контрольные вопросы:

1. Какие скатерти используют на предприятиях общественного питания?
2. Какой формы и размера должны быть верхние скатерти?
3. Каким требованиям должны соответствовать скатерти для банкетного стола?
4. Каким требованиям должны соответствовать нижние и декоративные скатерти?
5. Какие салфетки используют на предприятиях общественного питания?
6. Какими способами сервируют салфетки?
7. Для чего используются полотенца на предприятиях общественного питания?
8. Что такое ручник и где он используется?
9. Как надо содержать столовое белье?
10. Виды и назначение мебели на предприятиях общественного питания, обслуживающих потребителей?
11. Какие антропометрические требования предъявляются к мебели в ресторанах, барах, кафе, столовых и др.?

Задание 1. На одном, из обследованных по заданию к практическому занятию № 4 «Предприятия общественного питания», предприятии общественного питания, ознакомьтесь с используемыми там столовым бельем и мебелью. Задание выполните в таблице.

Таблица 1 – Оборудование залов и столовое белье

| Наименование предприятия общественного питания, место его нахождения, класс (для ресторанов и баров) | Наличие скатерти(ей), вид, краткая характеристика | Наличие салфеток, вид, краткая характеристика | Мебель, краткая характеристика | | | | |
|--|---|---|--------------------------------|--------|--------|--------|---|
| | | | Столы | Стулья | Буфеты | Стойки | Иные компоненты мебельного оборудования |
| | | | | | | | |

Задание 2. Изучить и освоить на практике формы и приемы складывания полотняных салфеток, наиболее часто используемых при сервировке столов для завтраков, обедов и ужинов.

Тема 8. «Виды и назначение столовых посуды, приборов и инвентаря»

Контрольные вопросы:

1. Какие материалы используют при изготовлении изделий, входящих в комплект столовой посуды?
2. Какие изделия входят в комплект столовой отечественной фарфоровой (фаянсовой) посуды?
3. Какие изделия входят в комплект столовой фарфоровой (фаянсовой) посуды, применяемой и изготавливаемой за рубежом?
4. На каких предприятиях общественного питания чаще всего используется столовая керамическая посуда (майоликовая и гончарная)?
5. На каких предприятиях общественного питания чаще всего используется столовая посуда из полимерных материалов?
6. Из какого материала столовая посуда наиболее соответствует всем санитарно-гигиеническим нормам?
7. Из каких материалов изготавливают изделия, относящиеся к металлической столовой посуде?
8. Для подачи, какой продукции общественного питания применяются тарелки (блюда) и какие они бывают?
9. Какая столовая посуда применяется для подачи вин?
10. Какая столовая посуда применяется для подачи коньяка?
11. Какая столовая посуда применяется для подачи водки?
12. Какая столовая посуда применяется для подачи пива?
13. Какая столовая посуда применяется для подачи сока, морса, воды?
14. Какая столовая посуда применяется для подачи кофе, чая?
15. Какая столовая посуда используется для изготовления продукции общественного питания?
16. Для подачи, какой продукции общественного питания применяются изделия из стекла и хрусталя?
17. Какие изделия для сервировки стола можно отнести к аксессуарам?
18. Какие изделия относят к столовым приборам?
19. Из каких материалов изготавливают столовые приборы?
20. Какие приборы и посуда используется при обслуживании банкетов и приемов?

Задание 1. Проведите обследование столовой посуды и приборов, используемой при обслуживании потребителей на любом из типов предприятий общественного питания.

Таблица 1 – Столовые посуда и приборы на предприятии общественного питания

(наименование предприятия общественного питания)

| Столовая посуда (приборы) (наименование изделия) | Материал | Форма | Цвет (оттенок) |
|---|----------|-------|----------------|
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| ... | | | |

Задание 2. Изучить и освоить на практике ассортимент:

- фарфоро-фаянсовой, хрустальной, стеклянной, металлической, деревянной пластмассовой посуды;

- столовых приборов (основных, вспомогательных и специального назначения)

Тема 9. «Сервировка стола по предварительно сделанным заказам»

Контрольные вопросы:

1. В чем заключается подготовка столов и столового белья к сервировке?
2. В какой последовательности рекомендуется осуществлять сервировку стола?
3. Какие правила надо соблюдать при сервировке стола тарелками?
4. Какие правила надо соблюдать при сервировке стола приборами?
5. Какие правила надо соблюдать при сервировке стола фужерами (бокалами, рюмками)?
6. Какие операции включает в себя предварительная сервировка стола?
7. Какие операции включает в себя сервировка стола по меню заказа завтрака?
8. Какие операции включает в себя сервировка стола по меню заказа обеда?
9. Какие операции включает в себя сервировка стола по меню заказа ужина?
10. В каких случаях и как осуществляется дополнительная сервировка стола?
11. В чем особенности дневной и вечерней сервировки стола?
12. В чем особенности банкетной сервировки стола?
13. Как осуществляется сервировка стола по порционному меню?

