



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**

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
<p>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания;</p> <p>ПК-1: Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Организация производства на предприятиях индустрии питания</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы организации деятельности предприятий индустрии питания;</li> <li>- основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников предприятий индустрии питания; способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять рациональное использование сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;</li> <li>- осуществлять планирование и организацию и разрабатывать концепцию предприятия индустрии питания;</li> <li>- анализировать и оценивать результативность деятельности производства; организовывать документооборот по производству на предприятии индустрии питания.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства пищевой</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; - расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии); - входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.
- задания по контрольной работе (для заочной формы обучения).

Промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при непрохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

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 0-40%	3 41-60%	4 61-80 %	5 81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«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 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
<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. Молочно-фруктовые напитки с добавлением яйца или яичного желтка называются\_\_\_\_\_.

**Ответ: эг-ног**

2. Не запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха\_\_\_\_\_.

**Ответ: отварные овощи**

3. Особенность организации питания, когда посетители самостоятельно выбирают уже готовые блюда, и обслуживание официантами производится за специальным столом называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: шведский стол**

4. 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**

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

**Ответ: вытяжкой**

6. Колебание температуры в морозильной камере не должно превышать \_\_\_\_ градуса от установленной

**Ответ: 2**

7. Приемка сырья животного происхождения (свинина) производится при наличии \_\_\_\_\_ свидетельства.

**Ответ: ветеринарного**

8. Нормативный расход холодной воды при производстве 1 блюда в горячем цехе составляет \_\_\_\_\_ литров.

**Ответ: 10**

9. С целью оптимизации рабочего времени при выполнении технологических операций работниками производственных цехов предприятий общественного питания используют метод \_\_\_\_\_.

**Ответ: фотография рабочего времени**

10. Надбавка к себестоимости товара или услуги, которая составляет доход организации называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: наценка**

11. Определение финансовых затрат на производство одного блюда или сразу группы изделий называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: калькуляцией**

12. Предприятие (объект) питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: бар**

**Тестовые задания закрытого типа:**

13. Установите последовательность расположения блюд в меню:

- 1 супы
- 2 горячие закуски
- 3 горячие блюда из птицы
- 4 горячие рыбные блюда
- 5 блюда из яиц и творога
- 6 мясные горячие блюда
- 7 блюда из овощей

**Ответ: 2, 1, 4, 6, 3, 7, 5**

14. Для ресторана, имеющего концепцию «русская кухня» характерны блюда (возможно несколько вариантов):

- 1 **Щи суточные**

- 2 Крем-суп из спаржи
- 3 **Галантин**
- 4 Шашлык
- 5 **Кулебяка**
- 6 Бигос
- 7 Безе

15. С целью обеспечения безопасности производства пищевой продукции на предприятиях общественного питания проводятся процедуры (возможно несколько вариантов):

- 1 **Дезинфекция**
- 2 Дезодорация
- 3 **Дератизация**
- 4 **Дезинсекция**
- 5 Деноминация

Компетенция ПК-1: Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции.

**Тестовые задания открытого типа:**

16. График, предусматривающий работу бригады 12 часов через 2 суток, называется\_\_\_\_\_.

**Ответ: двухбригадный**

17. Основной составляющей частью производственного процесса является\_\_\_\_\_.

**Ответ: технологические операции**

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

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

19. Температура воздуха холодного цеха по требованиям нормативной документации должна быть\_\_\_\_\_.

**Ответ: 18 °С**

20. Требования эргономичности – это соответствие условий \_\_\_\_\_.

**Ответ: антропометрическим требованиям**

21. Требования технических регламентов, государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам относятся к блюдам \_\_\_\_\_ цеха.

**Ответ: горячего**

22. Рабочие места и оборудование располагаются в горячем цехе \_\_\_\_\_.

**Ответ: по ходу технологического процесса**

23. Очищенные овощи можно хранить в воде не более \_\_\_\_\_ часов.

**Ответ: 2**

24. Температура воздуха в кондитерском цехе не должна превышать \_\_\_\_\_ °С .

