



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

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств (прило-
жение к рабочей программе модуля)

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО
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

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедры 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 решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;</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>УК-2.2: Выбор способа решения задачи профессиональной деятельности с учётом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;</p> <p>ПК-2.1: Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания;</p> <p>ПК-2.3: Контролирует и оценивает эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;</p> <p>ПК-3.2: Организует и координирует процессы основного производства организации питания;</p> <p>ПК-3.3: Контролирует и оценивает эффективность процессов основного производства организации питания.</p>	<p>Организация производства на предприятиях общественного питания</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные нормативные и технические документы в области организации производства на предприятиях общественного питания; - способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать концепцию предприятия общественного питания; - анализировать и оценивать результативность деятельности производства; - организовывать документооборот по производству на предприятии питания. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации процесса обеспечения ресурсами и функционирования производства продукции общественного питания.

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 по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания;
- задания и контрольные вопросы к практическим занятиям.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачета, соответственно относятся:

- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.
- контрольные вопросы по дисциплине.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения студентами некоторых тем дисциплины (Приложение № 1). Тестирование обучающихся проводится на занятиях после рассмотрения на лекциях соответствующих тем.

Выполнение тестирования предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из нескольких предлагаемых вариантов ответа. Положительная оценка («зачтено») выставляется, если получены правильные ответы. Оценка «не зачтено» выставляется, если получено более 3 неправильных ответов.

3.2 В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы к практическим занятиям, предусмотренным рабочей программой дисциплины.

Целью практических работ является формирование знаний в области организационно-управленческой деятельности предприятий общественного питания, приобретение теоретических и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства в системе массового питания.

По итогам выполнения заданий к практическим работам студент должен уметь разрабатывать концепцию предприятия общественного питания; анализировать и оценивать результативность деятельности производства; организовывать документооборот по производству на предприятии питания. Кроме того у студента формируются навыки организации процесса обеспечения ресурсами и функционирования производства продукции общественного питания.

Оценка результатов выполнения практических заданий производится при представлении студентом выполненных заданий на практических занятиях и на основании ответов студента на вопросы по тематике работ. Студент, самостоятельно выполнивший задания, предусмотренные программой дисциплины и продемонстрировавший знание по теме задания, получает оценку «зачтено».

Неудовлетворительная оценка выставляется, если студент не выполнил, не оформил и не «защитил» предусмотренные рабочей программой дисциплины практические задания.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1 Промежуточная аттестация проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

В случае не прохождения текущего контроля, студент может получить зачет на основании результатов проведения промежуточной аттестации. Контрольные вопросы по дисциплине представлены в Приложении № 4.

При проведении зачета студенту задается не менее 2 вопросов.

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 (таблица 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки при сдаче теории

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 полной системой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии найти 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	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задачи

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
			вантные задаче данные	че 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 «Организация производства на предприятиях общественного питания» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

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

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вариант 1

1. Доставка блюд и напитков и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:

- а) room-service;
- б) скейтеринг;
- в) кейтеринг;
- г) каттеринг.

2. Предприятия общественного питания по предлагаемому ассортименту и услуг подразделяют на:

- а) типы
- б) категории
- в) форматы
- г) группы

3. Особенность организации питания по типу «шведский стол» состоит в том, что...

- а) посетители выбирают уже готовые блюда, обслуживание официантами производится за специальным столом;
- б) закуски и напитки ставят на стол до прихода посетителей, а горячие блюда подаются по заказу;
- в) составляется определенный набор блюд с общей стоимостью, который предлагается в обеденное время.

4. При расстановке столов необходимо учитывать, что ...

- а) расстановка столов не должна препятствовать свободному проходу посетителей и персонала;
- б) количество обслуживающего персонала;
- в) столы должны быть размещены на одной линии с входной дверью.

5. Пашотницы предназначены для...

- а) для поддержания в горячем виде и подачи вторых блюд из жаренного мяса
- б) для подачи к бульону горячих яиц
- в) для подачи блюд из паштета

6. Предприятия общественного питания выполняют функции:

- а) производство кулинарной продукции
- б) реализация кулинарной продукции
- в) организация потребления кулинарной продукции
- г) производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции

7. Требования эргономичности – это соответствие условий обслуживания:

- а) гигиеническим требованиям
- б) антропометрическим требованиям
- в) физиологическим требованиям

8. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором:

- а) завершается технологический процесс приготовления мучных и кондитерских изделий, пищи, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, заготовок для холодных и сладких блюд;
- б) осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона;
- в) Осуществляется тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд;
- г) осуществляется приготовление салатов и холодных закусок.