Задание:

Засервировать стол по меню заказа. Ответ оформить в виде рисунка. Варианты заданий приведены в разделе «Практические задания к промежуточной аттестации» приложения 3.

Тема 10. «Правила подачи кулинарной продукции, блюд, закусок, супов и бульонов, сладких блюд и фруктов»

Контрольные вопросы:

1. Как, согласно ресторанной практике, подают порционные блюда?
2. Какие правила необходимо соблюдать при подаче блюд «в стол»?
3. Какие возможны варианты при подаче блюд «в обнос»?
4. Какие правила необходимо соблюдать при подаче блюд «в обнос»?
5. В чем заключаются правила порционирования блюд?
6. Какие правила необходимо соблюдать при работе с подносом?
7. В какой посуде следует подавать супы, бульоны, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда?
8. Как взаимодействуют повара и официанты при порционной подаче блюд?
9. Какие возможны варианты подачи блюд при предварительном их порционировании на подсобном столе? Какие правила применяются для каждого их них?

10. Какие правила необходимо соблюдать при подаче горячих блюд, в том числе заказных и фирменных?

11. Когда и как подают холодные закуски?

12. Как подать рыбную икру, устриц?

13. Когда и как подают горячие закуски?

14. Когда и как подают супы и бульоны?

15. Когда подаются сладкие блюда и фрукты?

16. Какие правила необходимо соблюдать при подаче холодных и горячих сладких блюд?

17. Как можно подавать фрукты?

Задание. Написать статью (2-3 страницы текста на листах 11-ого формата через полтора интервала 12-ым шрифтом), предположим, для периодического издания «Ресторанные ведомости» под заголовком: «Как и по каким правилам нас обслуживают в _____».

(название предприятия)

Автор на основе профессионального подхода должен поделиться с читателями своей оценкой уровня обслуживания обследуемого предприятия общественного питания по меню заказа в части правил подачи блюд, как сложившихся в процессе многолетней практики, так и возможно собственных, введенных предприятием (здесь уместна экспертная оценка нововведения). Последнее необходимо отличать от отсутствия соблюдения каких-либо правил вообще.

Тема 11. Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков

Контрольные вопросы:

1. Какие безалкогольные напитки относят к горячим?

2. Какие безалкогольные напитки относят к холодным?

3. Какие безалкогольные напитки относят к смешанным?

4. Как подают кофе?

5. Как подают чай?

6. Как подают какао, шоколад?

7. Как подают сок, воду?

8. Какие напитки относят к алкогольным?

9. Как подают вина?

10. Как подают игристые вина и шампанское?

11. Какие правила следует соблюдать при подаче водки, алкогольных аперитивов?

12. Как и когда подают коньяк, ликеры?

13. Как подается пиво?

14. Какие алкогольные напитки относят к диджестивам, когда и как их подают?

Задание. Написать статью (2-3 страницы текста на листах 11-ого формата через полтора интервала 12-ым шрифтом), предположим, для периодического издания «Ресторанные ведомости» под заголовком: «Как и по каким правилам нас обслуживают в _____».

(название предприятия)

Автор на основе профессионального подхода должен поделиться с читателями своей оценкой уровня обслуживания обследуемого предприятия общественного питания по меню заказа в части правил подачи алкогольных и безалкогольных напитков, как сложившихся в процессе многолетней практики, так и возможно собственных, введенных

предприятием (здесь уместна экспертная оценка нововведения). Последнее необходимо отличать от отсутствия соблюдения каких-либо правил вообще.

3.4 Темы докладов (сообщений)

Приведены в приложении 2.

3.5 Критерии оценки результатов текущего контроля

Процедура оценивания знаний и навыков средством «тест» может быть, как автоматизированной, так и не автоматизированной по вариантам. Каждый вариант содержит двадцать вопросов с четырьмя вариантами ответов.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если дано не менее девятнадцати правильных ответов; «хорошо» – не менее шестнадцати правильных ответов, «удовлетворительно» – не менее двенадцати правильных ответов, «неудовлетворительно» – менее двенадцати правильных ответов.

Процедура оценивания знаний, умений и навыков средством «практическое задание» предусматривает двухбалльную шкалу – «зачтено» и «не зачтено», как при выполнении задания в группе, так и индивидуально. При выполнении практического задания группой обучающихся при оценивании учитывается степень участия каждого. При отсутствии у обучающегося доказательств участия в коллективной работе, последний не получает зачет.

Тематика докладов приведена в приложении 2.

Процедура оценивания знаний средством «контрольные вопросы» предусматривает двухбалльную шкалу – «зачтено» и «не зачтено». Это средство контроля организовано как устный экспресс-опрос каждого обучающегося¹ преподавателем по одному или нескольким вопросам из перечня вопросов (см. пп.3.2-3.3). Недостатки не полных или не точных ответов могут восполняться другими обучающимися, присутствующими на занятии. Обучающийся не ответивший или не давший правильный ответ ни по одному из предложенных преподавателем вопросов не аттестуется.

