



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 В 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>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>Стандарты обслуживания в индустрии питания</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и методы планирования;</li> <li>- теоретические и практические основы организации и управления производством пищевой продукции на предприятиях индустрии питания;</li> <li>- классификацию и типы предприятий индустрии питания;</li> <li>- квалификационные требования, предъявляемые к производственному и обслуживающему персоналу;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать концепцию предоставления услуг на предприятиях индустрии питания;</li> <li>- выбирать оптимальные формы организации предприятий питания;</li> <li>- оценивать эффективность и результаты производственной и организационной деятельности;</li> <li>- проводить сертификацию производственного и обслуживающего персонала.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах по производству продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; - контроля выполнения регламентов и стандартов работниками кухни организации питания.

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	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	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	взгляда 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 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:

1. Основой оперативного планирования на предприятиях индустрии питания является:\_\_\_\_\_.

**Ответ: плановое меню**

2. Полуфабрикатам высокой степени готовности присваивается коэффициент готовности \_\_\_\_\_.

**Ответ: 0,9**

3. Меню типа - a la carte подразумевает \_\_\_\_\_.

**Ответ: свободный выбор блюд**

4. Способ подачи с использованием клош чаще всего используют для подачи \_\_\_\_\_.

**Ответ: тушеных блюд**

5. Маркировку инструментов и инвентарь в мясном цехе производят буквами \_\_\_\_\_.

**Ответ: СМ**

6. Тип предприятия индустрии питания, не подразделяющийся по ассортименту продукции \_\_\_\_\_.

**Ответ: ресторан**

7. Сумма денежных средств, полученных предприятием за произведенную продукцию, называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: выручка от продаж**

8. Оборот по обеденной продукции и оборот по прочей продукции составляет \_\_\_\_\_.

**Ответ: оборот по собственной продукции**

9. Метод планирования оборота предприятия индустрии питания на основе среднегодовых темпов роста относится к \_\_\_\_\_ методам планирования.

**Ответ: балансовым**

10. 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**

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

**Ответ: внутрицеховое**

12. Среднее количество блюд, потребляемое одним посетителем, состоящее из коэффициентов потребления отдельных видов обеденной продукции – \_\_\_\_\_.

**Ответ: коэффициент потребления блюд**

13. 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**

14. Способность спроса повышаться или понижаться под влиянием воздействия различных факторов – это \_\_\_\_\_.

**Ответ: эластичность спроса**

15. Суточную потребность в продуктах рассчитывается на основании \_\_\_\_\_.

**Ответ: плана-меню**

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. \_\_\_\_\_ - это предприятие индустрии питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели.

**Ответ: столовая**

18. \_\_\_\_\_ - это сотрудник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту.

**Ответ: сомелье**

19. Шашлычная, пиццерия, кафе-кондитерская, ресторан китайской кухни относятся к \_\_\_\_\_ предприятиям питания.

**Ответ: специализированным**

20. Наименования и номера блюд по технологическим карточкам или по сборнику рецептов и количество намеченных к приготовлению блюд включает \_\_\_\_\_.

**Ответ: план-меню**

21. \_\_\_\_\_ - 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**

22. Рост эффективности труда, рациональное использование трудовых ресурсов, техники, прогрессивных форм обслуживания является \_\_\_\_\_ задачей организации труда.

**Ответ: экономической**

23. Заведующий производством предприятия индустрии питания несет ответственность за \_\_\_\_\_.

**Ответ: производственную деятельность.**

**Тестовые задания закрытого типа:**

24. Расположите этапы планирования на предприятии 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. Составление калькуляционной карты включает следующие этапы: (возможно несколько вариантов):

- 1 **по плану – меню определяется ассортимент блюд, на которые необходимо составить калькуляционный расчет**
- 2 **на основании сборников рецептов устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо**
- 3 **определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье**
- 4 **исчисляется стоимость сырьевого набора блюд путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата**

26. Расположите холодные блюда в меню в правильной последовательности:

- 1 - нерыбные продукты моря
- 2 - рыба малосоленая (семга, лососина)
- 3 - икра зернистая осетровых рыб
- 4 - рыбная гастрономия и консервы
- 5 - икра зернистая лососевых рыб
- 6 - сельдь малосоленая натуральная и с гарниром
- 7 - рыбные холодные блюда

**Ответ: 3, 5, 2, 6, 1, 4, 7**

27. Расположите блюда в меню в правильной последовательности:

- 1 - супы
- 2 - горячие закуски
- 3 - горячие блюда из птицы
- 4 - горячие рыбные блюда