9. Горячий цех должен быть оснащен следующим современным оборудованием:

- а) тепловым, холодильным, механическим и немеханическим
- б) тепловым, холодильным, механическим
- в) тепловым, механическим и немеханическим
- г) тепловым, холодильным, немеханическим, уборочным инвентарем

10. Требования к блюда горячего цеха:

- а) технических регламентов, государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам;
- б) технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам;
- в) санитарных правил для предприятий общественного питания.

11. Производственная программа горячего цеха составляется на основании...

- а) количества потребителей в каждый рабочий час предприятия;
- б) на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал;
- в) режима работы предприятия;
- г) количества работников горячего цеха.

12. Микроклимат горячего цеха по требованиям нормативной документации должен соответствовать:

- а) температура не должна превышать 23 °С, относительная влажность 60-70%, более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1-2 м/с);
- б) температура не должна превышать 25 °С, относительная влажность 40-50, более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 2-3 м/с);
- в) температура не должна превышать 27 °С, относительная влажность 70-80%, более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 2-3 м/с);
- г) температура не должна превышать 29 °С, относительная влажность 60-70%, более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1-2 м/с).

13. Режим работы горячего цеха зависит от....

- а) режима работы предприятия (торгового зала) и форм отпуска готовой продукции;
- б) режима работы предприятия (торгового зала);
- в) количества реализуемой в день готовой продукции;
- г) количества потребителей.

14. Оборудование для горячего цеха подбирают с учетом...

- а) типа предприятия и количество посадочных мест на предприятии;
- б) режима работы предприятия и формы обслуживания;
- в) максимальной загрузки торгового зала в часы пик;

г) режима работы предприятия, ассортимента блюд и загрузки зала в часы пик.

15. Высота стен горячего цеха:

- а) не нормируется;
- б) не должна быть менее 3,5 м;
- в) должна быть равна 2,5 м;
- г) не должна быть менее 3-х метров.

16. Для гигиеничности стены горячего цеха:

- а) окрашивают краской светлых тонов, облицовывают керамической плиткой не ниже 1,0 метра;
- б) окрашивают краской любых тонов, облицовывают керамической плиткой не ниже 1,5 метра;
- в) окрашивают краской светлых тонов, облицовывают керамической плиткой не ниже 1,7 метра;
- г) окрашивают краской светлых тонов, облицовывают керамической плиткой не ниже 2,0 метра.

17. В горячем цехе большой мощности обычно выделяются специализированные отделения:

- а) суповое и соусное;
- б) суповое и салатное;
- в) суповое, соусное и для напитков;
- г) суповое, соусное и салатное.

18. В соусном происходит приготовление:

- а) вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков;
- б) соусов и горячих напитков;
- в) вторых блюд и соусов;
- г) соусов.

Вариант 2

1. Расстояние между технологическими линиями оборудования должно быть:

- а) не менее 2 м;

- б) не менее 1м;
- в) 1,3 м;
- г) не нормируется.

2. Первые блюда должны отпускаться:

- а) с температурой не ниже 75 °С, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении - не более 2-3 ч;
- б) с температурой не ниже 70 °С, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении - не более 1-2 ч;
- с) с температурой не ниже 65 °С, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении - не более 1-2 ч;
- г) с температурой не ниже 60 °С, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении - не более 2-3 ч.

3. Не запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха:

- а) блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
- б) соусы;
- в) отварные овощи;
- г) картофельное пюре, отварные макаронные изделия.

4. Рабочие места и оборудование располагаются в горячем цехе:

- а) произвольно;
- б) самостоятельно поварами для их удобства;
- в) в зависимости от расположения складских помещений, овощного, холодного и мясо-рыбного цехов;
- г) по ходу технологического процесса.

5. В чем преимущество применения СВЧ-аппаратов в горячем цехе?

- а) экономия денежных средств;
- б) возможность варки большого объема сырья и полуфабрикатов;
- в) экономия площади горячего цеха;
- г) прогрев полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам электромагнитных волн.

6. К горячим мясным блюдам предлагают:

- а) сухие белые вина;
- б) красные сухие вина;
- в) крепленые вина;
- г) шампанское.