Контрольные вопросы разработаны по всем темам лекционных и практических занятий дисциплины.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Вопросы и практические задания для подготовки к экзамену приведены в приложении 3.

4.2 Промежуточный контроль имеет своей целью комплексную проверку знаний, умений и навыков обучающегося по дисциплине. Обучающийся отвечает устно на один теоретический вопрос и выполняет одно практическое задание, из указанных выше перечней.

4.3 Оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно») выставляется в соответствии с критериями, указанными в табл. 1.

¹ Экспресс-опрос может носить и выборочный характер.

Таблица 1 – Система и критерии оценивания на экзамене

| Система оценок Критерий | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|---|---|--|--|
| | 0-40% | 41-60% | 61-80 % | 81-100 % |
| | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| | «не зачтено» | «зачтено» | | |
| 1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов | Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой) | Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект | Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект | Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект |
| 2 Работа с информацией | Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи | Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи | Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи | Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи |
| 3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта | Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений | В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации | В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные | В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи |
| 4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач | В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки | В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом | В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма | Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи |

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Введение в профессию» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Балтийская высшая школа гастрономии».

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Приложение 1

Типовые тестовые задания для текущего контроля по темам 3-7 дисциплины

Вариант 1

1. В понятие деятельности предприятия общественного питания входит:

- А) изготовление продукции общественного питания
- Б) создание условий для изготовления и реализации продукции общественного питания
- В) организация досуга потребителей продукции общественного питания
- Г) изготовление продукции общественного питания, создание условий для изготовления и реализации продукции общественного питания, организация досуга потребителей продукции общественного питания

2. К продукции общественного питания можно отнести:

- А) растительное сырье и напитки, изготовленные из него промышленным способом
- Б) растительное сырье и хлебобулочные изделия, изготовленные из него промышленным способом
- В) кулинарная продукция, хлебобулочные, мучные, кондитерские изделия и напитки
- Г) растительное и животное сырье, а также продукция и изделия, изготовленные из них

3. К предприятиям общественного питания, организующим производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки можно отнести:

- А) рестораны, кафе, бары, закусочные, буфеты, кафетерии
- Б) рестораны, кафе, бары, столовые, кофейни
- В) рестораны, кафе, бары, столовые, буфеты, кафетерии
- Г) рестораны, кафе, бары, столовые, буфеты, кафетерии, кулинария

4. В баре можно реализовывать, кроме напитков, блюда:

- А) можно
- Б) нельзя
- В) можно, но в ограниченном ассортименте
- Г) можно, если есть специальное разрешение на их изготовление

5. Предприятие общественного питания быстрого обслуживания можно оборудовать:

- А) в торговых комплексах и центрах, кинотеатрах
- Б) в местах интенсивного движения и массового скопления потребителей: в торговых комплексах и центрах (зоны ресторанных двориков), кинотеатрах, на центральных улицах и площадях, в зонах отдыха и др.
- В) на центральных улицах и площадях в зонах отдыха
- Г) в больницах, в торговых комплексах, спортивных, кинотеатрах, автоприцепах, киосках, на центральных улицах и площадях, в зонах отдыха, на транспорте и др.

6. К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания НЕЛЬЗЯ отнести должности и профессии:

- А) администратор зала

Б) старший официант

В) сомелье

Г) су-шеф

7. Согласно требованиям национального стандарта работнику достаточно только пройти профессиональную подготовку для занятия должностей и овладения профессиями:

А) официанта, бармена, буфетчика, повара, кондитера, пекаря, кассира, продавца магазина (отдела) кулинарии, шеф-повара

Б) официанта, бармена, сомелье, бариста, буфетчика, повара, работника предприятия быстрого обслуживания

В) официанта, кассира, продавца магазина (отдела) кулинарии

Г) пекаря, кондитера, кассира, продавца магазина (отдела) кулинарии, инженера технолога

8. Согласно требованию национального стандарта знать правила обслуживания потребителей, правила этикета и сервировки столов должны:

А) весь персонал

Б) директор, метрдотель

В) метрдотель, официант, бармен, повар

Г) администратор зала, официант

9. НЕ обязательно иметь специальное профессиональное образование для занятия должностей и овладения профессиями обслуживающего персонала согласно требованиям национального стандарта:

А) официанта, бармена, буфетчика, кассира, продавца магазина (отдела) кулинарии

Б) администратора зала, официанта, бармена, сомелье, бариста, буфетчика

В) администратора зала, официанта, кассира, продавца магазина (отдела) кулинарии

Г) кассира, продавца магазина (отдела) кулинарии

10. Согласно требованию национального стандарта знать технологию изготовления продукции, реализуемой через предприятия общественного питания, должен:

А) инженер-технолог, начальник цеха, пекарь, кондитер, повар, официант, бармен, бариста, буфетчик, работник предприятия быстрого обслуживания

Б) только обслуживающий персонал

В) только производственный персонал

Г) весь персонал

11. Применяют порционную подачу блюд:

А) в ресторанах

Б) в столовых

В) в кафе

Г) в ресторанах, в столовых, в кафе

12. При подаче многопорционных блюд «в стол» перекладывает кулинарную продукцию в тарелки посетителей:

А) сам посетитель

Б) официант

В) сам посетитель или официант

Г) шеф-повар

13. Обслуживание посетителей «в обнос» осуществляется:

А) горячих блюд – с правой стороны от гостя, холодных блюд – с левой стороны от гостя

Б) с любой стороны от гостя

В) с левой стороны от гостя

Г) с правой стороны от гостя

14. Температура заказных и фирменных горячих блюд:

А) 85-90°C

Б) 80-85°C

В) 75-80°C

Г) не ниже 75°C

15. Подачей «по-английски» называют:

А) подача блюд «в обнос»

Б) подача блюд с перекладыванием на подсобном столе или серванте

В) подача блюд с порционированием на приставном столике и с доготовкой на виду у потребителя

Г) подача основных горячих блюд, которые оформлены в виде индивидуальных порций на мелких столовых тарелках

16. Подачей «по-русски» называют:

А) подача блюд «в обнос»

Б) подача блюд с перекладыванием на подсобном столе или серванте

В) подача блюд «в стол»

Г) подача блюд с порционированием на приставном столике и с доготовкой на виду у потребителя

17. Как подают икру «по-еврейски»:

А) с булкой, маслом, лимоном и зеленью

Б) с мелко нарубленными вареными яйцами и зеленым луком к горячим блинам

В) с картофелем, сваренным в кожуре, и сметаной

Г) ни одним из перечисленных способом

18. Температура горячих закусок:

А) 85-90°C

Б) 80-85°C

В) 75-80°C

Г) не ниже 75°C

19. НЕЛЬЗЯ повторно разогревать напитки:

А) какао

Б) кофе

В) шоколад

Г) какао, кофе, шоколад

20. К крепким алкогольным относят напитки с содержанием этилового спирта:

А) 45%

- Б) от 30% до 60%.
- В) свыше 20%.
- Г) свыше 7%.

Вариант 2

1. Деятельность предприятия общественного питания может быть организована:

- А) в месте изготовления продукции общественного питания
- Б) в месте, согласованном между потребителем продукции общественного питания и услугодателем (предприятием общественного питания)
- В) вне места изготовления продукции общественного питания
- Г) в месте изготовления продукции общественного питания, в месте согласованном между потребителем продукции общественного питания и услугодателем (предприятием общественного питания), вне места изготовления продукции общественного питания

2. Общественное питание это:

- А) самостоятельная отрасль экономики
- Б) подотрасль сельскохозяйственной отрасли народного хозяйства
- В) вид предпринимательской деятельности

3. Кафе и рестораны отличаются:

- А) уровню организации досуга
- Б) уровню обслуживания
- В) широте ассортимента продукции и предоставляемых услуг
- Г) уровню организации досуга, по уровню обслуживания, по широте ассортимента продукции и предоставляемых услуг

4. При определении типа предприятия общественного питания методы и формы обслуживания:

- А) учитываются
- Б) не учитываются
- Г) не учитываются, так как критерии для определения типа предприятия еще не выработаны

5. Столовые различают по признакам:

- А) по объему и ассортименту производимой и реализуемой продукции
- Б) по объему и ассортименту производимой и реализуемой продукции, интересам потребителей
- В) по ассортименту и организации производства, интересам потребителей и уровню обслуживанию
- Г) по ассортименту реализуемой продукции, методам и формам обслуживания, интересам потребителей и месторасположению

6. К должностям и профессиям обслуживающего персонала предприятий общественного питания можно отнести:

- А) шеф-повар, повар
- Б) су-шеф, пекарь
- В) инженер технолог
- Г) администратор зала, бариста, официант

7. Можно отнести к производственному персоналу предприятия общественного питания должности и профессии:

- А) шеф-повар
- Б) инженер-технолог
- В) работник предприятия быстрого обслуживания, продавец магазина
- Г) шеф-повар, инженер-технолог, работник предприятия быстрого обслуживания

8. Согласно требованиям национального стандарта профессиональное образование и/или профессиональную подготовку (переподготовку) и/(или) пройти профессиональную подготовку должны работники, занимающие должности:

- А) метрдотеля, заведующего производством, инженера-технолога
- Б) директора, начальника цеха, метрдотеля, сомелье
- В) весь персонал
- Г) никто

9. Согласно требованию национального стандарта обязательным является соблюдение этических норм для:

