



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

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПСИ

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе практики)
**«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА – ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ
ЧИСЛЕ НАУЧНО - ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
инжиниринга технологического оборудования

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Таблица 1 – Планируемые результаты, 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>ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;</p> <p>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания;</p> <p>ПК-2: Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания;</p> <p>ПК-3: Способен управлять текущей деятельностью основного производства организации питания.</p>	<p>ОПК-2.1: Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям;</p> <p>ОПК-4.2: Осуществляет поиск, синтез и анализ информации по заданному объекту с целью дальнейшего проектирования производства или его элементов;</p> <p>ОПК-5.4: Выполняет технико-экономическое обоснование технологии производства продуктов общественного питания;</p> <p>ПК-2.2: Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами;</p> <p>ПК-3.1: Планирует процессы основного производства</p>	<p>Производственная практика – преддипломная практика, в том числе научно – исследовательская работа</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - алгоритм поиска научно-технической информации по производству продукции общественного питания; - правила составления отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок; - элементы технико-экономического обоснования проекта предприятия общественного питания и их содержание; - основные нормативы технологических расчетов и порядок их выполнения. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по производству продукции общественного питания; - измерять, наблюдать и составлять описания исследований в области технологии продуктов питания; - рассчитывать производственные помещения, мощности и загрузку оборудования, технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, экономическую эффективность разрабатываемого проекта. <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками поиска, анализа и обобщения (в т.ч. с использованием современных информационных технологий) необходимой информации;

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
	организации питания.		<p>- навыками обобщения полученных экспериментальных данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</p> <p>- навыками проектирования предприятия общественного питания, в том числе технологическими расчетами, расчетом, подбором и размещением оборудования, организации рабочих мест и др.</p> <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <p>- поиска научно-технической информации по изучаемому вопросу;</p> <p>- обобщения полученных экспериментальных данных и составления отчетов по выполненному заданию;</p> <p>- работы с генеральным планом предприятия; планами технического оснащения цехов пищевого предприятия.</p>

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 К оценочным средствам для промежуточной аттестации, проводимой в форме дифференцированного зачета (зачет с оценкой), относятся:

- отчет по практике
- тестовые задания закрытого и открытого типов.

2.2 Критерии оценки результатов прохождения практики

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 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 задаче данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных	В состоянии решать только фрагменты	В состоянии решать	В состоянии решать	Не только владеет алгоритмом и

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
алгоритмов решения профессиональных задач	поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

2.3 Оценивание тестовых заданий закрытого типа осуществляется по системе зачтено/не зачтено («зачтено» – 41-100% правильных ответов; «не зачтено» – менее 40 % правильных ответов) или пятибалльной системе (оценка «неудовлетворительно» - менее 40 % правильных ответов; оценка «удовлетворительно» - от 41 до 60 % правильных ответов; оценка «хорошо» - от 61 до 80% правильных ответов; оценка «отлично» - от 81 до 100 % правильных ответов).

Тестовые задания открытого типа оцениваются по системе зачтено/не зачтено. Оценивается верность ответа по существу вопроса, при этом не учитывается порядок слов в словосочетании, верность окончаний, падежи.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

Индикаторы: ОПК-2.1: Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям.

Тестовые задания открытой формы:

1. Модой называют количественное значение исследуемого признака, наиболее часто встречающегося в _____

2. Медианой называется значение изучаемого признака, которое делит выборку, упорядоченную по величине данного признака _____

3. Среднее квадратическое отклонение (σ) или квадратичная ошибка и его свойства ____

Тестовые задания закрытого типа:

1. Установите соответствие ответа формуле

1	Для отброса ошибочных опытов используют критерий Стьюдента: $\frac{X_i - X_{\text{ср.}}}{\sigma} \geq t$ Значения t берут из таблицы t- распределения Стьюдента. Опыт считается бракованным, если экспериментальное значение критерия t по модулю	А	больше 35																						
		Б	больше табличного значения.																						
		В	меньше табличного значения.																						
2	При измерениях проведено 10 отсчетов массы (Т) на весах с погрешностью прибора 1 г. <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>n</td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td>Т,г</td> <td>20</td><td>25</td><td>22</td><td>27</td><td>26</td><td>24</td><td>28</td><td>30</td><td>35</td><td>15</td> </tr> </table>	n	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Т,г	20	25	22	27	26	24	28	30	35	15	Г	25,2
		n	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
		Т,г	20	25	22	27	26	24	28	30	35	15													
Д	равно табличному значению.																								
	$\bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n}$ Среднее значение равно	Е	меньше 28																						

2. Установить соответствие результата записи с учетом погрешности

1	Влажность творога 72,564%, а вычисленная ошибка 0,4542%	А	Результат следует записать: 72,56±0,45
		Б	Результат следует записать: 12,10 < U < 12,60 В
2	Результат измерения напряжения U=12,35 В, погрешность ΔU=±0,25В.	В	Результат следует записать: U=12,35±0,2В
		Г	Результат следует записать: 72,56±0,5

3. Установить соответствие методов обработки экспериментальных данных

1	Средней арифметической (X _{ср.}) Среднеквадратического отклонения единичного результата (σ) Отброса грубых ошибок Стандартного отклонения среднеарифметической или ошибки среднеарифметической из всех повторностей X Доверительной ошибки измеряемой величины (ε)	А	Вторичные методы статистической обработки экспериментальных данных
---	--	----------	--

2	<p>Регрессионное исчисление</p> <p>Методы сравнения между собой двух или нескольких элементарных статистик (средних, дисперсий и т.п.), относящихся к разным выборкам</p> <p>Методы установления статистических взаимосвязей между пе-ременными, например их корреляции друг с другом</p> <p>Методы выявления внутренней статистической структуры эмпирических данных (например, факторный анализ)</p>	Б	<p>Первичные методы статистической обработки экспериментальных данных</p>
---	--	----------	---

Компетенция ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.

Индикаторы ОПК-4.2: Осуществляет поиск, синтез и анализ информации по заданному объекту с целью дальнейшего проектирования производства или его элементов.

Тестовые задания открытой формы:

1. Поиск научной информации, или информационный поиск – это совокупность операций, направленных на отыскание _____, необходимых для разработки темы
2. Контент-анализ, или метод количественного изучения содержания _____
3. К электронным источникам информации следует отнести:
4. Синтез – это....

Тестовые задания закрытого типа:

1. Установите соответствие вида документа его форме

1	Документы по конструктивной форме	А	Электронные носители
2	Документы по знаковой природе информации	Б	Патентные
3	Документы по их периодичности	В	Типовые
4	Документы по характеру текста.	Г	Периодические
5	Научные документы	Д	Изобретательные

2. Установите соответствие электронных баз данных их назначению

1	Библиографические базы данных	А	Содержат сведения фактического характера и представляют собой конечный продукт для пользователя
---	-------------------------------	----------	---

2	Фактографические базы данных	Б	Содержат вторичную информацию, то есть сведения о публикациях
3	Базы данных	В	Это разновидность информационной системы для накопления больших объемов относительно однородных, взаимосвязанных и изменчивых данных, для их оперативного управления и многоцелевого использования.
4	Банк данных	Г	Содержат большой информационный массив фактографических и библиографических баз данных

3. Установить соответствие документов их назначению

1	Технический регламент	А	Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг. Стандарт также может содержать правила и методы исследований (испытаний) и измерений, правила отбора образцов, требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке или этикеткам и правилам их нанесения.
2	Международный стандарт	Б	Документ, который принят международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, или межправительственным соглашением, заключенным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, или федеральным законом, или указом Президента Российской Федерации, или постановлением Правительства Российской Федерации, или нормативным правовым актом федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования
3	Свод правил	В	Документ в области стандартизации, в котором содержатся технические правила и (или) описание процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации продукции и, который применяется на добровольной основе в целях соблюдения требований технических регламентов
4	Сертификат соответствия	Г	Документ, удостоверяющем соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров

4. Установить соответствие между этапами анализа данных и их систематическими методами исследований

1	Описание данных	А	Описательная статистика, определение необходимого объема выборки
---	-----------------	----------	--

2	Изучение сходств и различий	Б	Дискриминантный анализ, кластерный анализ, группировка
3	Исследование зависимостей	В	Факторный анализ, метод главных компонентов
4	Снижение размерности	Г	Корреляционный анализ, дисперсионный анализ, регрессионный анализ
5	Классификация и прогноз	Д	Статистические критерии: Крамера-Уэлча, Вилкоксона-Манна-Уитни, хи-квадрат, Фишера и др.

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

Индикаторы ОПК-5.4: Выполняет технико-экономическое обоснование технологии производства продуктов общественного питания.

Тестовые задания открытой формы:

1. Товарооборот общественного питания – оборот предприятия общественного питания, который подразделяется на оборот _____ и оборот _____

2. Валовой доход – сумма надбавок и наценок на _____

3. Рентабельность предприятия – это...

Тестовые задания закрытого типа:

1. Установите соответствие формул

1	Количество потребителей в каждый час работы кафе	А	$n_d = N_d \cdot m$, где N_d – число потребителей в течение дня; m – коэффициент потребления блюд
2	Общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня	Б	$N_{ч} = (P \cdot \varphi_{ч} \cdot x_{ч}) / 100$, где $N_{ч}$ - количество потребителей за один час; P – число мест в зале ресторана; $\varphi_{ч}$ – оборачиваемость места в зале; $x_{ч}$ – загрузка зала, %.
3	Оборачиваемость места в зале за час	В	$\varphi_{ч} = 60 / \tau$, где τ – продолжительность приема пищи одним потребителем в зависимости от времени суток и типа предприятия общественного питания, минут

2. Установите соответствие формул

1	Коэффициент общей эффективности капитальных вложений	А	Период, в течение которого капитальные вложения окупаются полученной прибылью: $T = K/P$, где T – срок окупаемости в годах ; K – сумма капитальных вложений (тыс. руб.); P – сумма прибыли (тыс. руб.)
2	Срок окупаемости	Б	Отношение суммы годовой прибыли проектируемого предприятия к сумме капитальных вложений на его строительство и приобретение оборудования: $E = P / K$, где: E – коэффициент общей эффективности капитальных вложений; K – сумма капитальных вложений (тыс. руб.); P – сумма прибыли (тыс. руб.)
3	Себестоимость единицы продукции	В	Отношение всех затрат (полные издержки) на производство данного вида продукции в рассматриваемом периоде производственной деятельности к количеству произведенной продукции данного вида в этот период: $C_p = Z/N$ (руб.), где: Z – затраты на производство данного вида продукции, руб; N – количество единиц произведенной продукции данного вида

3. Установите соответствие формул расчета площадей, необходимого количества оборудования

1	Расчет площади, необходимой для хранения продуктов	А	$S_{пр} = Q_{дн} * t * K_T / n$ где $Q_{дн}$ – среднее количество продукта, кг t – срок хранения продуктов, дней K_T – коэффициент, учитывающий массу тары n – норма нагрузки на 1 м^2 площади пола, $\text{кг}/\text{м}^2$
2	Количество столов	Б	$P_c = F_d / F_{ст}$ $F_{ст}$ - площадь жарочной поверхности стационарной сковороды, м^2 .
3	Количество сковород	В	$P = L / L_{ст}$ L – длина производственного стола, м $L_{ст}$ – длина стандартного стола, м.

Компетенция ПК-2: Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Индикаторы ПК-2.2: Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами.

Тестовые задания открытой формы:

1. Деловые системы – это цепочки взаимодействий компании с субъектами _____ и _____ среды, позволяющие реализовывать бизнес процессы, направленные на удовлетворение потребностей рынка.

2. Потребитель (customer) – это _____ или _____, получающее продукцию.