7. Норма площади на одно посадочное место в кафе:

- а) 2 м²
- б) 1,8 м²
- в) 1,6 м²
- г) 1,7 м²

8. Показать последовательность расположения блюд в меню:

- а) супы
- б) горячие закуски
- в) горячие блюда из птицы
- г) горячие рыбные блюда
- д) блюда из яиц и творога
- е) мясные горячие блюда
- ж) блюда из овощей

9. Показать последовательность расположения блюд в меню:

- а) бульон прозрачный с гренками
- б) борщ украинский
- в) суп молочный
- г) суп-пюре из картофеля

10. Показать последовательность расположения блюд в меню:

- а) галантин
- б) салат столичный
- в) ассорти мясное
- г) сельдь с гарниром

д) винегрет

11. К горячим закускам рекомендуют:

- а) крепленые вина
- б) водка, горькие настойки
- в) белые столовые вина
- г) красное столовое вино

12. Показать последовательность расположения блюд в меню:

- а) желе
- б) судак заливной
- в) судак под маринадом
- г) запеканка картофельная
- д) сырники

13. Для белых сухих и полусухих вин применяется рюмка:

- а) рейнвейная
- б) мадерная
- в) лафитная
- г) бокал

14. Для крепленых вин применяется рюмка:

- а) рейнвейная
- б) мадерная
- в) лафитная
- г) бокал

15. Посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук называется...

- а) фарфоровая
- б) керамическая
- в) фаянсовая

16. Для безалкогольных напитков применяется:

- а) бокал
- б) фужер
- в) стакан чайный
- г) стакан конический

17. Какое прибор имеет три коротких и широких зубца:

- а) вилка для раков
- б) вилка десертная
- в) вилка кокотная
- г) вилка-лопатка для шпрот

18. Молочно-фруктовые напитки с добавлением яйца или яичного желтка называются:

- а) айс-кремы
- б) джулепы
- в) эг-ног
- г) пунши

Вариант 3

1. Помещение для обработки яиц оборудуется:

- а) ванной с подогревом воды
- б) электрокипятильником
- в) производственным столом со встроенной моечной ванной
- г) четырьмя моечными ваннами

2. График, предусматривающий ежедневную работу бригады в 1 смену называется:

- а) ленточный
- б) линейный
- в) двухбригадный
- г) график рабочего времени
- д) комбинированный

3. Очищенные овощи можно хранить в воде не более

- а) 2 часа
- б) 8 часов
- в) 12 часов
- г) 6 часов
- д) 48 часов

4. Овощной цех входит в состав помещений:

- а) служебных
- б) производственных
- в) технических
- г) для посетителей

5. Основной составляющей частью производственного процесса является:

- а) обслуживание рабочих мест
- б) технологические операции
- в) организация рабочего места
- г) доставка сырья
- д) подготовительная операция

6. Ассортиментный минимум определяет в меню

- а) количество блюд и закусок по временам года
- б) количество фирменных блюд
- в) минимальное количество блюд и закусок
- г) количество блюд и закусок по времени
- д) максимальное количество блюд и закусок

7. Оборудование горячего цеха

- а) тестомесильная машина
- б) овощерезка
- в) шумовка
- г) мармит

8. Чем должно быть оснащено рабочее место по обработке луковых на заготовочных предприятиях

- а) моечной ванной
- б) холодильным шкафом
- в) вытяжкой
- г) овощечистительной машиной

9. Яйца дезинфицируют

- а) 0,2 % раствором кальцинированной соды
- б) 0,2 % раствором хлористой извести
- в) горячей водой
- г) 2% раствором кальцинированной соды
- д) 2% раствором хлористой извести

10. Инвентарь горячего цеха это....

- а) формочки для заливных
- б) нож-рубак
- в) шумовка
- г) филейный нож
- д) ручной маслоделитель

11. Овощной цех оснащают следующим оборудованием:

- а) механическим
- б) дозировочным
- в) весовым оборудованием
- г) тепловым
- д) раздаточным

12. Выработанные полуфабрикаты из птицы хранят в холодильных камерах экспедиции в течение....