- А) метрдотель, официанта, бармена, сомелье
- Б) продавца магазина (отдела) кулинарии, буфетчика, бариста, сомелье, бармена, метрдотеля
- В) всего обслуживающего персонала
- Г) всего административного персонала

10. Согласно требованию национального стандарта знать технологию изготовления продукции, реализуемой через предприятия общественного питания, должен:

- А) инженер-технолог, начальник цеха, пекарь, кондитер, повар, администратор зала, официант, бармен, бариста, буфетчик, работник предприятия быстрого обслуживания
- Б) только обслуживающий персонал
- В) обслуживающий и производственный персонал
- Г) весь персонал

11. Согласно требованию национального стандарта оказывать консультативную помощь потребителям в выборе блюд, изделий и напитков, включенных в меню обязаны:

- А) администратор зала, бармен, официант, сомелье, бариста
- Б) администратор зала
- В) сомелье, бариста
- Г) шеф-повар, су-шеф

12. Блюда общего пользования при подаче их в «стол» оформляет:

- А) официант
- Б) повар
- В) администратор зала
- Г) может и официант, и повар, и администратор зала

13. Подача основного блюда потребителю осуществляется бригадой из трех официантов в следующем порядке:

А) первый, второй и третий (каждый самостоятельно) подают основное блюдо, гарнир, соус потребителям пока не обслужат всех

Б) первый официант сервирует стол, второй – подает основное блюдо с гарниром, третий – подает соус

В) первый официант подает основное блюдо, второй – идет следом и подает гарнир, соус, третий – подает приборы и кладет салфетку

Г) первый официант подает основное блюдо, второй – идет следом и подает гарнир, а третий – подает соус

14. Температура дежурных горячих блюд:

А) 75-80°C

Б) 70-75°C

В) 65-70°C

Г) не ниже 65°C

15. Подачей «по-русски» называют:

А) подача блюд «в обнос»

Б) подача блюд с перекладыванием на подсобном столе или серванте

В) подача блюд «в стол»

Г) подача блюд с порционированием на приставном столике и с доготовкой на виду у потребителя

16. Подачей «венским стилем» называют:

А) подача блюд «в обнос»

Б) подача блюд с перекладыванием на подсобном столе или серванте

В) подача блюд с порционированием на приставном столике и с доготовкой на виду у потребителя

Г) подача основных горячих блюд, которые оформлены в виде индивидуальных порций на мелких столовых тарелках

17. Икру «по-русски» подают:

А) с булкой, маслом, лимоном и зеленью

Б) с мелко нарубленными вареными яйцами и зеленым луком к горячим блинам

В) с картофелем, сваренным в кожуре, и сметаной

Г) ни одним из перечисленных способом

18. На банкетах и приемах фрукты подают:

А) в вазе «в обнос»

Б) на мелкой десертной тарелке каждому гостю индивидуально

В) в вазах на высоких ножках и размещают в центре стола

Г) в вазе «в обнос», на мелкой десертной тарелке каждому гостю индивидуально, в вазах на высоких ножках и размещают в центре стола

19. Какие приборы подаются к пирожным:

А) десертная вилка или ложка

Б) десертная ложка

В) десертный нож и ложка

20. Крюшоны это:

А) освежающие напитки с мятой

Б) игристые пенящиеся напитки

В) напитки на основе виноградного вина, смешанного с коньяком, ликёром, шампанским

Г) напитки на основе различных ягод и фруктов с добавлением сиропов, лимонного сока и минеральной воды

Вариант 3

1. К предприятиям общественного питания, организующим производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте, относятся:

А) рестораны, кафе, закусочные, буфеты, кафетерии

Б) рестораны, кафе, бары, столовые, кофейни, предприятия мелкорозничной торговой сети

В) предприятия мелкорозничной торговой сети, буфеты, кафетерии, кулинарии

2. В баре можно реализовывать, кроме напитков, холодные и горячие закуски:

А) можно

Б) нельзя

В) можно, если есть специальное разрешение на их изготовление

Г) можно только холодные закуски

3. В закусочных разрешается реализовывать алкогольные напитки и табачные изделия:

А) не разрешается

Б) разрешается

В) разрешается только в специализированных предприятиях данного типа

Г) разрешается только в стационарных

4. Предприятие общественного питания предназначено:

А) для изготовления и реализации продукции общественного питания, покупных товаров и оказания разнообразных дополнительных услуг, в том числе организации досуга потребителей.

