



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

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора института

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе модуля)  
**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА  
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»**

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**

## 1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Организация производства на предприятиях индустрии питания	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовые акты, регулирующие организацию деятельности, планирование и контроль предприятия питания в целом;</li> <li>- принципы планирования производства, координации работы предприятий индустрии питания;</li> <li>- факторы, влияющие на процессы работы предприятия.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять факторы, влияющие на процессы работы кухни, кондитерского цеха организации питания, и давать их оценку, разрабатывать и вносить коррективы в планы работы;</li> <li>- разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам, координировать производственные и социальные процессы в соответствии с целями развития организации питания, прогнозировать последствия нарушений, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирования предприятий индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах, координировать деятельность работников, служб предприятия индустрии питания с учетом концепции заведения;</li> <li>- навыками разработки обоснованных</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков работы производства блюд меню, организации рабочих мест в целях оптимизации процессов, а также расчетов нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, энергозатрат).

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов;

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- экзаменационные задания по дисциплине, представленные в виде тестовых заданий закрытого и открытого типов.

1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	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
<b>2 Работа с информацией</b>	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	задачи	рамках поставленной задачи	новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
<b>3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>	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 поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
<b>4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач</b>	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

## 2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

### Тестовые задания открытого типа:

1. Предприятия общественного питания по предлагаемому ассортименту и услуг подразделяют на \_\_\_\_\_.

**Ответ: типы**

2. Доставка блюд и напитков и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: кейтеринг**

3. Пашотницы предназначены для \_\_\_\_\_.

**Ответ: для подачи к бульону горячих яиц**

4. Режим работы горячего цеха зависит от \_\_\_\_\_.

**Ответ: режима работы предприятия (торгового зала)**

5. Расстояние между технологическими линиями оборудования должно быть \_\_\_\_\_.

**Ответ: 1,3 м**

6. В горячем цехе большой мощности обычно выделяются специализированные отделения \_\_\_\_\_.

**Ответ: суповое и соусное**

7. Норма площади на одно посадочное место в кафе \_\_\_\_\_.

**Ответ: 1,6 м<sup>2</sup>**

8. Для гигиеничности стены горячего цеха \_\_\_\_\_.

**Ответ: облицовывают керамической плиткой не ниже 1,7 метра**

9. Высота стен горячего цеха \_\_\_\_\_.

**Ответ: не должна быть менее 3-х метров**

10. Оборудование для горячего цеха подбирают с учетом \_\_\_\_\_.

**Ответ: режима работы предприятия, ассортимента блюд и загрузки зала в часы пик**

11. Горячий цех должен быть оснащен следующим современным оборудованием \_\_\_\_\_.

**Ответ: тепловым, холодильным, механическим и немеханическим**

12. Предприятия общественного питания выполняют функции \_\_\_\_\_.

**Ответ: производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции**

13. При расстановке столов необходимо учитывать, что \_\_\_\_\_.

**Ответ: расстановка столов не должна препятствовать свободному проходу посетителей и персонала**

14. Температура воздуха горячего цеха по требованиям нормативной документации должна быть \_\_\_\_\_.

**Ответ: 23 °С**

15. Основным цехом, где завершается технологический процесс приготовления мучных и кондитерских изделий, пищи, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, заготовок для холодных и сладких блюд является \_\_\_\_\_.

**Ответ: горячий цех**

16. На основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, составляется производственная программа \_\_\_\_\_.

**Ответ: горячего цеха**

17. Приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков происходит в \_\_\_\_\_ отделении.

**Ответ: соусном**

18. Помещение для обработки яиц оборудуется \_\_\_\_\_.

**Ответ: 4-х секционной моечной ванной**

19. График, предусматривающий работу бригады в 1 смену, называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: линейным**

20. Овощной цех входит в состав \_\_\_\_\_ помещений

**Ответ: производственных**

21. Рабочее место по обработке луковых на заготовочных предприятиях должно быть оснащено \_\_\_\_\_.

**Ответ: вытяжкой**

22. Яйца дезинфицируют \_\_\_\_\_.

**Ответ: 2% раствором кальцинированной соды**

23. Длина производственного стола не должна превышать \_\_\_\_\_.

**Ответ: 1800 мм**

**Тестовые задания закрытого типа:**

24. Укажите соответствие типа оборудования и его наименования

- |   |                           |                          |
|---|---------------------------|--------------------------|
| 1 | Тепловое оборудование     | [1] овощерезка           |
| 2 | Механическое оборудование | [2] пароконвектомат      |
| 3 | Нейтральное оборудование  | [3] Двухсекционная ванна |

**Ответ: 1 – 2; 2 – 1; 3 – 3.**

25. Холодный цех ресторана оснащают следующим оборудованием (возможно несколько вариантов):

- 1 **механическим**
- 2 тепловым
- 3 **весовым**
- 4 **холодильным**
- 5 приточно-вытяжным
- 6 **нейтральным**

26. Укажите соответствие блюда и температуры его подачи

- |   |                   |                   |
|---|-------------------|-------------------|
| 1 | Борщ              | [1] не выше 10°C  |
| 2 | Заливное из кур   | [2] не ниже 70 °C |
| 3 | Свинная отбивная  | [3] не выше 14 °C |
| 4 | Компот из ягод    | [4] не ниже 65 °C |
| 5 | Картофельное пюре | [5] не ниже 75 °C |

**Ответ: 1 – 2; 2 – 3; 3 – 5; 4 – 1; 5 - 4.**

27. Укажите соответствие вида посуды на фото и его наименование

- 1 Фарфоровая [1]



2 Фаянсовая [2]



3 Керамическая [3]



**Ответ: 1 – 2; 2 – 1; 3 – 3.**

28. Кондитерский цех ресторана оснащают следующим оборудованием (возможно несколько вариантов):

- 1 **механическим**
- 2 **тепловым**
- 3 **весовым**
- 4 **холодильным**
- 5 **приточно-вытяжным**
- 6 **нейтральным**

29. Укажите соответствие срока хранения полуфабрикатов в охлаждаемой камере, в зависимости от вида сырья согласно СанПиН

- 1 Полуфабрикаты рубленые из мяса [1] 12 часов
- 2 Полуфабрикаты рубленые из рыбы [2] 24 часа
- 3 Полуфабрикаты рубленые из кур [3] 18 часов

**Ответ: 1 – 2; 2 – 1; 3 – 3.**

30. Для санитарной обработки кондитерских мешков используют (возможно несколько вариантов):

- 1 **автоклавы**
- 2 жарочные шкафы
- 3 **стерилизаторы**
- 4 раствор кальцинированной соды
- 5 раствор хлорной извести
- 6 кварцевые лампы

### **3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ**

Данный вид контроля по дисциплине не предусмотрен учебным планом.

### **4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Организация производства на предприятиях индустрии питания» 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»).

Преподаватель-разработчик – Титова И.М., доцент, к.т.н.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_



М.Н. Альшевская