- а) 10 часов
- б) 3 часа
- в) 1 час
- г) 2 часа
- д) до 6 часов

13. Вспомогательная операция при термической обработке

- а) варка
- б) припускание
- в) запекание
- г) брезирование
- д) пассерование

14. Вагоны рестораны включают в состав поездов, если они находятся в пути в одном направлении

- а) 12 часов
- б) 20 часов
- в) 18 часов
- г) 0,5 суток
- д) более суток

15. Длина производственного стола не должна превышать

- а) 1500 мм
- б) 1260 мм
- в) 1050 мм
- г) 1000 мм
- д) 1800 мм

16. Для санитарной обработки кондитерских мешков и трубочек используют

- а) жарочные шкафы
- б) раствор хлорной извести
- в) раствор кальцинированной соды
- г) кварцевые лампы
- д) автоклавы

17. Коэффициент потребления блюд учитывает

- а) фактическое потребление блюд посетителями за день
- б) фактическое потребление блюд одним посетителем

- в) усредненное количество блюд на одного посетителя
- г) общее количество блюд планируемых к выпуску
- д) общее количество блюд реализуемых за день

18. Тепловое оборудование

- а) тестомесильная машина
- б) овощечистка
- в) ванна с подводкой пара
- г) овощечистка
- д) электроплита

Приложение № 2

к п. 3.2

ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

Практическое занятие № 1: Разработка графика выхода на работу.

Цель: в результате выполнения работы студент должен приобрести навыки использования основных нормативных и технических документов в области организации производства на предприятиях общественного питания при составлении графика выхода на работу в зависимости от типа предприятия.

Задание: При выполнении данного практического задания необходимо:

- изучить теоретический материал по данной теме, ответить на контрольные вопросы;
- в соответствии с вариантом приведенном в таблице с заданиями студенту необходимо составить фрагмент графика выхода на работу аналогично примеру.

Контрольные вопросы:

1. Структура штатов на предприятиях общественного питания?
2. Характеристика фаз работоспособности?
3. Требования КЗОТ к продолжительности рабочей недели?
4. Линейный график работы?
5. Ступенчатый график работы?
6. Возможности организации бригадного графика работы

Практическое занятие № 2: Анализ и обработка фотографии рабочего времени.

Цель: в результате выполнения работы студент должен приобрести навыки для распределения трудовых ресурсов согласно технологическим процессам конкретного предприятия с учетом требований нормативных документов в области трудовых отношений.

Задание: При выполнении данного практического задания необходимо:

- изучить теоретический материал по данной теме, ответить на контрольные вопросы;
- в соответствии с вариантом задания студент обрабатывает данные наблюдательного листа с фотографией рабочего времени (ФРВ) определенного работника. Определяет продолжительность затрат рабочего времени и выполняет индексацию, затем рассчитывает рост производительности труда.

Контрольные вопросы:

1. Какие затраты рабочего времени составляют подготовительно-заключительное время?
2. Какие затраты рабочего времени объединяют оперативное время?

3. Чем отличается нормативный баланс рабочего времени от фактического?
4. Какие затраты рабочего времени включают в нормативный баланс рабочего времени?
5. Как определить показатель использования рабочего времени?
6. Как рассчитать рост производительности труда за счет устранения потерь рабочего времени?

Практическое занятие № 3: Калькуляция блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

Цель: овладеть способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов, получить практические навыки составления материального расчета на производстве.

Задание: При выполнении данного практического задания необходимо:

- изучить теоретический материал по данной теме, ответить на контрольные вопросы;
- составить калькуляцию пяти блюд (холодное блюдо, суп, второе блюдо, десерт, напиток) из меню, разработанного для дипломного проекта по форме ОП-1. Если в Вашем варианте не представлены все виды, то возможно выбрать блюда и/или напитки, в том числе алкогольные в любом наборе.

Контрольные вопросы:

1. Методика расчета уровня наценки?
2. Особенности калькуляции кулинарных изделий?
3. Особенности калькуляции блюд на дотационных предприятиях?
4. Расчет калькуляции напитков и вино-водочных изделий?
5. Автоматизированные системы расчета цен и учета товаров и остатков?
6. Основные документы, входящие в документооборот предприятия общественного питания

Практическое занятие № 4: Организация производства мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Цель: овладеть практическими навыками составления производственной программы мясного цеха предприятия общественного питания.

Задание: При выполнении данного практического задания необходимо:

- изучить теоретический материал по данной теме, ответить на контрольные вопросы;
- определить, в соответствии с вариантом, ассортимент перерабатываемого сырья в мясном цехе (говядины, свинины, баранины) в зависимости от общей мощности цеха;

- определить выход отдельных частей туш мясного сырья (говядины, свинины, баранины) по кулинарному разрубку;
- определить ассортимент и количество полуфабрикатов, которые могут быть изготовлены из отдельных частей туш говядины, свинины, баранины.

Результаты расчетов занести в соответствующие таблицы.

Контрольные вопросы:

1. Расчет выхода полуфабрикатов при разрубке полутуши говядины?
2. Расчет выхода полуфабрикатов при разрубке полутуши свинины?
3. Расчет выхода полуфабрикатов при разрубке полутуши баранины?
4. Расчет выхода полуфабрикатов при разделке птицы?
5. Расчет потерь при механической и тепловой обработке мясного сырья?