**Ответ: 23**

25. Вспомогательная операция при термической обработке \_\_\_\_\_ .

**Ответ: пассерование**

26. Способ размещения теплового оборудования в центре горячего цеха называют \_\_\_\_\_.

**Ответ: островным**

#### **Тестовые задания закрытого типа:**

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

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

28. Укажите соответствие срока хранения полуфабрикатов в охлаждаемой камере, в

зависимости от вида сырья согласно СанПиН

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

**Ответ: 1 – 2; 2 – 1; 3 – 3.**

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

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

30. Укажите соответствие срока хранения готовых блюд на раздаче в столовой, согласно СанПиН

- |   |   |             |
|---|---|-------------|
| 1 | Суп                                     | [1] 1 час   |
| 2 | Салат, заправленный растительным маслом | [2] 2 часа  |
| 3 | Булочка                                 | [3] 8 часов |

**Ответ: 1 – 2; 2 – 1; 3 – 3.**

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

Учебным планом для студентов заочной формы обучения предусмотрено выполнение контрольной работы.

Контрольная работа состоит из двух расчетных заданий.

При выполнении работы все расчеты должны быть приведены в работе. Работы, где приведены только конечные цифры, отсутствуют характеристики посуды (размер и назначение) приниматься на проверку не будут.

1. Рассчитать количество обслуживающего персонала, столов, размер и количество столового белья, посуды и приборов необходимого для обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами в соответствии с заданным меню.

2. Рассчитать количество столов, размер и количество столового белья, количество посуды и приборов для обслуживания фуршета в соответствии с заданным меню.

Таблица 1 – Номер варианта задания (цифра означает количество гостей: первая - на банкете с частичным обслуживанием официантами, вторая – на фуршете)

Номер варианта (последняя цифра зачетной книжки)	Номер варианта (предпоследняя цифра зачетной книжки)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	20, 58	28, 64	30, 98	45, 54	70, 60	60, 42	56, 78	90, 36	100, 56	120, 88
2	84, 69	110, 72	32, 66	66, 32	32, 64	78, 67	22, 78	48, 69	32, 108	49, 94
3	47, 58	72, 80	70, 48	78, 67	20, 58	28, 64	84, 69	110, 72	32, 66	92, 28
4	32, 66	45, 54	66, 32	32, 64	78, 67	43, 112	78, 67	20, 58	28, 64	54, 134
5	37, 68	43, 68	56, 78	90, 36	100, 56	120, 88	33, 92	66, 32	32, 64	78, 67
6	20, 58	28, 64	30, 98	45, 54	32, 66	45, 54	66, 32	32, 64	78, 67	46, 61
7	84, 69	110, 72	32, 66	49, 84	70, 60	60, 42	92, 37	78, 67	20, 58	28, 64
8	66, 32	32, 64	78, 67	20, 58	28, 64	30, 98	47, 94	45, 54	70, 60	60, 42
9	84, 69	110, 72	32, 66	42, 69	45, 54	20, 58	28, 64	30, 98	45, 59	53, 73
0	57, 114	66, 32	32, 64	78, 67	62, 76	84, 69	110, 72	32, 66	34, 86	35, 54

1. Задание для обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами рассчитать:

1.1. Количество столов.

1.2. Количество официантов.

1.3. Длину и ширину скатертей

1.4. Количество столовой посуды и приборов учитывая резерв в пределах 15-20% и необходимость повторения блюд и закусок через 1,5-2,0м.

1.5. Сделать расстановку столов учитывая, что выбирают из 3-х вариантов столов:

- двух местный 600 x 850
- четырех местный 1000 x 1000
- шести местный 1900 x 850

2. Рассчитать количество официантов

Варианты заданий для п.1.

Таблица 2- Часть 1.

