



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)
**«СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ
И ПЛАНИРОВАНИЕ 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
<p>ПК-1: Способен управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и методы планирования; теоретические и практические основы организации и управления производством пищевой продукции на предприятиях индустрии питания; - классификацию и типы предприятий индустрии питания; - квалификационные требования, предъявляемые к производственному и обслуживающему персоналу; методы и формы обслуживания посетителей. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать концепцию предоставления услуг на предприятиях индустрии питания; выбирать оптимальные формы организации предприятий питания; - оценивать эффективность и результаты производственной и организационной деятельности; проводить сертификацию производственного и обслуживающего персонала. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками контроля соблюдения технологической дисциплины на предприятии индустрии питания, разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями
		производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий на предприятии индустрии; - формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; Контроля выполнения регламентов и стандартов работниками кухни организации питания, в том числе обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции.

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»		
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	Может найти необходимую	Может найти, интерпретировать и	Может найти, систематизировать

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	информацию в рамках поставленной задачи	систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	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 поставленной задаче 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

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-1: Способен управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции

Тестовые задания открытого типа:

1. Время, которое затрачивается работником на подготовку к выполнению производственного задания, называется_____.

Ответ: подготовительно-заключительным

2. По периодичности действия предприятия индустрии питания могут быть_____.

Ответ: постоянно действующие и сезонные

3. Предприятие общественного питания не обязаны предоставлять потребителям_____.

Ответ: список поставщиков

4. Основой оперативного планирования на предприятиях индустрии питания является_____.

Ответ: плановое меню

5. Полуфабрикатам высокой степени готовности присваивается коэффициент готовности_____.

Ответ: 0,9

6. _____ - обеденное комплексное меню в гостиницах и курортных комплексах.

Ответ: табльдот

7. Маркировку инструментов и инвентарь в овощном цехе производят буквами_____.

Ответ: СО

8. Тип предприятия индустрии питания, не подразделяющийся по ассортименту продукции_____.

Ответ: ресторан

9. Сумма денежных средств, полученных предприятием за произведенную продукцию, называется_____.

Ответ: выручка от продаж

10. Оборот по обеденной продукции и оборот по прочей продукции составляет_____.

Ответ: оборот по собственной продукции

11. Метод планирования оборота предприятия индустрии питания на основе среднегодовых темпов роста относится к _____ методам планирования.

Ответ: балансовым

12. Процесс, включающий следующие этапы: формулирование целей и задач; анализ внешнего окружения и имеющихся в распоряжении ресурсов; определение стратегически благоприятных обстоятельств; определение стратегически неблагоприятных угроз и обстоятельств; установление масштабов стратегии; принятие стратегии и ее внедрение называется _____ планированием.

Ответ: стратегическим

13. Распределение планового задания между участками цеха, а также его доведение до производственных участков и рабочих мест представляет собой _____ планирование.

Ответ: внутрицеховое

14. Среднее количество блюд, потребляемое одним посетителем, состоящее из коэффициентов потребления отдельных видов обеденной продукции – _____.

Ответ: коэффициент потребления блюд

15. Состояние рыночных отношений, соотношение спроса и предложения, требования потребителей, наличие предприятий – конкурентов, отношения с поставщиками являются _____ на деятельность предприятия индустрии питания.

Ответ: факторами прямого воздействия

16. Для составления _____ _____ заготовочного предприятия необходимы данные о сети предприятий индустрии питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием или специализированными заготовочными цехами.

Ответ: производственной программы

17. Шашлычная, пиццерия, кафе-кондитерская, ресторан китайской кухни относятся к _____ предприятиям питания.

Ответ: специализированным

18. Наименования и номера блюд по технологическим карточкам или по сборнику рецептур и количество намеченных к приготовлению блюд включает _____.

Ответ: план-меню

19. _____ - это норма расхода сырья и пищевых продуктов, масса (выход) полуфабриката и норма выхода продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Ответ: рецептура

20. Рост эффективности труда, рациональное использование трудовых ресурсов, техники, прогрессивных форм обслуживания является _____ задачей организации труда.

Ответ: экономической

21. _____ - это продажа товаров населению и организациям за наличный и безналичный расчёт, для личного и производственного потребления.

Ответ: розничный товароборот

22. Продолжительность потребления пищи одним человеком в зале предприятия индустрии питания, необходимо для расчета _____.

Ответ: оборачиваемости одного места

23. Функцией _____ планирования является установление производственных заданий различным структурным подразделениям и разработка планов запуска-выпуска продукции.

Ответ: оперативно-производственного

Тестовые задания закрытого типа:

24. Расположите этапы планирования на предприятии индустрии питания в правильной последовательности:

1 - оценка ресурсов;

2 - определение приоритетов целей и задач;

3 - определение целей и задач;

4 - создание конкурентных преимуществ;

5 - определение временных рамок и методов оценки;

6 - управление рисками и разработка альтернативного плана действий;

7 - образование команды

Ответ: 1, 3, 2, 7, 5, 4, 6

25. В сборниках рецептов блюд указываются следующие данные: (возможно несколько вариантов):

- 1 **расход сырья**
- 2 **выход полуфабрикатов и готовых блюд**
- 3 **технология приготовления**
- 4 **нормы используемого сырья по массе в граммах**
- 5 **нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных компонентов**
- 6 **масса всего блюда в целом**
- 7 нормы расхода специй и соли

26. Укажите характерные черты стратегического планирования: (возможно несколько вариантов):

- 1 - направленность на средне- и долгосрочную перспективу;**
- 2 - всесторонний учет рисков и изменений экономической и политической ситуации;
- 3 - ориентация на достижение ключевых целей;**
- 4 - длительный срок выполнения плана (минимум 5 лет);
- 5 - увязка целей с имеющимися ресурсами и возможностями;**
- 6 - учет воздействия внешних факторов на объекты планирования;**
- 7 - адаптивность к изменяющимся условиям;**
- 8 - увязка ресурсов во времени и друг с другом.

27. Установите соответствие между блюдами и традиционно предлагаемыми к ним напитками

1	Горячие рыбные блюда	1	водка, горькие настойки
2	Холодные закуски из мяса	2	красное сухое вино
3	Горячие закуски	3	полусладкое, сладкое белое вино
4	Десерт	4	сухое игристое вино
5	Холодные закуски из морепродуктов	5	сухие белые вина

Ответ: 1 - 5, 2 - 1, 3 - 2, 4 - 3, 5 - 4.

28. Расположите блюда в меню в правильной последовательности:

1 десерт «Павлова»

- 2 жульен
- 3 сельдь с луком
- 4 спагетти карбонара
- 5 блинчики с творогом

Ответ: 3, 2, 4, 5, 1

29. Расположите блюда в меню в правильной последовательности:

- 1 - солянка
- 2 - жульен
- 3 – котлеты де-валяй
- 4 – форель, запеченная под соусом
- 5 – сырники со сметаной
- 6 – филе миньон
- 7 – стейк из цветной капусты

Ответ: 2, 1, 4, 6, 3, 7, 5

30. Расположите холодные блюда в меню в правильной последовательности:

- 1 – севиче из креветок
- 2 – кижуч слабой соли
- 3 - икра зернистая осетровых рыб
- 4 – скумбрия холодного копчения
- 5 - икра зернистая лососевых рыб
- 6 – килька пряного посола с луком и картофелем
- 7 – заливное из судака с хреном

Ответ: 3, 5, 2, 6, 1, 4, 7

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 «Стандарты обслуживания и планирование 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