Практическое занятие № 5: Организация производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биологических ресурсов.

Цель: овладеть практическими навыками составления производственной программы цеха по изготовлению полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биологических ресурсов на предприятиях общественного питания.

Задание: При выполнении данного практического задания необходимо:

- изучить теоретический материал по данной теме, ответить на контрольные вопросы;
- рассчитать количество готовой продукции (полуфабрикатов или кулинарной продукции) в соответствии с заданным количеством и рецептурами согласно вариантам, представленным в таблице с вариантами заданий. При расчетах использовать справочные материалы.

Результаты расчетов занести в соответствующие таблицы.

Контрольные вопросы:

1. Расчет выхода филе при разделке рыбного сырья?
2. Расчет количества отходов, образующихся при механической обработке морепродуктов?
3. Расчет количества потерь при размораживании рыбы и морепродуктов?
4. Расчет потерь при тепловой обработке рыбного сырья?
5. Требования к панировочным смесям, используемым при приготовлении рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий?

Практическое занятие № 6: Организация производства мучных и кондитерских изделий.

Цель: овладеть практическими навыками составления производственной программы цеха по производству кондитерских изделий предприятия общественного питания.

Задание: При выполнении данного практического задания необходимо:

- изучить теоретический материал по данной теме, ответить на контрольные вопросы;
- расчет кондитерского и мучного цеха выполняют в следующей последовательности:
- составляют производственную программу;
- определяют режим работы;
- разрабатывают технологические линии и схемы технологического процесса;
- рассчитывают количество сырого теста, отдельных полуфабрикатов;
- подбирают механическое, холодильное и тепловое оборудование расчетным путем;
- рассчитывают численность производственных работников;
- рассчитывают и подбирают немеханическое оборудование (столы, ванны) и тару (листы, противни, емкости, формы);
- определяют полезную и общую площадь отделений цеха и цеха в целом.

Контрольные вопросы:

1. Требования к помещениям по обработке яиц?
2. Температурный режим помещений по отделке кондитерских изделий?
3. Расчет количества тестомесов, в зависимости от видов теста?
4. Требования к складским помещениям кондитерских цехов?
5. Определение количества местных вентиляционных устройств?

Практическое занятие № 7: Расчет расхода воды и электроэнергии.

Цель: овладеть практическими навыками расчета расхода воды и электроэнергии на предприятиях общественного питания.

Задание: При выполнении данного практического задания необходимо:

- изучить теоретический материал по данной теме, ответить на контрольные вопросы;
- рассчитать расход ресурсов исходя из меню или ассортимента разработанных в рамках выполнения технологического раздела.

Контрольные вопросы:

1. Норма расхода холодной воды на одно блюдо в зале?
2. Норма расхода горячей воды на 1 кг кондитерских изделий?

3. Расчет суммарной потребной мощности цеха?

4. Требования к воде для пароконвектоматов?

Приложение № 3

к п. 4.3

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Основные классы предприятий общественного питания. Характеристика и отличительные особенности.
2. Порядок, способы и этапы создания предприятий общественного питания.
3. Организация работы овощного цеха.
4. Организация производства в горячем цехе.
5. Организация производства в кулинарном цехе заготовочного предприятия
6. Организация моечной столовой посуды и моечной кухонной посуды, сервизная.
7. Характеристика торговых помещений предприятий общественного питания.
8. Принципы составления меню, виды меню.
9. Организация работы предприятий быстрого обслуживания (fast-food).
10. Организация питания по месту работы и учебы населения.
11. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях.
12. Организация работы бара. Виды баров.
13. Основные типы предприятий общественного питания.
14. Организация работы мясо-рыбного цеха.
15. Организация производства в холодном цехе.
16. Организация производства в кондитерском цехе.
17. Организация работы раздаточной.
18. Организация работы на участке резки хлеба, буфета.
19. Организация работы специализированных предприятий питания (пельменная, т.п. ...).
20. Организация снабжения, складское хозяйство.
21. Характеристика технологического процесса на предприятии общественного питания, в зависимости от структуры производства (цеховая, без цеховая).
22. Сертификация персонала. Составление графиков выхода на работу. Анализ затрат рабочего времени.
23. Организация производства на заготовочном предприятии.
24. Характеристика торговых помещений предприятий общественного питания.
25. Этапы разработки концепции предприятия общественного питания.