Кол-во участников	Мясное ассорти	Рыбное ассорти	Овощное ассорти	Салат «Столичный»	Салат «Весна»	Говядина отварная с овощами	Язык под майонезом	Заливное из рыбы
20	+	+	+	-	-	-	-	-
28	-	-	+	-	-	+	-	+

30	-	-	+	+	-	-	+	+
45	+	-	-	-	+	-	-	+
70	+	+	-	+	+	+	-	-
60	-	+	-	+	+	+	-	-
56	+	+	+	+	-	-	-	+
90	-	+	+	-	-	-	+	-
100	+	+	+	+	-	-	-	-
120	+	+	-	-	+	+	+	-
84	-	-	-	-	+	-	+	+
110	-	-	-	+	+	+	-	+
32	+	+	+	-	-	-	-	+
66	+	+	+	+	-	-	+	-
22	-	+	+	+	-	+	-	-
78	+	-	-	+	+	+	-	+
48	-	+	-	-	+	-	+	+
49	+	+	-	-	+	-	+	+
47	+	+	+	-	-	-	-	+
72	+	+	+	+	-	-	+	-
92	-	-	-	+	+	+	+	+
43	+	+	+	+	-	-	-	+
54	-	-	+	-	-	+	-	+
37	+	+	-	-	+	+	+	-
33	+	-	-	+	+	+	-	+
46	+	+	+	-	-	-	-	+
42	+	-	-	+	+	+	-	+
53	-	+	+	-	-	-	+	-
57	+	+	+	+	-	-	-	+
62	+	+	+	-	-	-	-	+
34	-	+	+	-	-	-	+	-
35	+	+	-	-	+	+	+	-

Таблица 2 - Часть 2.

	Жульен из рыбы	Осетрина кокиль	Судак польски	Лангет	Эскалоп	Котлеты по киевски	Фруктовый салат	Клубника с сахаром	Пирожное
20	+	-	+	+	-	-	-	+	+
28	+	-	+	-	+	-	+	-	+
30	-	+	-	-	-	+	-	+	+
45	+	-	+	+	-	-	+	-	+

70	-	-	+	-	-	+	-	+	-
60	+	+	-	+	-	+	+	-	-
56	-	-	+	-	+	-	-	+	+
90	+	+	-	-	+	+	-	+	+
100	+	-	+	-	+	+	+	-	-
120	+	-	+	+	-	-	-	+	+
84	-	+	-	-	+	-	+	-	+
110	+	-	+	-	-	+	-	+	+
32	-	-	+	+	-	-	+	-	+
66	+	+	-	-	-	+	-	+	-
22	-	-	+	+	-	+	+	-	-
78	+	-	+	-	+	-	-	+	+
48	-	+	-	-	+	-	+	-	+
49	+	-	+	-	+	+	-	+	-
47	+	-	+	-	+	-	+	-	+
72	-	+	-	-	-	+	-	+	+
92	+	-	+	+	-	-	+	-	+
43	-	-	+	-	-	+	-	+	-
54	+	+	-	+	-	+	+	-	-
37	-	-	+	-	+	-	-	+	+
33	+	+	-	-	+	+	-	+	+
46	+	-	+	-	+	+	+	-	-
42	+	-	+	+	-	-	-	+	+
53	-	+	-	-	+	-	+	-	+
57	+	-	+	-	-	+	-	+	+
62	+	-	+	+	-	-	+	-	+
34	-	-	+	-	-	+	-	+	-
35	-	-	+	-	+	-	-	+	+

**Задание 2.**

Рассчитать количество порций, количество и размер тарелок для фуршета в соответствии с приведенным меню, количество гостей дано в таблиц 1, вторая цифра.

Меню фуршета:

- Канапе с икрой, размер – ромб со стороной 1,5 см
- Канапе в ассортименте: с паштетом (25%), с семгой (25%), с сырным муссом (25%), с рыбным муссом (25%) , размер - круглое с диаметром 2,5 см
- Корзиночки с салатом, размер – диаметр 5 см

- Мясное ассорти в ассортименте (буженина/мясной рулет/карбонат/куриный рулет/25/25/25/25)
- Рыбное ассорти в ассортименте (палтус/осетр/угорь/30/30/30)
- Корзиночки с фруктами в желе, размер – диаметр 5 см
- Пирожные в ассортименте: бисквит, размер – квадрат со стороной 2 см; кекс, размер – диаметр 5 см.

#### **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.

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