Б) для организации питания

В) для изготовления и реализации продукции общественного питания с организацией досуга потребителей

Г) для организации питания и досуга потребителей, как вне дома, так и на дому – по заказам

5. Можно отнести к обслуживающему персоналу предприятия общественного питания должности и профессии:

А) администратор зала

Б) су-шеф

В) повар, пекарь

Г)) метрдотель, су-шеф, помощник повара

6. НЕЛЬЗЯ отнести к обслуживающему персоналу предприятия общественного питания должности и профессии:

А) бармен

Б) официант

В) шеф-повар

Г) администратор зала

7. Национальным стандартом предусматривается, что в соответствующую форменную (санитарную) одежду и обувь установленного для данного предприятия образца должен быть одет:

- А) весь персонал
- Б) обслуживающий персонал
- В) обслуживающий и производственный персонал
- Г) такого требования стандартом не предусматривается

8. К диджестивам относятся:

- А) коктейли на основе вермутов
- Б) виски со льдом
- В) джин с тоником
- Г) коньяк

9. Согласно требованию национального стандарта должен знать о сроках и условиях хранения продукции, реализуемой через систему общественного питания:

- А) администратор зала, официант, бармен, сомелье
- Б) продавец магазина (отдела) кулинарии, буфетчик, бариста, сомелье, бармен, администратор зала
- В) официант, бариста, сомелье, бармен, метрдотель
- Г) официант, сомелье, бариста

10. Согласно требованию национального стандарта знать технологию изготовления продукции, реализуемой через предприятия общественного питания, должен:

- А) инженер-технолог, начальник цеха, пекарь, кондитер, повар, метрдотель, официант, бармен, бариста, буфетчик, работник предприятия быстрого обслуживания
- Б) только обслуживающий персонал
- В) только производственный персонал
- Г) весь персонал

11. Согласно требованию национального стандарта должен уметь составлять винную карту:

- А) сомелье
- Б) сомелье, бармен
- В) сомелье, бармен, метрдотель
- Г) сомелье, бариста, бармен, метрдотель

12. При подаче блюд «в стол» необходимо чередовать их по цвету, высоте, величине, равномерно распределяя по столу:

- А) нет такой необходимости
- Б) необходимо
- В) необходимо, но только в ресторанах при обслуживании банкетов и приемов
- Г) необходимо, но только в ресторанах классов «люкс» и «высший»

13. Посетитель сам может без участия официанта при обслуживании «в обнос» перекладывать кулинарную продукцию из блюда в свою тарелку:

- А) может
- Б) не может
- В) не может за исключением индивидуального обслуживания по заказному меню

Г) может, если на блюде лежат приборы для порционирования

14. Температура дежурных горячих блюд:

А) 75-80°C

Б) 70-75°C

В) 65-70°C

Г) не ниже 65°C

15. Подачей «по-французски» называют:

А) подача блюд «в обнос»

Б) подача блюд с перекладыванием на подсобном столе или серванте

В) подача блюд с порционированием на приставном столике и с доготовкой на виду у потребителя

Г) подача основных горячих блюд, которые оформлены в виде индивидуальных порций на мелких столовых тарелках

16. Подачей «русским стилем» называют:

А) подача блюд «в обнос»

Б) подача блюд с перекладыванием на подсобном столе или серванте

В) подача блюд с порционированием на приставном столике и с доготовкой на виду у потребителя

Г) подача основных горячих блюд, которые оформлены в виде индивидуальных порций на мелких столовых тарелках

17. Какой должна быть температура подачи холодных закусок:

А) не превышать 14°C

Б) не превышать 18°C

В) не превышать 12°C

Г) не превышать 11°C

18. Когда подают супы:

А) в первую очередь

Б) после холодных закусок

В) после горячих закусок

Г) в любой момент по желанию заказчика

19. Какие напитки нельзя нагревать до кипения:

А) чай

Б) кофе

В) шоколад

Г) чай, кофе, шоколад

20. Слабоалкогольными следует считать напитки с содержанием этилового спирта:

А) от 1,5 до 7%.

Б) от 1,0 до 7%

В) от 2,0 до 7%

Г) от 2,5 до 7%

Приложение 2

Темы докладов

Тема 1. «Вуз в системе профессионального образования России»

Доклады

- 1.Болонская декларация от 19.06.1999г.
2. Система ВО в европейских странах (например, Англии, Германии, Польше ...)
3. Система ВО в Белоруссии и Казахстане

Тема 2. «Основные положения организации учебного процесса подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»

Доклады

1.Современное состояние и тенденции развития общественного питания в России, как перспективного рынка труда в современной России

Тема 3. Нормативная база профессиональной деятельности работников общественного питания

Доклады

1. Нормативная база деятельности федераций (ассоциаций) рестораторов и отельеров

Тема 4. «Предприятия общественного питания»

Доклады

1. История, современное состояние и перспективы развития предприятий общественного питания в России

2. Организационно-правовые формы деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по оказанию услуг в сфере общественного питания

Тема 5. «Стандартизированные требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу предприятий общественного питания»

Доклады

1. Правила оказания услуг общественного питания. утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 года №1515

Тема 6. «Стандартизированные требования, предъявляемые к производственному и административному персоналу предприятий общественного питания»

Доклады

1.Вспомогательный персонал в сфере услуг общественного питания

Тема 9. «Сервировка стола по предварительно сделанным заказам»