5 - горячие блюда из яиц и творога

6 - мясные горячие блюда

7 - блюда из овощей

**Ответ: 2, 1, 4, 6, 3, 7, 5**

28. Установите соответствие между должностными обязанностями и наименованием должности на предприятии индустрии питания согласно "Квалификационному справочнику должностей руководителей, специалистов и других служащих"

1	Шеф-повар	1 Проверяет качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам. Производит обработку мяса, домашней птицы, рыбы и других продуктов и приготовление полуфабрикатов из них для основных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов. Готовит широкий ассортимент основных горячих блюд с соблюдением технологических требований к блюдам и качества готовой продукции и с учетом особенностей питания (диетического, вегетарианского и прочего). Соблюдает при приготовлении основных блюд требования к безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции. Сервирует и оформляет холодные и горячие основные блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции. Использует с соблюдением техники безопасности различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при хранении и обработке продуктов, при-готовлении и подаче блюд. Составляет технологическую документацию, необходимую при приготовлении блюд.
2	Сомелье	2 Обслуживать посетителей на высоком уровне с предоставлением достаточного ассортимента продукции зарубежного и отечественного производства. Знать действующие продажные цены на товары. Правильно производить расчеты с

		<p>посетителями. Знать порядок составления заявок на необходимое количество и ассортимент напитков и др. товаров, ведение учета и потребности в посуде. Знать сорта и виды отечественных и импортных товаров, а также их краткую товароведческую характеристику. Знать рецептуру и этикет приготовления коктейлей и напитков, правила обслуживания иностранных посетителей в баре. По желанию гостя обслуживать его непосредственно за столом в торговом зале бара.</p>
3	Бармен	3 <p>Разработка винной политики предприятия питания и управление продажами вин, прочих напитков. Обслуживание гостей предприятий питания вином, прочими напитками. Контроль качества работы обслуживающего персонала и продукции бара. Организация презентаций, промоакций и дегустаций продукции поставщиков вин, прочих напитков на территории предприятия питания.</p>
4	Повар горячего цеха	4 <p>Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечивает их своевременное приобретение и получение с баз и со складов, контролирует ассортимент, количество и сроки их поступления и реализации. На основе изучения спроса потребителей составляет меню и обеспечивает разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий. Осуществляет постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены. Осуществляет расстановку поваров и других работников производства, составляет графики выхода их на работу. Проводит бракераж готовой пищи. Организует учет, составление и своевременное представление отчетности о производственной деятельности, внедрение передовых приемов и методов труда.</p>

Ответ: 1 - 4, 2 - 3, 3 - 2, 4 - 1

29. 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

30. Расположите блюда в меню в правильной последовательности:

- 1 бисквит
- 2 жульен
- 3 рыбное ассорти
- 4 болоньезе
- 5 блинчики с творогом

**Ответ: 3, 2, 4, 5, 1**

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

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

Варианты определяется по таблице в зависимости от двух последних цифр студенческого шифра (номера студенческого билета и зачетной книжки).

Задание:

1. При выполнении контрольной работы студент отвечает на 3 вопроса согласно варианту задания, представленного в таблице.

Таблица – Варианты контрольной работы

Номер варианта (последняя цифра зачетной книжки)	Номер вопроса		
	1	2	3
1	1	8	29
2	9	6	28

3	19	14	3
4	15	7	27
5	20	18	21
6	2	13	26
7	10	5	22
8	16	17	25
9	3	12	23
0	11	4	24

### Вопросы к контрольной работе

1. Критерии качества удовлетворения потребности
2. Факторы обеспечения конкурентного преимущества
3. Стратегия развития предприятий общественного питания
4. Стратегическое планирование предприятий общественного питания
5. Стратегический анализ предприятий общественного питания
6. Портфельные стратегии
7. Корпоративные стратегии
8. Конкурентоспособность товара (разбор примера)
9. Конкурентные преимущества (разбор примера)
10. Матрица Анфозза
11. Матрица Портера
12. Классификация прогнозов
13. Функции прогнозирования
14. Методы прогнозирования
15. Прогнозирование спроса на предприятиях общественного питания
16. Прогнозирование дохода на предприятиях общественного питания
17. Виды прогнозов
18. Методы планирования
19. Валовый доход предприятий общественного питания
20. Прогнозирование издержек производства и обращения предприятия питания с целью образования прибыли
21. Методология изучения потребительского спроса
22. Основные стратегические цели предприятий общественного питания
23. Этапы планирования

24. Принципы планирования
25. Классификация видов планирования по уровням и по характеру
26. Тактическое планирование
27. Экономико-статистические методы планирования
28. Расчетно-аналитический метод прогнозирования
29. Методы экспертных оценок спроса

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

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Стандарты обслуживания в 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.

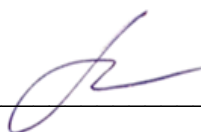
Заведующая кафедрой



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