3. Связь с потребителями должна включать: _____

4. Мониторинг данных, касающийся восприятия потребителями степени удовлетворения их потребностей и ожиданий, могут включать:

Тестовые задания закрытого типа:

1. Определить соответствие планов внутренних и внешних взаимодействий

1	Информация должна включать в себя: - цели правил и разъяснение средств их обеспечения; - сведения о способах внедрения правил, включая ответственность персонала, связанного с реализацией правил и деятельностью по информированию; - вспомогательную информацию по процессу работы с жалобами и обеспечению урегулирования любых разногласий. До сведения персонала также должна быть доведена вся информация, находящаяся в открытом доступе.	А	Внешние взаимодействия
2	Данная информация может включать в себя: - обещания организации потребителям; - сведения о том, где и как можно задать вопрос или подать жалобу относительно правил; - сведения о том, как запрос или жалоба будут обрабатываться, включая информацию об обратной связи относительно их статуса и времени прохождения через каждую стадию данного процесса; - варианты уведомления потребителя о его вопросе и о возмещении ущерба истцу; - доступность сведений о каком-либо процессе внешнего урегулирования спорных вопросов; - результаты применения правил. Информация для потребителей, истцов и других заинтересованных сторон должна быть легкодоступна, например в виде брошюр, проспектов, маркировки и размещения на сайте.	Б	Внутренние взаимодействия

2. Установите соответствие документированной информации прямым и косвенным методам взаимодействия с потребителями

1	Анкеты Вопросники Чек-листы Бланки претензий Отчеты удовлетворенности и т.п.	А	Косвенные методы взаимодействия с потребителями
2	Маркетинговые отчеты Статистика продаж Данные анализа рынка Отчеты о работе фокус-групп Результаты тестирования продуктов и услуг и т.д.	Б	Прямые методы взаимодействия с потребителями

3. Сопоставить средства обеспечения правил (достижения удовлетворенности потребителя) для компании по доставке пиццы

1	Обещание	А	«Пицца, не доставленная горячей в течение 30 мин, будет бесплатной»
2	Ограничения, относящиеся к выполнению обещания, доведенные до сведения потребителя	Б	Географические, погодные условия или загруженность на дорогах
3	Другие средства обеспечения правил	В	Информация о том, как подавать жалобу
4	Вспомогательная информация	Г	Заявление о том, что стоимость пиццы, доставленной с опозданием, не вычитается из заработной платы разносчика
5	Действия по планированию, проектированию, разработке и внедрению правил	Д	Пилотный запуск программы в тестовом режиме
6	Деятельность по поддержанию и улучшению	Е	Процент доставок, совершенных вовремя
7	Показатели функционирования	Ж	Проведение исследования и внесение изменений в формулировку правил

4. Определите соответствие понятия термину:

1	«Холодный прозвон» (Cold-calling)	А	Метод определения сильных (strengths) и слабых (weaknesses) сторон позиции компании, а также возможностей (opportunities) и угроз (threats) для нее со стороны внешней среды
2	Анализ – SWOT (SWOT–analysis)	Б	Метод реализации продукта или услуги, когда торговый представитель предлагает свой товар или услугу потенциальным потребителям путем посылки предложений по почте или звонков по телефону
3	Лояльность (Loyalty)	В	Движущая сила личности, направленная на привлечение потребителя к обработке информации (рекламного сообщения), связанной с товаром.
4	Вовлеченность (Involvement)	Г	Характеристика отношения потребителя к марке, бренду, приверженность, характеризующаяся удовлетворенностью

			потребления данной продукции и вероятностью повторной покупки.
5	Исследование рекламы, тест-метод оценки отклика (Offer test)	Д	Испытание рекламы с оценкой откликов на различные цены. Особенно важно, когда на рынок выводится новая продукция и необходимо оценить чувствительность к цене со стороны потребителей.
6	Инструменты стимулирования сбыта (Sales promotion tools).	Е	Средства поощрения потребителей с целью совершения ими покупки: раздача бесплатных образцов товара, купоны, скидки, премии, призы, вознаграждения, бесплатные пробы, гарантии. К ним также относятся средства стимулирования торговли: снижение закупочных цен, компенсации за рекламу и средства стимулирования деловых партнеров: торговые выставки, конференции, сувенирная реклама.