Доклады

1. Банкетная сервировка стола

Приложение 3

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Понятие, классификация предприятий общественного питания
2. Нормативная база профессиональной деятельности работников предприятий общественного питания
3. Классификация персонала, виды должностей и профессий на предприятиях общественного питания
4. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность метрдотеля на предприятии общественного питания
5. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность администратора зала на предприятии общественного питания
6. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность официанта на предприятии общественного питания
7. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность сомелье на предприятии общественного питания
8. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность бариста на предприятии общественного питания
9. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность кассира
10. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность продавца магазина (отдела) кулинарии на предприятии общественного питания
11. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность бармена на предприятии общественного питания
12. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность буфетчика на предприятии общественного питания
13. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность работника предприятия быстрого обслуживания в сфере общественного питания
14. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность начальника цеха на предприятии общественного питания
15. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность заведующего производством на предприятии общественного питания
16. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность шеф-повара на предприятии общественного питания
17. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность су-шефа на предприятии общественного питания
18. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность повара на предприятии общественного питания
19. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность пекаря на предприятии общественного питания
20. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность кондитера на предприятии общественного питания
21. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность директора на предприятии общественного питания
22. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность управляющего на предприятии общественного питания
23. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность инженера-технолога на предприятии общественного питания
24. Общие требования к персоналу предприятий общественного питания

25. Общие требования к формам и методам обслуживания на предприятиях общественного питания
26. Правила подачи блюд
27. Правила подачи напитков
28. Правила подачи закусок
29. Правила подачи супов и бульонов
30. Правила подачи сладких блюд и фруктов

Практические задания к экзамену

Задание – Засервировать стол по меню заказа. Ответ оформить в виде рисунка

| Практические задания | Меню заказа |
|----------------------|--|
| 1 | Завтрак – масло сливочное, хлеб, ассорти из колбас, джем, кофе с молоком. Обед – холодная закуска (салат), суп, мясное блюдо, десерт (компот), вино красное. Ужин – холодная закуска из рыбы, холодная закуска из мяса, рыбное блюдо, десерт (мороженое), чай, ликер. |
| 2 | Завтрак – сок фруктовый, масло сливочное, тосты, омлет с сыром, варенье, чай. Обед – холодная закуска из рыбы, суп, овощное блюдо, десерт (арбуз, дыня), вино белое. Ужин – холодная закуска (салат), горячая закуска (овощная), мясное блюдо, десерт (торт), кофе, водка. |
| 3 | Завтрак – сок фруктовый, масло сливочное, хлеб, яйцо всмятку, кофе со сливками. Обед – холодная закуска (икра красная), суп, мясное блюдо, кофе, коньяк. Ужин – холодная закуска из мяса, рыбное блюдо, овощное блюдо, десерт (мороженое), вино белое. |
| 4 | Завтрак – масло сливочное, хлеб, ассорти из колбас, джем, кофе с молоком. Обед – холодная закуска из рыбы, суп, овощное блюдо, десерт (арбуз, дыня). Ужин – холодная закуска (салат), мясное блюдо, десерт (торт), кофе, ликер. |
| 5 | Завтрак – масло сливочное, тосты, круассаны, мармелад, кофе. Обед – холодная закуска из мяса, суп, рыбное блюдо, десерт (компот), чай, вино белое. Ужин – холодная закуска из мяса, горячая закуска (овощная), мясное блюдо, десерт (арбуз, дыня), кофе, ликер. |
| 6 | Завтрак – сок фруктовый, масло сливочное, хлеб, ассорти из колбас, джем, чай. Обед – холодная закуска из рыбы, суп, горячее овощное блюдо, кофе, ликер. Ужин – холодная закуска (овощи), рыбное блюдо, мясное блюдо, десерт (мороженое), шампанское. |

| Практические задания | Меню заказа |
|----------------------|--|
| 7 | Завтрак – сок фруктовый, масло сливочное, хлеб, яйцо всмятку, чай с молоком. Обед – холодная закуска (икра черная), солянка, десерт (мороженое), кофе, вино белое. Ужин – холодная закуска (салат), мясное блюдо, кофе, коньяк. |
| 8 | Завтрак – йогурт, хлопья рисовые, мед, масло сливочное, чай. Обед – холодная закуска из рыбы, суп, овощное блюдо, десерт (арбуз), вино белое. Ужин – холодная закуска (салат), мясное блюдо, кофе, коньяк |
| 9 | Завтрак – сок фруктовый, яйцо всмятку, кофе с молоком. Обед – холодная закуска из мяса, суп, рыбное блюдо, десерт (компот). Ужин – холодная закуска (салат), горячая закуска (овощная), мясное блюдо, десерт (торт), кофе, коньяк. |
| 10 | Завтрак – масло сливочное, хлеб, ассорти из колбас, джем, чай. Обед – холодная закуска (салат), суп, мясное блюдо, кофе, коньяк. Ужин – холодная закуска из мяса, овощное блюдо, десерт (мороженое). |
| 11 | Завтрак – сок фруктовый, яйцо всмятку, чай с молоком. Обед – холодная закуска из мяса, солянка, десерт (арбуз, дыня), вино красное. Ужин – холодная закуска из рыбы, овощное блюдо, кофе, ликер. |
| 12 | Завтрак – масло сливочное, тосты, ассорти из колбас, варенье, чай. Обед – холодная закуска (салат), суп, мясное блюдо, десерт (компот), вино красное. Ужин – холодная закуска из мяса, рыбное блюдо, овощное блюдо, десерт (мороженое), кофе, ликер. |
| 13 | Завтрак – сок фруктовый, масло сливочное, хлеб, яйцо всмятку, кофе с молоком. Обед – холодная закуска (салат), суп, мясное блюдо, кофе, ликер. Ужин – холодная закуска из мяса, рыбное блюдо, десерт (арбуз) |
| 14 | Завтрак – масло сливочное, тосты, ассорти из колбас, варенье, чай. Обед – холодная закуска из мяса, суп, овощное блюдо, десерт (компот). Ужин – холодная закуска (салат), холодная закуска из мяса, овощное блюдо, десерт (пирожное), кофе, коньяк. |
| 15 | Завтрак – молоко, хлопья кукурузные, джем, тосты, масло сливочное, кофе. Обед – горячая закуска (овощи), суп, мясное блюдо, десерт (дыня). Ужин – холодная закуска (овощи), горячая закуска из мяса, мясное блюдо, кофе, ликер |
| 16 | Завтрак – йогурт, хлопья рисовые, мед, масло сливочное, чай. Обед – холодная закуска (салат), суп, мясное блюдо, кофе, коньяк. Ужин – холодная закуска (овощи), рыбное блюдо, мясное блюдо, десерт (мороженое). |
| 17 | Завтрак – сок фруктовый, масло сливочное, хлеб, яйцо всмятку, чай с молоком. Обед – холодная закуска из мяса, суп, рыбное блюдо, десерт (компот). Ужин – холодная закуска (овощи), рыбное блюдо, мясное блюдо, |

| Практические задания | Меню заказа |
|----------------------|--|
| | десерт (мороженое), чай, ликер. |
| 18 | Завтрак – масло сливочное, хлеб, ассорти из колбас, джем, кофе с молоком. Обед – холодная закуска (салат), суп, мясное блюдо, десерт (компот). Ужин – холодная закуска из рыбы, холодная закуска из мяса, рыбное блюдо десерт (мороженое). |
| 19 | Завтрак – масло сливочное, тосты, круассаны, мармелад, кофе Обед – холодная закуска из мяса, суп, рыбное блюдо, десерт (компот). Ужин – холодная закуска из мяса, горячая закуска (овощи), десерт (арбуз). |
| 20 | Завтрак – масло сливочное, хлеб, паштет, кофе с молоком Обед – холодная закуска из мяса, бульон, рыбное блюдо, десерт (взбитые сливки). Ужин – холодная закуска из мяса, горячая закуска (овощи), десерт (арбуз). |
| 21 | Завтрак – кефир, горячие бутерброды с сыром, кофе с молоком и сахаром Обед – холодная закуска (салат), бульон, мясное блюдо, десерт (взбитые сливки), коньяк Ужин – горячая закуска (овощи), мясное блюдо, десерт (виноград), ликер |
| 22 | Завтрак – масло сливочное, хлеб, паштет, кофе с молоком Обед – холодная закуска из мяса, холодный суп, рыбное блюдо, десерт (бисквитное пирожное), водка. Ужин – рыбное блюдо, горячая закуска (овощи), десерт (арбуз), ликер. |
| 23 | Завтрак – кукурузные хлопья с молоком, круассаны, мармелад, кофе. Обед – холодная закуска из мяса, суп, рыбное блюдо, вино белое. Ужин – горячая закуска (овощи), мясное ассорти, десерт (фруктовое ассорти). |
| 24 | Завтрак – масло сливочное, хлеб, паштет, зеленый чай. Обед – холодная закуска из мяса, суп, мясное блюдо, десерт (мороженое с взбитыми сливками и фруктами), вино красное Ужин – рыбное ассорти, горячая закуска (овощи), пиво. |
| 25 | Завтрак – масло сливочное, тосты, ассорти из колбас, молоко Обед – холодная закуска (салат), суп, рыбное блюдо, десерт (компот). Ужин – холодная закуска из мяса, горячая закуска (овощи), десерт (дыня). |
| 26 | Завтрак – масло сливочное, хлеб, мясная гастрономия, чай с лимоном. Обед – горячая закуска из мяса птицы, суп-пюре, рыбное блюдо, кисель. Ужин – мясное блюдо, горячая закуска (овощи), десерт (арбуз). |