Компетенция ПК-3: Способен управлять текущей деятельностью основного производства организации питания.

Индикаторы ПК-3.1: Планирует процессы основного производства организации питания.

Тестовые задания открытой формы:

1. Меню – это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием _____

2. Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах должна быть в пределах____, в горячем и кондитерском цехах____. Относительная влажность воздуха в цехах _____.

3. Столовая – это

4. Журналы обязательны в общественном питании по СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Тестовые задания закрытого типа:

1. Установить соответствие условий задания полученным результатам

1	Составить план-меню столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 1000 человек, период осенне-летний. Общее количество блюд, планируемых к выпуску, определяется по формуле $n = N \cdot m$ Для общедоступной столовой $m = 2,5$. При количестве потребителей 1000	А	количество блюд составит 2500
		Б	количество блюд составит 3500
		В	количество блюд составит 1500
2		А	8,5 кг

	<p>Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 50 порций рассольника ленинградского, если в октябре картофель имеет не 25% отходов, а на 5% больше.</p> <p>1. Определяем по Сборнику рецептов массу нетто очищенного картофеля на 50 порций рассольника ленинградского. Она составит 7,5 кг (0,15 · 50).</p> <p>2. Фактически % отходов картофеля составит 30%.</p> <p>3. Определяем массу брутто картофеля, необходимого для приготовления данного блюда, по формуле:</p> $Q_{\text{брутто}} = \frac{Q_{\text{нетто}} \cdot 100}{100 - \% \text{ отходов}}$	Б	10,7 кг
		В	15,0 кг
3	<p>Расчет площади производственных помещений по норме площади на одного работающего производится по формуле:</p> $\text{Собщ} = N \cdot n$ <p>где Собщ - общая площадь цеха, м²; N - количество работников в цехе; n - норма площади на одного работающего, м². С учетом нормы площади для горячего цеха - 7-10 м²; холодного - 6-8 м²; для заготовочных цехов - 4-6 м² площадь холодного цеха с 5 работниками составляет</p>	А	52 м ²
		Б	48 м ²
		В	40 м ²

1. Установить последовательность обслуживания посетителей в ресторане.

1) Прием заказа:

- ознакомление с меню;
- оформление заказа.

2) Встреча посетителя включает:

- раздевание в гардеробе;
- приглашение в зал (администраторами);
- размещение за wybranными столиками.

3) Досервировка стола

4) Передача заказа в бар и производственные цеха

5) Уборка осуществляется непосредственно непрерывно в процессе обслуживания

6) Подача блюд и напитков:

- транспортировка;
- показ потребителю;
- обработка на подсобном столе;
- подача потребителю

7) Расчет с потребителями (подача счета)

3. Уставить последовательность технологических операций в кондитерском цехе: подготовка продуктов; замес теста; разделка и выпечка изделий; кратковременное хранение; отделка; остывание; упаковка; маркировка; транспортировка.

4. Установите соответствие исполнителей видам сбора детальной и поминутной статистики о занятости сотрудника в течение рабочего дня (метод– «Фотография рабочего времени»)

1	Индивидуальная	А	определение самим исполнителем потерь рабочего времени
2	Групповая	Б	наблюдение за одним исполнителем.
3	Бригадная	В	наблюдение за исполнителем, действия которого связаны с перемещением в процессе работы на потоке.
4	Маршрутная	Г	изучение одним наблюдателем или несколькими за работой бригады
5	Самофотография	Д	один наблюдатель, несколько исполнителей. Применяется для установления степени использования оборудования и загрузки работников

4 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

Данный вид контроля по производственной практике – преддипломной практике, в том числе научно – исследовательской работе не предусмотрен учебным планом.

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по производственной практике - практике – преддипломной практике, в том числе научно – исследовательской работе представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

Фонд оценочных средств актуализирован. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 7 от 23.03.2023 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова