


Министерство образования и науки Республики Бурятия
ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

Утверждаю
Зам. директора по УР
 О.Н. Мордовская
«02 » сентября 2020 г.

Комплект
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
Основы организации производства продукции для различных
категорий потребителей
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Селенгинск

РАЗРАБОТЧИКИ:

Орлова Т.А. – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

Ф.И.О., должность, организация

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Основы организации производства продукции для различных категорий потребителей

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего/рубежного контроля в форме тестовых, проектных, производственных заданий, а также устных опросов.

Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен.

Итогом является отметка.

КОС разработаны в соответствии с:

- основной профессиональной образовательной программы специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
- рабочей программы учебной дисциплины Основы организации производства продукции для различных категорий потребителей
- Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»
- Положением о промежуточной аттестации в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»
- Положением о текущем и рубежном контроле в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
У1 анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей	Эффективное оперирование понятиями общественного питания, анализ и сопоставление информации по различным типам ПОП
У2 планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства	Разработка производственной программы предприятия, оперативное планирование работы производства
У3 организовывать рабочие места в производственных помещениях;	Эффективная организация рабочих мест на ПОП в зависимости от их назначения
У4 презентовать различные виды меню	Представление меню различным категориям потребителей
У5 организовывать работу коллектива исполнителей	Эффективная организация работы коллектива по производству продукции
У6 инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ	Текущий и внеплановый инструктаж производственных работников, контроль деятельности работников производства
У7 устанавливать обратную связь с работниками и потребителями	Анализ информации от потребителей по работе ПОП

У8 разрабатывать нормативно-технологическую документацию	Актуальная НТД ПОП
У9 оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию	Актуальная НТД ПОП
31 классификацию организаций питания	Знание типов и видов ПОП, их отличительные особенности
32 организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания	Знание основных производственных процессов ПОП
33 структуру организации и руководимого подразделения	Знание построения структур ПОП
34 характер взаимодействия с другими подразделениями	Знание основных требований к работе производственных помещений ПОП
35 функциональные обязанности работников и руководителей	Знание должностных обязанностей работников производства
36 основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли	Знание актуальных направлений развития ОП
37 особенности структуры и функционирования малого производства	Знание структуры ПОП и их перспективных направлений развития
38 правила первичного документооборота, учета и отчетности	Знание основных документов ПОП, особенности документооборота
39 принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей	Знание алгоритма составления меню для различных ПОП
310 правила разработки рецептур	Знание составления технологических карт по Сборнику рецептур
311 внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей	Алгоритм проведения бракеража готовой продукции на ПОП
312 правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания	Алгоритм разработки с согласования НТД на ПОП
313 операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей	Актуальная НТД ПОП
314 нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей	Знание основных нормативно-правовых документов, регламентирующих отрасль ОП
315 организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу	Знание нормирования труда на ПОП и применение нормирования в производственной деятельности

Формируемые ОК, ПК

Общие компетенции	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
Профессиональные компетенции	
ПК 1.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 2.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 3.	Организовывать производство продукции питания на ПОП.

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК, У, З
Раздел 1 Характеристика предприятий общественного питания			<i>Письменная контрольная работа</i>	<i>У1, З1 ОК1, ОК9</i>	<i>экзамен</i>	<i>У1-У9 З1-З15 ОК1, ОК8, ОК9</i>
Тема 1.1 Функции общественного питания. Классификация ПОП	<i>Тематический диктант</i>	<i>У1, З1 ОК1, ОК9</i>				
Тема 1.2 Размещение сети ПОП Целесообразность размещения ПОП в разл. населенных пунктах	<i>Устный опрос</i>	<i>У1, З1 ОК1, ОК9</i>				
Раздел 2 Организационная структура управления ПОП			<i>Проектное задание</i>	<i>У2, З3, З4, З5 ОК1 ОК9</i>		
Тема 2.1 Управление ПОП Характеристика и функции основных категорий работников ПОП	<i>Тестовое задание</i>	<i>У2, З4, З5 ОК1 ОК9</i>				
Тема 2.2. Разработка ДИ работников ПОП в соотв-ии с проф. стандартами	<i>Кейс-задача</i>	<i>У2, З3, З4, З5 ОК1 ОК9</i>				
Раздел 3 Орг-ия снабжения и складского хоз-ва ПОП			<i>Тематический диктант</i>	<i>У5, У6, У7, У8, З5, З6, З7, З8, З13 ОК1, ОК2, ОК4, ОК5</i>		

Тема 3.1 Источники снабжения и поставщики ПОП. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продов. товаров	<i>Тестовое задание</i>	У5, У6, У7, 38, 313 ОК1, ОК2, ОК4, ОК5			
Тема 3.2. Документальное оформление приемки и отпуска товаров на ПОП	<i>Практическая работа</i>	У5, У6, У7, У8, 35, 38, 313 ОК1, ОК2, ОК4, ОК9, ПК1			
Тема 3.3. Составление договора на поставку товаров	<i>Тестовое задание</i>	У5, У6, У7, У8, 35, 38, 313 ОК1, ОК2, ОК4, ОК9			
Тема 3.4. Хранение и отпуск продуктов	-	-			
Тема 3.5. Орг-ия тарного хоз-ва	-	-			
Тема 3.6. Исследование свойств пищевой упаковки	<i>Практическая работа</i>	У1, У7, 36, 37 ОК1, ОК2, ОК4, ОК9, ПК1			
Тема 3.7. Определение качественных характеристик продуктов питания по упаковке	<i>Практическая работа</i>	У1, У7, 36, 37 ОК1, ОК2, ОК4, ОК9, ПК1			
Раздел 4 Оперативное планирование производства			Письменная контрольная работа	У2, У4, У5, У6, У8, У9, 35, 37, 38, 39, 311, 312, 313, 314	
Тема 4.1 Оперативное планирование работы	<i>Тестовое задание</i>	У7, У8, 38, 39, 312 ОК1, ОК2,			

производства различных ПОП. Виды и назначение меню		OK4, OK5				
Тема 4.2. Составление меню для различных ПОП	<i>Проектное задание</i>	У4, У5, У6, У7, У8, У9, 38, 39, 312 OK1, OK2, OK3, OK4, OK5, OK6, OK7, ПК2				
Тема 4.3 Расчет сырья на ПОП. Оперативный контроль за работой производства	<i>Тематический диктант</i>	У2,35, 37, 38, 39,311, 312, 313				
Тема 4.4. Составление технологических карт для различных ПОП	<i>Практическая работа</i>	У5, У6, У8, У9 35, 38, 311, 312, 313 OK1, OK2, OK3, OK4, OK5, OK6, OK7				
Тема 4.5 Расчет сырья на ПОП. Составление сырьевой ведомости	<i>Проектное задание</i>	У2 35, 37, 38, 39, 311, 312, 313 OK1, OK2, OK3, OK4, OK5, OK6, OK7, ПК1				
Тема 4.6 НТД ПОП. Разработка документации на фирменное блюдо	<i>Проектное задание</i>	У7, У8, У9 35, 37, 38, 311, 312, 313 OK1, OK2, OK3, OK4, OK8				
Раздел 5 Основы НОТ						
Тема 5.1 Основные задачи НОТ Нормирование труда на ПОП Содержание и значение НОТ	<i>Устный опрос</i>	315 OK1, OK9				
Тема 5.2	<i>Тематический диктант</i>	315				

Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений	<i>Тестовое задание</i>	<i>OK1, OK9</i>				
Тема 5.3 Определение численности работников на ПОП	<i>Практическая работа</i>	<i>У2, У5, У6 33, 34, 35, 315 OK1, OK2, OK3, OK5, OK6, OK7</i>				
Тема 5.4 Графики выхода на работу	<i>Тестовое задание</i>	<i>35, 315 OK1, OK2, OK3, OK5, OK6, OK7</i>				
Тема 5.5. Составление графиков выхода на работу работников ПОП	<i>Кейс</i>	<i>У5, У6, У8 35, 315 OK1, OK2, OK3, OK5, OK6, OK7</i>				
Тема 5.6 Составление фотографии рабочего дня для разл. работников ПОП	<i>Расчетное задание</i>	<i>У5, У6, У8 35, 315 OK1, OK2, OK3, OK5, OK6, OK7</i>	Тестовое задание	<i>У2, У3 32, 33, 34</i>		
Раздел 6 Характеристика технологических процессов						
Тема 6.1 Характеристика технологических процессов. Функциональное назначение производственных помещений	<i>Графическое задание</i>	<i>У2, У3 32, 33, 34 OK1, OK2, OK9</i>				
Тема 6.2 Цеховая структура производства. Подбор и расстановка оборудования	<i>Проектное задание</i>	<i>У2, У3 32, 33, 34 OK1, OK2, OK9, ПК3</i>				
Тема 6.3.	-	-				

Расстановка оборудования в производственных цехах ПОП						
Раздел 7 Организация производства на ПОП			Проектное задание Кейсы	У1, У2, У3, У5, У6, У7, У8, У9 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 311, 312, 313, 314 <i>ОК1, ОК2, ОК8, ОК9, ПК3</i>		
Тема 7.1 Организация работы овощного цеха	<i>Тематический диктант</i>	32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 311, 312, 313, 314 <i>ОК1, ОК2, ОК8, ОК9</i>				
Тема 7.2 Организация работы мясного цеха	<i>Тестовое задание</i>	У1, У2, У3, У5, У6, У7, У8, У9 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 311, 312, 313, 314 <i>ОК1, ОК2, ОК8, ОК9</i>				
Тема 7.3 Организация работы рыбного цеха						
Тема 7.4 Организация работы птицепопсового цеха						
Тема 7.5 Организация работы горячего цеха	<i>Тематический диктант</i>	32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 311, 312, 313, 314 <i>ОК1, ОК2, ОК8, ОК9</i>				
Тема 7.6 Организация работы холодного цеха	<i>Тестовое задание</i>	32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 311, 312, 313, 314 <i>ОК1, ОК2, ОК8, ОК9</i>				
Тема 7.7 Организация работы кулинарного цеха	<i>Тематический диктант</i>	32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 311, 312, 313, 314				

Организация работы цеха мучных изделий		OK1, OK2, OK8, OK9				
Тема 7.8 Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП						
Тема 7.9 Организация работы вспомогательных помещений (моечных, раздаточных, хлеборезки)	<i>Тематический диктант</i>	32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 311, 312, 313, 314 OK1, OK2, OK8, OK9				
Тема 7.10 Анализ организации работы производства и труда в цехах столовой техникума	<i>Практическое задание</i>	У1, У2, У3, У5, У6, У7, У8, У9 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 311, 312, 313, 314 OK1, OK2, OK8, OK9, ПК3				
Раздел 8 Организация бракеража готовой продукции						
Тема 8.1 Виды контроля на ПОП. Бракераж готовой продукции, порядок проведения	<i>Тестовое задание</i>	У1, У5, У6, У7, У8, У9 311, 312, 313, 314 OK1, OK8, OK9				
Тема 8.2 Проведение бракеража готовой продукции в столовой техникума	Практическая работа	У1, У5, У6, У7, У8, У9 311, 312, 313, 314 OK1, OK2, OK3, OK6, OK7, ПК3				

1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

2. Структура измерительных материалов

2.1. Задания текущего / рубежного контроля по разделу «Характеристика ПОП»

Проверяемые результаты обучения: VI, 31

2.1.1. Текст задания текущего контроля по теме «Функции ОП. Классификация ПОП»

Проверяемые результаты обучения: VI, 31, ОК1, ОК9

Тематический диктант (да/нет)

Задание: прочитайте утверждение, если вы с ним согласны поставьте знак «+», если не согласны - знак «-»

1. Специализированные ПОП осуществляют производство продукции из определенного вида сырья
2. Рестораны и бары делятся на классы
3. По времени функционирования ПОП делятся на постоянно действующие и сезонные
4. В зависимости от степени мобильности ПОП могут быть стационарными и передвижными
5. Основные типы ПОП – рестораны, бары, столовые, кафе и закусочные
6. Для реализации алкогольных, табачных изделий ПОП обязано иметь лицензию
7. Ресторан – ПОП с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные
8. Рестораны по качеству предоставляемых услуг подразделяются на классы
9. Рестораны организуют банкеты различных видов, тематические вечера
10. Рестораны должны иметь световую вывеску
11. Бар – ПОП с барной стойкой, реализующее алкогольные, безалкогольные напитки, закуски
12. В жилищно-административной зоне размещаются ПОП всех типов
13. В зонах отдыха значительную часть занимают сезонные ПОП
14. В коммунально-складской зоне рекомендуется располагать заготовочные фабрики, комбинаты полуфабрикатов
15. Шашлычная относится к типу кафе
16. В меню пельменных включают различные виды пельменей с различными фаршами
17. Комбинат питания – крупное ПОП с полным производственным циклом
18. Меню в столовых должно меняться каждый день
19. Кафе – ПОП с большим ассортиментом кондитерских и хлебобулочных изделий и горячих напитков
20. В промышленной зоне рекомендуется располагать закусочные

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Правильно выполнено 18 и более ответов
4 балла	Правильно выполнено от 14 до 17 вопросов
3 балла	Правильно выполнено от 10 до 13 вопросов
2 балла	Выполнено правильно менее 9 вопросов

Время на выполнение 15 мин

2.1.2. Текст задания текущего контроля по теме «Размещение сети ПОП. Целесообразность размещения ПОП в различных населенных пунктах»

Проверяемые результаты обучения: VI, 31, ОК1, ОК9

Устный опрос

1. Как размещение ПОП может влиять на качество жизни населения?
2. Может ли размещение ПОП влиять на конкуренцию между предприятиями?

3. Как целесообразно размещать ПОП согласно принятым зонам?
4. На примере поселка Селенгинск обоснуйте расположение ПОП по принятым зонам.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Дан полный ответ, приведены примеры
4 балла	Дан полный ответ, приведены примеры, но имеются неточности
3 балла	Дан ответ, но примеры не приведены или не соответствуют ответу
2 балла	Ответ неправильный, примеры отсутствуют

Время на выполнение 20 мин

4.1.3. Текст задания рубежного контроля по разделу «Характеристика ПОП»

Проверяемые результаты обучения: *У1, З1, ОК1, ОК9*

Письменная контрольная работа

Задание: прочитай вопрос, дай определение и приведи пример.

Вариант 1.

1. Дать определение закусочной
2. Дать характеристику жилищно-административной зоне
3. Привести примеры специализированных ресторанов
4. Привести примеры специализированных закусочных

Вариант 2.

1. Дать определение столовой
2. Дать характеристику зоне отдыха
3. Привести примеры передвижных ПОП
4. Привести примеры сезонных ПОП

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Дан полный ответ, приведены примеры
4 балла	Дан полный ответ, приведены примеры, но имеются неточности
3 балла	Дан ответ, но примеры не приведены или не соответствуют ответу
2 балла	Ответ неправильный, примеры отсутствуют

Время на выполнение 30 мин

2.2. Задания текущего / рубежного контроля по разделу «Организационная структура управления ПОП»

Проверяемые результаты обучения: *У2, З3, З4, З5, ОК1, ОК9*

2.2.1. Текст задания текущего контроля по теме «Управление ПОП. Характеристика и функции основных категорий работников ПОП»

Проверяемые результаты обучения: У2, 34, 35, ОК1, ОК9

Тестовое задание

Задание: прочитай вопрос, выбери один правильный ответ и запиши его. На вопросы 8,9,10 - дай развернутый ответ.

1 вариант

1. Обслуживающий персонал ПОП:

- А) официант, метрдотель, гардеробщик, повар
- Б) официант, бармен, сомелье
- В) кондитер, повар, заведующий производством

2. Сомелье – ...

- А) отвечает за подачу блюд и напитков
- Б) отвечает за подачу винно-водочной продукции
- В) встречает и провожает гостей
- Г) составляет меню и работает с поставщиками

3. Должностные обязанности официанта 3 разряда - ...

- А) подготовка и полировка посуды
- Б) обслуживание посетителей (завтрак, обед, ужин)
- В) обслуживание торжественных мероприятий
- Г) сервировка столов и их уборка

4. Экспедитор – работник, исполняющий обязанности ...

- А) сторожа и охранника
- Б) личного шофера директора
- В) работника, отвечающего за доставку продуктов на ПОП
- Г) все ответы верные

5. Должностные обязанности повара 5 разряда –

- А) изготовление блюд массового спроса
- Б) изготовление сложных блюд и их оформление
- В) приготовление супов и напитков
- Г) изготовление кондитерских изделий различной сложности

6. Бариста- работник ПОП, отвечающий за ...

- А) подачу винно-водочной продукции
- Б) подачу кофе
- В) подачу десертов
- Г) соблюдение порядка за барной стойкой

7. Персонал ресторана - ...

- А) повар, кондитер, заведующий производством
- Б) официант, метрдотель, су-шеф, сомелье, повар
- В) гардеробщик, охранник, повар

8. Перечислите должности административно-управленческого персонала.

9. Опишите должностные обязанности шеф-повара.

10. Перечислите работников производства.

2 вариант

1. Производственный персонал ПОП:

- А) официант, метрдотель, повар, бармен
- Б) кондитер, повар, заведующий производством
- В) официант, бармен, сомелье, бириста

2. Бариста - ...

- А) отвечает за подачу горячих напитков
- Б) отвечает за подачу винно-водочной продукции
- В) отвечает за порядок за барной стойкой
- Г) руководит работой официантов

3. Должностные обязанности официанта 5 разряда - ...

- А) сервировка столов и их уборка
- Б) обслуживание посетителей (завтрак, обед, ужин)
- В) обслуживание торжественных мероприятий
- Г) подготовка и полировка посуды
- Д) встреча и проводы гостей

4. Хостес – работник, который отвечает за...

- А) рекламу и пиар предприятия
- Б) встречу гостей, их развлечение
- В) за общение гостей в зале предприятия
- Г) все ответы верные

5. Должностные обязанности кондитера 5 разряда –

- А) изготовление кондитерских блюд массового спроса
- Б) изготовление сложных блюд из различных продуктов и их оформление
- В) изготовление и выпечка пирожков, булочек, хлеба
- Г) изготовление и оформление кондитерских изделий различной сложности

6. Кавист- работник ПОП, отвечающий за...

- А) подачу винно-водочной продукции
- Б) хранение винно-водочной продукции
- В) подачу десертов
- Г) за встречу и проводы гостей

7. Персонал столовой - ...

- А) гардеробщик, охранник, повар
- Б) официант, метрдотель, су-шеф, сомелье, повар
- В) повар, кондитер, заведующий производством

8. Перечислите должности обслуживающего персонала.

9. Опишите должностные обязанности метрдотеля.

10. Перечислите должности технических работников

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Правильно выполнено 8 и более вопросов, даны полные ответы на 8,9,10 вопросы.
4 балла	Правильно выполнено от 6 до 7 вопросов, даны полные ответы на 8,9,10 вопросы.
3 балла	Правильно выполнено 5 вопросов, на 8,9,10 вопросы ответ неполный.
2 балла	Менее 5 правильных ответов, вопросы 8,9,10 – не выполнены.

Время на выполнение 20 мин

2.2.2. Текст задания текущего контроля по теме «Разработка ДИ в соответствии с профессиональными стандартами»

Проверяемые результаты обучения: У2,33, 34, 35, ОК1, ОК9

Кейс-задача

Задание: разработать должностную инструкцию для работника общественного питания по выданному шаблону в соответствии с современными требованиями производства и нормативной документации. При заполнении шаблона ДИ можно использовать тест профессионального стандарта работников индустрии и интернет

Вариант 1 – ДИ повара 5 разряда

Вариант 2 – ДИ шеф-повара

Вариант 1 – ДИ кондитера 5 разряда

Вариант 1 – ДИ официанта 5 разряда

Вариант 1 – ДИ администратора зала (метрдотеля)

Вариант 1 – ДИ кухонного работника

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Шаблон ДИ заполнен полностью, учтены требования производства, использованы рекомендуемые источники
4 балла	Шаблон ДИ заполнен полностью, учтены требования производства, использованы рекомендуемые источники, имеются замечания по разделам ДИ
3 балла	Шаблон ДИ заполнен частично, требования производства не учтены, текст профессионального стандарта не использован
2 балла	ДИ заполнена частично, но с большими замечаниями, либо не заполнена.

Время на выполнение 60 мин

2.2.3. Текст задания рубежного контроля по разделу «Организационная структура ПОП»

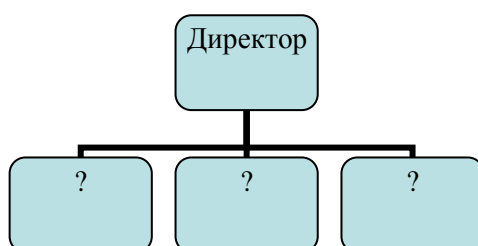
Проверяемые результаты обучения: У2,33, 34, 35, ОК1, ОК9

Проектное задание (внеаудиторная самостоятельная работа)

Задание: Разработать проект организационной структуры предприятия общественного питания, указать все уровни управления, обосновать необходимость выбранного персонала.

Организационную структуру представить в виде схемы, выбор персонала – в виде таблицы. Проект представить в печатном виде на формате А4 или электронном виде в форме презентации.

Организационная структура управления ПОП



Персонал ПОП

Наименование персонала	Квалификационная характеристика	Необходимость на ПОП
------------------------	---------------------------------	----------------------

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Представленный проект организационной структуры отвечает требованиям современного производства, выбор персонала обоснован. Работа представлена в печатном или электронном виде, соответствует требованиям оформления.
4 балла	Представленный проект организационной структуры отвечает требованиям современного производства, выбор персонала обоснован, имеются замечания по выбору персонала. Работа представлена в печатном или электронном виде, частично не соответствует требованиям оформления.
3 балла	Представленный проект организационной структуры не отвечает требованиям современного производства, выбор персонала не обоснован или обоснован неверно.
2 балла	Проект не представлен.

Время выполнения 120 мин.

2.3. Задания текущего / рубежного контроля по разделу «Организация снабжения и складского хозяйства ПОП»

Проверяемые результаты обучения: У5, У6, У7, У8, 35, 36, 37, 38, 313

2.3.1. Текст задания текущего контроля по теме «Источники снабжения и поставщики ПОП. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров»

Тестовое задание

Вариант 1.

1. Форма снабжения, предполагающая прямую связь:
«поставщик —> предприятие общественного питания:
- а) складская
 - б) централизованная
 - в) транзитная
 - г) децентрализованная.
2. Кто отвечает за организацию снабжения на ПОП:
- а) заведующий производством
 - б) шеф-повар
 - в) экспедитор
 - г) кладовщик.
3. Источники снабжения предприятий общественного питания:
- а) оптовые базы
 - б) предприятия пищевой промышленности
 - в) торговая палатка
 - г) индивидуальный предприниматель.
4. Критерии, учитывающие выбор поставщика:
- а) удаленность поставщика от потребителя
 - б) кредитоспособность поставщика
 - в) надежность поставщика
 - г) семейное положение поставщика
 - д) образование поставщика.
5. Охарактеризуйте децентрализованный способ доставки продуктов.
6. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?
7. Способ, при котором продукты хранятся на полках:
- а) ящичный
 - б) стеллажный
 - в) насыпной
 - г) штабельный.
8. Что относится к нормируемым потерям:
- а) усушка
 - б) порча продуктов
 - в) распыл
 - г) бой при перевозке
 - д) выветривание.

Вариант 2.

1. Форма снабжения, предполагающая доставку через промежуточное звено (оптовую базу):
«поставщик —> оптовая база —> предприятие общественного питания»
- а) складская
 - б) централизованная

- в) транзитная
- г) децентрализованная.

2. Какие документы используются при снабжении:

- а) транспортная накладная
- б) меню
- в) счёт-фактура
- г) технологическая карта.

3. Требования, предъявляемые к продовольственному снабжению:

- а) быстрота
- б) качество
- в) своевременность
- г) большие размеры поставок.

4. Поставьте операции в соответствии с технологическим процессом товародвижения:

- а) хранение продуктов
- б) реализация готовой продукции
- в) поступление продуктов от поставщика
- г) производство готовой продукции
- д) отпуск продуктов в цеха.

5. Охарактеризуйте централизованный способ доставки продуктов.

6. Где размещают складские помещения на ПОП?

7. Способ, при котором продукты хранятся в закромах, контейнерах, бункерах, ларях:

- а) ящичный
- б) стеллажный
- в) насыпной
- г) штабельный.

8. Что относится к ненормируемым потерям:

- а) разлив
- б) бой при хранении
- в) распыл
- г) порча из-за несоблюдения сроков хранения
- д) порча из-за грызунов.

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Правильно выполнено 6 и более вопросов.
4 балла	Правильно выполнено от 5 до 7 вопросов.
3 балла	Правильно выполнено 4 вопроса.
2 балла	Менее 4 правильных ответов

Время на выполнение 20 мин

2.3.2. Текст задания текущего контроля по теме «Документальное оформление приемки и отпуска товаров на ПОП»

Проверяемые результаты обучения: У5, У6, У7, У8, 35,38, 313, ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ПК1

Практическая работа

Задание:

Заполнить бланки требования и накладной на отпуск продукции со склада.

Вариант 1

На основании указанного сырья заполнить **требование в кладовую** и **накладную на отпуск товара** из склада сухих продуктов (цена за 1 кг товара принимается самостоятельно):

Наименование сырья	Количество (кг)
Говядина	5,4
Сыр	0,3
Карамель	0,7
Сахар	2,1
Мука в\с	3,8
Помидоры	2,4
Колбаса вареная	1,0
Яйцо	30 шт
Молоко сгущенное	4 б
Джем яблочный	0,5
Молоко сухое	0,8
Яблоки	2,0
Масло растительное	2,0
Соль	1,0
Крупа гречневая	3,0

Вариант 2

На основании указанного сырья заполнить **требование в кладовую** и **накладную на отпуск товара** из холодильной камеры (цена за 1 кг товара принимается самостоятельно):

Наименование сырья	Количество (кг)
Говядина	10,4
Колбаса полукопченая	0,9
Маргарин	0,7
Масло растительное	2,1
Молоко	3,8
Печенье	2,4
Колбаса вареная	1,8
Яйцо	20 шт
Масло сливочное	1,4
Курица	3,5
Тушенка из свинины	8 б
Сметана	2,0
Творог	2,0
Фарш мясной	1,9
Огурцы консервированные	3 б

Вариант 3

На основании указанного сырья заполнить **требование в кладовую** и **накладную на отпуск товара** из склада сухих продуктов (цена за 1 кг товара принимается самостоятельно):

Наименование сырья	Количество (кг)
Молоко сухое	1,4

Колбаса копченая	0,3
Сыр российский	0,7
Печенье песочное	2,1
Масло растительное	3,8
Кофе	2 б
Чай	1,0
Яйцо	10 шт
Сок апельсиновый	4,0
Масло сливочное	0,5
Сухари	0,8
Конфеты шоколадные	2,0
Рис	2,0
Помидоры	1,0
Яблоки	3,0

Вариант 4

На основании указанного сырья заполнить **требование в кладовую и накладную на отпуск товара** из холодильной камеры (цена за 1 кг товара принимается самостоятельно):

Наименование сырья	Количество (кг)
Мука в\с	10,4
Масло сливочное	0,9
Крупа манная	0,7
Свинина	2,1
Омуль свежий	3,8
Сельдь соленая	2,4
Молоко сухое	1,8
Яблоки	20 шт
Йогурт	14 шт
Колбаса вареная	3,5
Тушенка из говядины	8 б
Горбуша свежая	2,0
Картофель	2,0
Апельсины	1,9
Сок томатный	3 б

Вариант 5

На основании указанного сырья заполнить **требование в кладовую и накладную на отпуск товара** из склада сухих продуктов (цена за 1 кг товара принимается самостоятельно):

Наименование сырья	Количество (кг)
Говядина	7,4
Сыр	1,2
Карамель	3,0
Сахар	5,0
Мука в\с	1,4
Помидоры	0,3
Колбаса вареная	1,2
Яйцо	40 шт
Молоко сгущенное	2 б
Джем яблочный	0,5
Молоко сухое	0,8
Яблоки	2,6

Масло растительное	2,4
Соль	1,0
Крупа гречневая	1,0

Вариант 6

На основании указанного сырья заполнить **требование в кладовую и накладную на отпуск товара** из холодильной камеры (цена за 1 кг товара принимается самостоятельно):

Наименование сырья	Количество (кг)
Говядина	3,3
Колбаса полукопченая	1,2
Маргарин	1,3
Масло растительное	2,1
Молоко	3,8
Печенье	2,4
Колбаса вареная	1,8
Яйцо	50 шт
Масло сливочное	4,4
Курица	4,8
Тушенка из свинины	6 б
Сметана	2,4
Творог	2,0
Фарш мясной	3,0
Огурцы консервированные	4 б

Вариант 7

На основании указанного сырья заполнить **требование в кладовую и накладную на отпуск товара** из склада сухих продуктов (цена за 1 кг товара принимается самостоятельно):

Наименование сырья	Количество (кг)
Молоко сухое	2,0
Колбаса копченая	1,3
Сыр российский	0,2
Печенье песочное	2,0
Масло растительное	1,8
Кофе	2 б
Чай	1,0
Яйцо	10 шт
Сок апельсиновый	3,0
Масло сливочное	0,7
Сухари	2,8
Конфеты шоколадные	2,4
Рис	2,2
Помидоры	1,5
Яблоки	3,5

Вариант 8

На основании указанного сырья заполнить **требование в кладовую и накладную на отпуск товара** из холодильной камеры (цена за 1 кг товара принимается самостоятельно):

Наименование сырья	Количество (кг)
Мука в\с	15,0
Масло сливочное	2,0
Крупа манная	0,7

Свинина	2,8
Омуль свежий	5,0
Сельдь соленая	2,4
Молоко сухое	3,8
Яблоки	30 шт
Йогурт	4 шт
Колбаса вареная	3,5
Тушенка из говядины	8 б
Горбуша свежая	2,6
Картофель	2,0
Апельсины	1,9
Сок томатный	4,4

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Бланки накладной и требования заполнены верно
4 балла	Бланки накладной и требования заполнены верно, имеются небольшие замечания по оформлению
3 балла	Заполненен один из бланков, либо бланки заполнены с существенными ошибками
2 балла	Бланки не заполнены

Время на выполнение 50 мин

2.3.3. Текст задания текущего контроля по теме «Составление договора на поставку товаров»

Проверяемые результаты обучения: У5, У6, У7, У8, 35,38, 313, ОК1, ОК2, ОК4, ОК9, ПК1

Тестовое задание

Вариант 1

1. Какой документ дает право предъявить претензию органам железнодорожного транспорта?

- а) коммерческий акт;
- б) акт приемки по качеству;
- в) акт приемки по количеству;
- г) акт на завес тары.

2. Назовите источники снабжения предприятия продуктами:

- а) оптовые базы, частные фирмы, изготавливающие продукты питания;
- б) производители сельскохозяйственной продукции, предприятия пищевой промышленности;
- в) предприятия-изготовители, частные предприятия, продовольственные рынки;
- г) все ответы верны.

3. Требования, предъявляемые к организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания:

- а) сокращение звенности продвижения товара, соблюдение графика завоза товара;
- б) своевременность и ритмичность завоза товара, оборачиваемость;
- в) издержки предприятия, ассортимент товарных запасов;
- г) оптимальный выбор поставщиков, ритмичность завоза.

4. Что определяет договор поставки?

- а) Права поставщика и покупателя;
- б) вопросы предстоящей работы;
- в) обязанности и права поставщика;
- г) разделы.

5. Что такое логистика?

- а) Проект предстоящего договора с заинтересованной организацией;
- б) вид деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до конечного потребителя;
- в) составленный перечень поставщиков;
- г) согласованность между службами снабжения, производства и сбыта.

6. Какие факторы необходимо учитывать при выборе поставщика?

- а) Кредитоспособность, финансовое положение, удаленность поставщика и покупателя;
- б) удаленность поставщика и покупателя, количество разделов в договоре;
- в) организацию управления качеством у поставщика, сроки выполнения заказов;
- г) сроки выполнения заказов, количество поставки.

7. Кто относится к поставщикам-посредникам?

- а) Комбинаты питания, хлебозаводы;
- б) выходные, торгово-закупочные базы;
- в) торговые базы, молокозаводы;
- г) хлебокомбинаты, рыбоперерабатывающие, комплексные предприятия.

8. На кого возлагается ответственность за организацию договорных связей?

- а) директора коммерческой службы, руководителя организации общественного питания;
- б) заведующего производством, товароведа;
- в) заведующего складским хозяйством, технолога;
- г) директора коммерческой службы, заведующего производством.

9. Назовите достоинства транзитной поставки технологического оборудования, торгового и хозяйственного инвентаря:

- а) сократить издержки обращения, товарные потери;
- б) сохранить качество, ускорить продвижение товаров;
- в) увеличить запас оборудования, сократить расходы на погрузочно-разгрузочные работы;
- г) обеспечить комплектность и сохранность торгового и хозяйственного инвентаря.

10. Какими способами осуществляются транзитные и складские поставки?

- а) централизованным;
- б) кольцевым;
- в) децентрализованным;
- г) маятниковым.

Вариант 2

1. Для рациональной организации процесса товародвижения необходимо соблюдать основные принципы:

- а) кратчайший путь товародвижения;
- б) широкое использование средств механизации;
- в) совершенствование и оптимизация технологической цепи товародвижения;
- г) все ответы верны.

2. Какие существуют формы товародвижения:

- а) транзитная;
- б) децентрализованная;
- в) складская;
- г) все ответы верны.

3. Как проходит процесс товародвижения:

- а) от предприятий-производителей на склады оптовой базы;
- б) как внутрискладские операции с товаром;

- в) от предприятия-производителя до потребителя;
- г) как операция с товаром на производстве и доведение его до потребителя.

4. Какие существуют маршруты завоза продуктов?

- а) кольцевой;
- б) маятниковый;
- в) транзитный;
- г) децентрализованный.

5. Укажите место заключения договора на поставку материально-технических средств для предприятия общественного питания:

- а) оптовая ярмарка; сервисный центр;
- б) аукционная торговля; сбытовая и торговая сети;
- в) изготовители;
- г) все ответы неверны.

6. Какие факторы учитываются при определении потребности в материально-технических средствах?

- а) тип предприятия; количество посадочных мест;
- б) объем хозяйственной деятельности; товарооборот;
- в) мощность предприятия; профессия;
- г) количество норм расхода, мощность предприятия.

7. Какие существуют виды норм для определения потребности в материально-технических средствах в зависимости от назначения?

- а) эксплуатационные, нормы расхода;
- б) экономические; нормы спецодежды;
- в) количество и номенклатура инвентаря; номенклатура кухонного инвентаря;
- г) нормы оснащения, расхода сырья на изготовление блюд.

8. Приемка продукта производится по:

- а) количеству и качеству;
- б) машинам и оборудованию;
- в) завесу тары и нетто сырья;
- г) брутто тары и товара.

9. Требования к материально-техническому снабжению:

- а) комплектность и своевременность поставок;
- б) надежность и высокое качество поставок;
- в) централизованность, маршрутность;
- г) конкурентоспособность, правильный выбор форм снабжения.

10. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?

- а) инструкция П-6 « О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству»;
- б) договор купли-продажи;
- в) договор поставки продукции;
- г) трудовой контракт.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Правильно выполнено 8 и более вопросов.
4 балла	Правильно выполнено от 6 до 7 вопросов.
3 балла	Правильно выполнено 5 вопросов.
2 балла	Менее 5 правильных ответов

Время выполнения 30 мин.

2.3.4. Текст задания текущего контроля по теме «Исследование свойств пищевой упаковки»

Проверяемые результаты обучения: У1, У7,36, 37, ОК1, ОК2, ОК4, ОК9, ПК1

Практическая работа

Задание:

1. Собрать различные виды пищевой упаковки, разнообразных по качеству.
2. Проанализировать, какой упаковочный материал наиболее безопасен для человека и окружающей среды при производстве и потом, когда окажется на свалке. Данные сведите в таблицу

Таблица 1. Исследование свойств пищевой упаковки

№ п/п	Наименование упаковки	Страна изготовитель	Материал	Безопасность при производстве	Безопасность при утилизации
1	Например: Полиэтиленовый пакет	Россия	Полиэтилен	Опасно	Опасно

3. Проанализировать способы утилизации упаковочного материала наиболее часто применяемые и рекомендовать наиболее безопасный способ. Данные свести в таблицу 2.

Таблица 2. Способ утилизации упаковочного материала

№ п/п	Вид упаковки	Наиболее часто применяемый способ	Рекомендуемый способ
1	Например: Полиэтилен	1. Свалка 2. Сжигание	1. Повторная переработка или использование
		3.	

4. Проанализируйте ситуацию избавления от мусора в п. Селенгинск, в столовой техникума. Нанесите на карту мусорные свалки. Какую опасность они представляют?
5. Вопросы для обсуждения
 - Какие продукты мы приобретаем в упаковке?
 - Где произведены эти продукты?
 - Какие упаковочные материалы преобладают? Насколько они безопасны для здоровья человека и окружающей среды?
 - Насколько мы, как потребители, безопасны для окружающей среды?
 - Можем ли мы организовать сбор для переработки?
 - Какой из путей улучшения состояния окружающей среды лучше: не покупать продукты в «экологически опасных» упаковках или организовать их сбор и переработку? Почему?
 - Какой способ избавления от мусора преобладает? Зависит ли это от типа мусора?
 - Как избавляются от мусора в городе и в селе, чем отличаются способы и почему?

По результатам своих исследований подготовьте сообщение и напишите вывод о проделанной работе, предложите комплекс мероприятий по этой проблеме.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Практическая работа выполнена в полном объеме, заполнены все таблицы, сделан вывод
4 балла	Практическая работа выполнена в полном объеме, заполнены все таблицы, отсутствует вывод или имеются замечания по заполнению таблицы
3 балла	Практическая работа выполнена частично, таблицы заполнены с существенными ошибками, отсутствует вывод
2 балла	Практическая работа выполнена неверно или не выполнена полностью.

Время выполнения 60 мин.

2.3.5. Текст задания текущего контроля по теме «Определение качественных характеристик продуктов питания по упаковке»

Проверяемые результаты обучения: У1, У7,36, 37

Практическая работа

Задание:

Проанализировать данные этикетки продуктов питания (не менее 3-х) по основным характеристикам, проверить подлинность товара по штрих-коду.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Практическая работа выполнена в полном объеме, сделан вывод
4 балла	Практическая работа выполнена в полном объеме, отсутствует вывод или имеются замечания по записям ПР
3 балла	Практическая работа выполнена частично, таблицы отсутствуют вывод
2 балла	Практическая работа выполнена неверно или не выполнена полностью.

Время выполнения 60 мин.

2.3.6. Задания рубежного контроля по разделу «Организация снабжения и складского хозяйства ПОП»

Проверяемые результаты обучения: У5,У6,У7, У8, 35, 36, 37, 38, 313, ОК1, ОК2, ОК4, ОК9

Тематический диктант (да/нет)

1. Складские помещения предприятий служат для приемки продуктов, их кратковременного хранения и отпуска

2. Складские помещения могут размещаться в отдельных помещениях
3. Складские помещения могут иметь удобную связь с производственными помещениями
4. Компановка складских помещений производится по направлению движения сырья и продуктов
5. Склады могут быть цеховыми
6. Состав и площади складских помещений устанавливаются Строительными нормами и правилами проектирования предприятий общественного питания
7. Устройство складов должно обеспечить надлежащий режим хранения
8. Количество складских помещений зависит от мощности предприятия
9. На небольших предприятиях планируется не менее двух камер
10. На крупных предприятиях предусматривается отдельное хранение скоропортящихся товаров
11. Ареометр – прибор для измерения жирности молока
12. Психометр – прибор для измерения влажности воздуха
13. При планировке склада необходимо исключить отрицательное влияние одних товаров на другие при хранении
14. Складская площадь должна быть компактна
15. Подъезд транспорта и разгрузка товаров должна осуществляться со стороны хозяйственного двора
16. Отпуск товаров на производство производится материально-ответственным лицом
17. Накладные оформляются в бухгалтерии на основании требований
18. При получении продуктов со склада проверяются их масса и качество
19. Кладовщик обязан подготовить тару, весоизмерительное оборудование, инвентарь и инструменты
20. Тара – товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товаров
21. Классификация тары производится по четырем основным признакам
22. По степени специализации тара делится на универсальную и специализированную
23. По кратности использования тара бывает одно- и многократной
24. Тарооборудование – это специальные конструкции, выполняющие одновременно роль внешней тары, транспортного средства и оборудования складов
25. Технические требования к таре – это требования к материалу, размерам, надежности
26. Эксплуатационные требования к таре - удобство упаковки, распаковки, приемки, перевозки
27. Экологичность тары – ее безвредность
28. Тарооборот включает приемку, вскрытие и возврат
29. При приёмке тары проверяют ее целостность, внешний вид
30. Тару хранят штабельным или стеллажным способом
31. Норма спецодежды – два комплекта для каждого работника
32. Продукты принимают по количеству и по качеству
33. Масса тары проверяется одновременно с приемкой товара
34. При обнаружении недостачи составляется акт в присутствии поставщика
35. Приемка товаров по качеству осуществляется органолептически
36. К транспортным документам прилагаются сертификаты или удостоверения качества
37. Запрещается принимать мясо без клейма и ветеринарного свидетельства
38. Запрещается принимать консервы с нарушением герметичности, бомбажем

39. Сверхнормативные запасы увеличивают потери при хранении
40. Товародвижение – транспортировка товаров от места их производства до места потребления
41. Основной принцип товародвижения – оптимальная звенность
42. Форма снабжения, когда товар приходит с оптовых баз, называется складской
43. Транзитная форма снабжения предполагает прямые связи поставщик- предприятие
44. Для скоропортящихся товаров используется транзитная форма снабжения
45. Централизованная доставка товаров на предприятия осуществляется силами и средствами поставщиков
46. Децентрализованная доставка – вывоз товаров от поставщиков транспортом предприятия
47. Кольцевой маршрут – когда на одной машине товар доставляется на несколько предприятий по ходу движения
48. Кольцевой маршрут позволяет сократить транспортные расходы
49. На каждую машину, предназначенную для перевозки продуктов, должен быть санитарный паспорт
50. Многие виды товаров поступают на предприятия через посредников – оптовые базы
51. Договор поставки является основным документом, определяющим права и обязанности сторон по поставке продукции
52. Договор поставки состоит из 4 разделов

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	тематический диктант выполнен на 90 и более процентов
4 балла	тематический диктант выполнен от 70 до 90 процентов
3 балла	тематический диктант выполнен на 50 до 70 процентов
2 балла	тематический диктант выполнен менее 50 процентов

Время выполнения 40 мин.

2.4. Задания текущего / рубежного контроля по разделу «Оперативное планирование производства»

Проверяемые результаты обучения: *У4, У5, У6, У8, У9, 38, 39, 311, 312, 313, 314, ОК1, ОК2, ОК4, ОК5*

2.4.1. Текст задания текущего контроля по теме «Оперативное планирование работы производства различных ПОП. Виды и назначение меню»

Проверяемые результаты обучения: *У7, У8, 38, 39, 312, ОК1, ОК2, ОК4, ОК5*

Тестовое задание

Вариант 1.

1. Для каких ПОП характерно использование банкетного меню:

- а) школьная столовая
- б) кафе
- в) ресторан
- г) общедоступная столовая
- д) кафе при санатории.

2. Объясните, как сезонность и национальные особенности влияют на составление меню.

3. Какие виды меню могут использоваться в закусочной:

- а) меню со свободным выбором блюд
- б) меню комплексных обедов
- в) меню диетического питания
- г) меню дневного рациона
- д) банкетное меню.

4. Расположите группы блюд в том порядке, каком они должны быть в меню:

- а) холодные блюда и закуски
- б) горячие напитки
- в) х\б и кондитерские изделия
- г) супы
- д) сладкие блюда

5. Что такое план-меню, дать характеристику.

6. В чем особенность составления меню для блинной?

7. Назовите этапы оперативного планирования ПОП.

8. Перечислите НТД ПОП и дайте краткую характеристику.

9. Объясните термин «Экологизация меню».

Вариант 2.

1. Для каких ПОП характерно использование меню дневного рациона:

- а) общедоступная столовая
- б) кафе
- в) столовая при санатории
- г) столовая в больнице
- д) кафе в зоне отдыха.

2. Объясните, как тип предприятия и контингент питающихся влияют на составление меню.

3. Какие виды меню могут использоваться в ресторане:

- а) меню со свободным выбором блюд
- б) меню комплексных обедов
- в) меню диетического питания
- г) меню дневного рациона
- д) банкетное меню.

4. Расположите группы блюд в том порядке, каком они должны быть:

- а) сладкие блюда
- б) напитки
- в) супы
- г) вторые горячие блюда
- д) холодные блюда и закуски.

5. Что такое сырьевая ведомость, дать характеристику.

6. В чем особенность составления меню для детского кафе?

7. Кто на ПОП занимается вопросами оперативного планирования?
8. Какие экологические аспекты необходимо учитывать при составление меню?
9. Какие показатели должны быть отражены в меню?

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Правильно выполнено 8 и более вопросов.
4 балла	Правильно выполнено от 6 до 7 вопросов.
3 балла	Правильно выполнено 5 вопросов.
2 балла	Менее 5 правильных ответов

Время выполнения 30 мин.

2.4.2. Текст задания текущего контроля по теме «Составление меню для ПОП»

Проверяемые результаты обучения: У4, У5, У6, У7, У8, У9, З8, З9, З12, ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ПК2

Проектное задание (внеаудиторная самостоятельная работа студентов)

Разработать проект меню для ПОП (в электронном или печатном виде) в соответствии и принятыми правилами (количество наименований блюд в подгруппах, порядок блюд в меню, сезонность, оформление обложки) и защитить его.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	меню разработано в соответствии с принятыми нормами, не имеет замечаний по оформлению
4 балла	меню разработано в соответствии с принятыми нормами, имеются замечаний по оформлению
3 балла	меню разработано, содержание и оформление не соответствует требованиям
2 балла	меню не разработано

Время выполнения 2 часа

2.4.3. Текст задания текущего контроля по теме «Расчет сырья на ПОП, Оперативный контроль за работой производства»

Проверяемые результаты обучения: У2, З5, З7, З8, З9, З11, З12, З13, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ПК1

Тематический диктант (да/нет)

1. В кафе меню рекомендуется начинать заполнять с горячих и холодных напитков, мучных и кондитерских изделий.
2. На специализированных ПОП меню следует начинать с характерных для них блюд.
3. Меню комплексных обедов (завтраков, ужинов) представляет собой набор блюд на определенную стоимость.

4. Меню комплексных рационов применяется на ПОП с постоянным контингентом питающихся.
5. Меню дневного рациона применяется в домах отдыха, санаториях, интернатах, лагерях, воинских частях и т.п.
6. Расчет сырья и продуктов (сырьевая ведомость) производится на основании меню и Сборника рецептур.
7. На основании сырьевой ведомости составляется требование- накладная на получение продуктов из склада.
8. На основании сырьевой ведомости выдается задание поварам на день.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий является основным нормативно-технологическим документом ПОП.
10. Рецептуры блюд в Сборнике рецептур представлены массой брутто.
11. На все фирменные блюда составляется технологическая карта, которая утверждается руководителем ПОП.
12. Технологические карты на блюда составляются по установленной форме, подписывается директором и заведующим производства ПОП.
13. Техничко-технологические карты составляют на новые и фирменные блюда.
14. При введении дополнительных компонентов в известную рецептуру блюдо может считаться фирменным.
15. Фирменные блюда готовятся на всех ПОП.
16. Заведующий производством является материально - ответственным лицом и отвечает за учет движения сырья и готовой продукции на предприятии.
17. Все блюда в Сборнике рецептур рассчитаны на 1 порцию.
18. Фирменные блюда – это блюда, которые готовятся только на определенном предприятии и по индивидуальной рецептуре.
19. Меню со свободным выбором блюд характерно для общедоступных ПОП.
20. Меню в столовой составляется на каждый день.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	тематический диктант на 90 и более процентов выполнен верно
4 балла	тематический диктант выполнен верно от 70 до 90 процентов
3 балла	тематический диктант выполнен верно от 50 до 70 процентов
2 балла	выполнено верно менее 50 процентов задания

Время выполнения 20 минут

2.4.4. Текст задания текущего контроля по теме «Составление технологических карт для различных ПОП»

Проверяемые результаты обучения: У5, У6, У8, У9, З5, З8, З11, З12, З13, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ПК1

Практическая работа (работа в парах)

Задание: разработать комплект технологических карт на холодное блюдо, суп, второе горячее блюдо с гарниром и соусом, напиток, сладкое блюдо, хлебобулочное или мучное изделие.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	технологические карты составлены верно
4 балла	технологические карты составлены верно, имеются замечания по содержанию и оформлению
3 балла	технологические карты составлены не в полном объеме, имеются замечания по содержанию и оформлению
2 балла	технологические карты не составлены

Время выполнения 70 минут

2.4.5. Текст задания текущего контроля по теме «Расчет сырья на ПОП. Составление сырьевой ведомости»

Проверяемые результаты обучения: У2,35, 37, 38, 39, 311, 312, 313, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ПК1

Проектное задание (внеаудиторная самостоятельная работа студентов)

Задание: рассчитать сырьевую ведомость для ПОП (по заданию преподавателя)

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	составлена сырьевая ведомость для ресторана в соответствии с требованиями, имеются незначительные замечания
4 балла	составлена сырьевая ведомость для кафе, столовой, закусочной, имеются незначительные замечания
3 балла	сырьевая ведомость составлена с существенными замечаниями, расчеты выполнены частично
2 балла	сырьевая ведомость не составлена

Время выполнения 4 часа

2.4.6. Текст задания текущего контроля по теме «НТД ПОП. Разработка документации на фирменное блюдо»

Проверяемые результаты обучения: У7,У8, У9, 35, 37, 38, 311, 312, 313, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК8

Проектное задание (внеаудиторная самостоятельная работа студентов)

Задание: разработать технико-технологическую карту на фирменное блюдо (по согласованию с преподавателем)

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	ТТК составлена верно, замечаний нет
4 балла	ТТК составлена верно, имеются замечания по содержанию
3 балла	ТТК составлена верно, имеются замечания по содержанию, ошибки в подсчете БР, НТ

2 балла	ТТК не составлена
---------	-------------------

Время выполнения 2 часа

2.4.7. Текст задания рубежного контроля по теме «Оперативное планирование работы производства»

Проверяемые результаты обучения: У2, У4, У5, У6, У8, У9, 35, 37, 38, 39, 311, 312, 313, 314, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ПК1

Письменная контрольная работа

1. В чем заключается оперативное планирование работы производства ПОП?
2. Какие элементы включает оперативное планирование?
3. Какие факторы учитываются при составлении меню?
4. Что такое план-меню и каково его назначение?
5. Перечислите основные виды меню и его характеристики.
6. Опишите расположение блюд в меню со свободным выбором блюд.
7. Назовите виды нормативной документации ПОП.
8. Как составляются технологические карты?
9. В чем особенность технико-технологических карт?
10. Составить меню для ПОП, технологическую карту на блюдо (на выбор).

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	контрольная работа на 90 и более процентов выполнено верно
4 балла	КР выполнена верно от 70 до 90 процентов
3 балла	КР выполнена верно от 50 до 70 процентов
2 балла	выполнено верно менее 50 процентов задания

Время выполнения 80 минут

2.5. Текст задания текущего/ рубежного контроля по теме «Основы научной организации труда»

Проверяемые результаты обучения: У5, У6, У8, 32, 33, 34, 35, 315, ОК1, ОК9

2.5.1. Текст задания текущего контроля по теме «Основные задачи НОТ. Нормирование труда на ПОП. Содержание и значение НОТ»

Проверяемые результаты обучения: 315

Устный опрос

1. Дайте определение НОТ
2. Какое значение имеет НОТ в общественном питании
3. Какие основные задачи должна решать НОТ
4. Перечислите основные направления НОТ
5. Что такое функциональное разделение труда
6. Что означает квалификационное разделение труда
7. На каких ПОП целесообразно применять разделение труда между работниками
8. Что такое аттестация рабочих мест и ее цель
9. Какие факторы влияют на улучшение условий труда

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Дан полный ответ, приведены примеры
4 балла	Дан полный ответ, приведены примеры, но имеются неточности
3 балла	Дан ответ, но примеры не приведены или не соответствуют ответу
2 балла	Ответ неправильный, примеры отсутствуют

Время на выполнение 20 мин

2.5.2. Текст задания текущего контроля по теме «Виды норм выработки, порядок их разработки и утверждения»

Проверяемые результаты обучения: 315, ОК1, ОК9

Тематический диктант (да/нет)

1. Нормирование труда – это определение затрат труда при данных организационных условиях
2. Техническое нормирование является наиболее прогрессивным методом нормирования
3. Техническое нормирование анализирует использование рабочего времени, оборудования
4. При техническом нормировании изучается организация рабочих мест
5. Норма труда – величина, определяющая сколько нужно труда на выполнение конкретного объема
6. Нормы выработки и времени – обратно пропорциональные величины
7. Опытно-статистический метод нормирования труда основан на использовании отчетных данных о фактическом выпуске продукции за истекший период

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	диктант на 90 и более процентов выполнен верно
4 балла	диктант выполнен верно от 70 до 90 процентов
3 балла	диктант выполнен верно от 50 до 70 процентов
2 балла	выполнено верно менее 50 процентов задания

Время выполнения 10 минут

Тестовое задание

1 вариант

1. Норма времени	А. Количество продукции (в блюдах, штуках, килограммах, рублях) которое должно быть изготовлено в единицу времени (час, смену) одним или группой работников
2. Норма выработки	Б. Затраты времени, необходимые для выполнения определенной операции или изготовление единицы продукции
3. Норма обслуживания	В. Число работников, необходимое для выполнения

	определенных работ или для обслуживания конкретных объектов
4. Норма численности	Г. Оптимальное число работников или подразделений, деятельностью которых может эффективно управлять один руководитель
5. Норма управляемости	Д. Количество объектов (единиц оборудования, рабочих мест) или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник за определенное время.

2 вариант

1. Норма численности	А. Затраты времени, необходимые для выполнения определенной операции или изготовление единицы продукции
2. Норма времени	Б. Число работников, необходимое для выполнения определенных работ или для обслуживания конкретных объектов
3. Норма управляемости	В. Количество продукции (в блюдах, штуках, килограммах, рублях) которое должно быть изготовлено в единицу времени (час, смену) одним или группой работников
4. Норма обслуживания	Г. Оптимальное число работников или подразделений, деятельностью которых может эффективно управлять один руководитель
5. Норма выработки	Д. Количество объектов (единиц оборудования, рабочих мест) или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник за определенное время.

3 вариант

1. Норма выработки	А. Число работников, необходимое для выполнения определенных работ или для обслуживания конкретных объектов
2. Норма управляемости	Б. Затраты времени, необходимые для выполнения определенной операции или изготовление единицы продукции
3. Норма обслуживания	В. Оптимальное число работников или подразделений, деятельностью которых может эффективно управлять один руководитель
4. Норма численности	Г. Количество продукции (в блюдах, штуках, килограммах, рублях) которое должно быть изготовлено в единицу времени (час, смену) одним или группой работников
5. Норма времени	Д. Количество объектов (единиц оборудования, рабочих мест) или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник за определенное время.

4 вариант

1. Норма времени	А. Оптимальное число работников или подразделений, деятельностью которых может эффективно управлять один руководитель
2. Норма обслуживания	Б. Количество продукции (в блюдах, штуках, килограммах, рублях) которое должно быть изготовлено в единицу времени (час, смену) одним или группой работников

3. Норма численности	В. Затраты времени, необходимые для выполнения определенной операции или изготовление единицы продукции
4. Норма управляемости	Г. Количество объектов (единиц оборудования, рабочих мест) или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник за определенное время
5. Норма выработки	Д. Число работников, необходимое для выполнения определенных работ или для обслуживания конкретных объектов.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	все соответствия установлены верно
4 балла	установлено верно 4 соответствия
3 балла	установлено верно 3 соответствия
2 балла	установлено 2 и менее соответствия

Время выполнения 15 мин

2.5.3. Текст задания текущего контроля по теме «Определение численности работников ПОП»

Проверяемые результаты обучения: У2, У5, У6, З3, З4, З5, З15, ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, ОК7

Практическая работа «Анализ эффективности рабочего дня работника производства»

Задание: заполнить таблицу, проанализировать эффективность рабочего дня работника производства, сделать вывод

Вариант 1

Карта индивидуальной фотографии рабочего дня.

Предприятие – ресторан «Москва»

Цех – холодный

Специальность – повар

Разряд – 5

№ п/п	Операции	Текущее время		Продолжительность, мин.	Индекс
		часы	минуты		
1.	Начало работы	10	00		
2.	Получение задания и подготовка рабочего места	10	05		
3.	Шинковка картофеля	10	47		
4.	Получение продуктов	11	00		
5.	Открытие банок с майонезом	11	10		
6.	Открытие банок с зеленым горошком	11	12		
7.	Перерыв на завтрак	11	15		
8.	Варка яиц	11	23		
9.	Шинковка овощей	11	27		

10.	Чистка зеленого лука	11	58		
11.	Приготовление салата	12	10		
12.	Раскладывание салата	12	25		
13.	Уборка стола	12	30		
14.	Смена спецодежды	12	45		
15.	Очистка яиц для салата	12	55		
16.	Получение продуктов	13	05		
17.	Нарезка мяса	13	10		
18.	Шинковка яиц	13	15		
19.	Нарезка ветчины	13	25		
20.	Нарезка сосисок	13	30		
21.	Нарезка рыбы на порции	13	50		
22.	Мытье стола, разделочных досок	13	53		
23.	Разделка кур на порции	14	05		
24.	Перерыв на обед	15	05		
25.	Нарезка мяса	15	10		
26.	Чистка и резка огурцов	15	20		
27.	Шинковка яиц	15	25		
28.	Приготовление закусок	15	40		
29.	Уход из цеха за картофелем	15	43		
30.	Шинковка картофеля	15	55		
31.	Простой из-за отсутствия сырья	16	07		
32.	Шинковка лука	16	15		
33.	Получение продуктов	16	35		
34.	Откупоривание бутылок	16	47		
35.	Нарезка лимонов	16	52		
36.	Разговор с соседом	16	57		
37.	Мытье посуды	17	07		
38.	Раскладка шпрот	17	22		
39.	Раскладка лимонов	17	27		
40.	Разделка рыбы	17	45		
41.	Уборка стола, посуды	18	00		
	Итого			420	

Вариант 2

Карта индивидуальной фотографии рабочего дня

Предприятие – столовая при учебном заведении

Цех – горячий

Специальность – повар

Разряд – 5

№ п/п	Операции	Текущее время		Продолжи тельность, мин.	Индекс
		часы	минуты		
1.	Начало работы	6	00		

2.	Включение электроплиты	6	05		
3.	Получение задания и подготовка рабочего места	6	10		
4.	Наполнение котла наплитного молоком, установка котла на плиту	6	15		
5.	Установка на плиту котлов с водой: для приготовления чая и варки бульона	6	20		
6.	Подготовка костей говяжьих для варки бульона: промывка, закладка в котёл	6	30		
7.	Подготовка крупы рисовой: перебираем, промываем несколько раз	6	35		
8.	Закладка чайной заварки и сахара в котёл с кипящей водой	6	45		
9.	Закладка крупы рисовой, соли, сахара в кипящее молоко	6	47		
10.	Растапливаем сливочное масло	6	53		
11.	Уборка рабочего места, мытье стола	6	55		
12.	Перерыв на завтрак	7	00		
13.	Смена спецодежды	7	20		
14.	Отпуск завтрака учащимся	7	30		
15.	Перерыв на завтрак	9	30		
16.	Установка на плиту 3-х котлов с водой для приготовления первого блюда, гарнира и кофе	10	00		
17.	Шинковка лука репчатого для пассировки	10	05		
18.	Шинковка моркови для пассировки	10	20		
19.	Получение картофеля очищенного из овощного цеха	10	30		
20.	Процеживание бульона	10	40		
21.	Нарезка картофеля на суп	10	48		
22.	Промывка гороха, закладка в бульон	11	00		
23.	Приготовление пассировки на суп	11	05		
24.	Мытьё стола, разделочных досок, ножей	11	20		
25.	Закладка картофеля в бульон	11	26		

26.	Закладка картофеля в воду для варки гарнира	11	30		
27.	Закладка в котёл кофе и сахара	11	35		
28.	Включение эл. духового шкафа	11	37		
29.	Закладка готовой пассировки в суп	11	56		
30.	Получение мясных полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе	11	57		
31.	Жарка котлет в духовом шкафу на противнях, смазанных маслом	11	59		
32.	Приготовление гарнира – картофельное пюре	12	30		
33.	Смена спецодежды	12	45		
34.	Отключение электр. духового шкафа	12	50		
35.	Отпуск готовых обедов	13	00		
36.	Перерыв на обед	14	30		
37.	Установка на электрической плите котла с водой для приготовления чая	15	00		
38.	Протирание через сито творога	15	10		
39.	Промывка яиц	15	30		
40.	Соединяем творог с входящими в состав запеканки компонентами: яйцами, сахаром, манной крупой, солью, ванилином, хорошо перемешиваем	15	40		
41.	Включаем эл. духовой шкаф	15	45		
42.	Подготовка противней: смазываем маслом растительным, посыпаем сухарями	15	50		
43.	Выкладываем твороженную массу на противень, выравниваем, смазываем сметаной, прокалываем	15	58		
44.	Противень помещаем в духовой шкаф	16	00		
45.	Закладка в котёл чайной заварки и сахара	16	02		
46.	Уборка рабочего места	16	05		
47.	Мойка посуды, инвентаря	16	15		

48.	Нарезка на порционные куски готовой запеканки	16	40		
49.	Подготовка сметаны к запеканке	16	48		
50.	Смена спецодежды	16	58		
51.	Отпуск ужина учащимся	17	00		
52.	Уборка рабочего места	18	00		
				660	

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	ПР работа выполнена в полном объеме, расчеты произведены верно, сделан вывод
4 балла	ПР работа выполнена в полном объеме, имеются замечания по расчетам и выводу.
3 балла	ПР работа выполнена частично, расчеты произведены с ошибками, вывод отсутствует
2 балла	ПР работа не выполнена

Время выполнения 70 минут

2.5.4. Текст задания текущего контроля по теме «Графики выхода на работу»

Проверяемые результаты обучения: 35, 315,

Тестовое задание

1 вариант

1. Комбинированный график	А. Применяется на предприятиях с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели или месяца, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности. При этом графике допускается различная продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 12 часов.
2. Бригадный график	Б. Этот график предусматривает выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала
3. График суммированного учета рабочего времени	В. При этом графике организуются несколько групп, одинаковые по численности и составу. Они работают по 11 ч 30 минут, сменяясь через 1 или 2 дня.
4. Ленточный (ступенчатый или скользящий)	Г. Этот график предусматривает одновременный приход и уход с работы всех работников производства.
5. Линейный график	Д. Этот график предусматривает сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днем.

2 вариант

1. Бригадный график	А. Применяется на предприятиях с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели или месяца, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности. При этом графике допускается различная продолжительность рабочего дня по дням
---------------------	--

	недели, но не более 12 часов.
2. График суммированного учета рабочего времени	Б. Этот график предусматривает одновременный приход и уход с работы всех работников производства.
3. Комбинированный график	В. Этот график предусматривает выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала
4. Линейный график)	Г. При этом графике организуются несколько групп, одинаковые по численности и составу. Они работают по 11 ч 30 минут, сменяясь через 1 или 2 дня.
5. Ленточный (ступенчатый или скользящий)	Д. Этот график предусматривает сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлиненным рабочим днем.

3 вариант

1. График суммированного учета рабочего времени	А. Этот график предусматривает выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала
2. Комбинированный график	Б. Этот график предусматривает одновременный приход и уход с работы всех работников производства.
3. Ленточный (ступенчатый или скользящий)	В. Этот график предусматривает сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлиненным рабочим днем.
4. Линейный график	Г. При этом графике организуются несколько групп, одинаковые по численности и составу. Они работают по 11 ч 30 минут, сменяясь через 1 или 2 дня.
5. Бригадный график	Д. Применяется на предприятиях с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели или месяца, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности. При этом графике допускается различная продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 12 часов.

4 вариант

1. Линейный график	А. Этот график предусматривает сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлиненным рабочим днем.
2. Ленточный (ступенчатый или скользящий)	Б. При этом графике организуются несколько групп, одинаковые по численности и составу. Они работают по 11 ч 30 минут, сменяясь через 1 или 2 дня.
3. Комбинированный график	В. Применяется на предприятиях с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели или месяца, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности. При этом графике допускается различная продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 12 часов.
4. Бригадный график	Г. Этот график предусматривает одновременный приход и уход с работы всех работников производства.
5. График суммированного учета рабочего времени	Д. Этот график предусматривает выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	все соответствия установлены верно
4 балла	установлено верно 4 соответствия
3 балла	установлено верно 3 соответствия
2 балла	установлено 2 и менее соответствия

Время выполнения 15 мин

2.5.5. Текст задания текущего контроля по теме «Составление графиков выхода на работу работников ПОП»

Проверяемые результаты обучения: У5, У6, У8, 35, 315, ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, ОК7

Составить график выхода на работу для работников ПОП

Задание 1

Составить график выхода на работу для закусочной. Время работы с 8.00 до 11.00. Количество работников – 3 повара, 2 бармена, 2 кухонных работника. Описать преимущества и недостатки выбранного графика.

Задание 2

Составить график выхода на работу для столовой. Время работы с 8.00 до 17.00. Количество работников – 2 повара, 2 кухонных работника, 1 кондитер, 1 заведующий производством. Описать преимущества и недостатки выбранного графика.

Задание 3

Составить график выхода на работу для столовой. Время работы с 10.00 до 20.00. Количество работников – 3 повара, 2 кухонных работника, 2 кондитера, 1 заведующий производством, 2 гардеробщика.

Описать преимущества и недостатки выбранного графика.

Задание 4

Составить график выхода на работу для производственной столовой. Время работы с 6.00 до 20.00. Количество работников – 4 повара, 3 кухонных работника, 2 кондитера, 1 заведующий производством, 2 гардеробщика.

Описать преимущества и недостатки выбранного графика.

Задание 5

Составить график выхода на работу для молодежного кафе. Время работы с 15.00 до 24.00. Количество работников – 4 повара, 2 кухонных работника, 2 официанта, 1 заведующий производством, 2 бармена, 2 гардеробщика.

Описать преимущества и недостатки выбранного графика.

Задание 6

Составить график выхода на работу для детского кафе. Время работы с 11.00 до 19.00. Количество работников – 2 повара, 2 кухонных работника, 2 официанта, 1 заведующий производством, 2 гардеробщика.

Описать преимущества и недостатки выбранного графика.

Задание 7

Составить график выхода на работу для общедоступного кафе . Время работы с 10.00 до 21.00. Количество работников – 3 повара, 2 кухонных работника, 3 официанта, 1 заведующий производством, 2 бармена, 2 гардеробщика.

Описать преимущества и недостатки выбранного графика.

Задание 8

Составить график выхода на работу для кафе-мороженое . Время работы с 11.00 до 22.00. Количество работников – 2 повара, 2 кухонных работника, 3 бармена, 1 заведующий производством, 2 гардеробщика.

Описать преимущества и недостатки выбранного графика.

Задание 9

Составить график выхода на работу для придорожного кафе. Время работы с 6.00 до 24.00. Количество работников – 3 повара, 2 кухонных работника, 1 заведующий производством, 3 бармена.

Описать преимущества и недостатки выбранного графика.

Задание 10

Составить график выхода на работу для шашлычной. Время работы с 15.00 до 24.00. Количество работников – 2 повара, 2 кухонных работника, 1 заведующий производством, 2 бармена.

Описать преимущества и недостатки выбранного графика.

Задание 11

Составить график выхода на работу для пиццерии. Время работы с 10.00 до 24.00. Количество работников – 3 повара, 2 кухонных работника, 1 заведующий производством, 3 бармена, 3 официанта.

Описать преимущества и недостатки выбранного графика.

Задание 12

Составить график выхода на работу для ресторана при гостинице. Время работы с 12.00 до 24.00. Количество работников – 3 повара, 2 кухонных работника, 1 заведующий производством, 2 бармена, 2 официанта, 2 метрдотеля.

Описать преимущества и недостатки выбранного графика.

Задание 13

Составить график выхода на работу для ресторана. Время работы с 15.00 до 03.00. Количество работников – 5 поваров, 3 кухонных работника, 1 заведующий производством, 2 бармена, 2 официанта, 2 метрдотеля.

Описать преимущества и недостатки выбранного графика.

Задание 14

Составить график выхода на работу для ресторана. Время работы с 16.00 до 02.00. Количество работников – 4 повара, 2 кухонных работника, 1 заведующий производством, 2 бармена, 2 официанта, 2 метрдотеля.

Описать преимущества и недостатки выбранного графика.

Задание 15

Составить график выхода на работу для ресторана. Время работы с 11.00 до 02.00. Количество работников – 6 повара, 4 кухонных работника, 1 заведующий производством, 2 бармена, 4 официанта, 2 метрдотеля.

Описать преимущества и недостатки выбранного графика.

Задание 16

Составить график выхода на работу для ресторана. Время работы с 10.00 до 24.00. Количество работников – 4 повара, 4 кухонных работника, 1 заведующий производством, 2 бармена, 2 официанта, 2 метрдотеля.

Описать преимущества и недостатки выбранного графика.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	График составлен верно, преимущества и недостатки графика описаны
4 балла	График составлен верно, преимущества и недостатки графика не описаны
3 балла	График составлен частично, преимущества и недостатки графика не описаны
2 балла	График не составлен, преимущества и недостатки графика описаны

Время выполнения 30 мин

2.5.6. Текст задания текущего контроля по теме «Составление фотографии рабочего дня для различных работников ПОП»

Проверяемые результаты обучения: У5, У6, У8, З5, З15, ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, ОК7

Расчетное задание (внеаудиторная самостоятельная работа студентов)

Задание: составить собственную фотографию рабочего дня (или одногруппника) на учебной практике, заполнить таблицу, проанализировать затраты рабочего времени, сделать вывод об эффективности работы во время учебной практики

№ п/п	Операции	Текущее время		Продолжительность, мин.	Индекс
		часы	минуты		
1.	Начало работы				

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	расчетное задание выполнено в полном объеме, сделаны необходимые расчеты, представлен анализ
4 балла	расчетное задание выполнено в полном объеме, имеются от 1 до 3 существенных замечаний, сделаны необходимые расчеты, представлен анализ
3 балла	расчетное задание выполнено с элементами плагиата, сделаны необходимые расчеты, анализ не представлен

2 балла	расчетное задание не выполнено
---------	--------------------------------

Время выполнения 4 часа

2.6. Текст задания текущего/ рубежного контроля по теме «Характеристика технологических процессов»

Проверяемые результаты обучения: У2, У3, З2, З3, З4, ОК1, ОК2, ОК9

2.6.1. Текст задания текущего контроля по теме «Характеристика технологических процессов. Функциональное назначение производственных помещений»

Проверяемые результаты обучения: У2, У3, З2, З3, З4, ОК1, ОК2, ОК9

Графическое задание (внеаудиторная самостоятельная работа студентов)

Задание: составить схему «Взаимосвязь производственных помещений столовой техникума» с типов помещений, проанализировать эффективность взаимосвязи между помещениями

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	графическое задание выполнено в полном объеме, представлен анализ
4 балла	графическое задание выполнено в полном объеме, имеются от от 1 до 3 существенных замечаний, представлен анализ
3 балла	графическое задание выполнено с элементами плагиата, анализ не представлен
2 балла	графическое задание не выполнено

Время выполнения 2 часа

2.6.2. Текст задания текущего контроля по теме «Цеховая структура производства. Подбор и расстановка оборудования»

Проверяемые результаты обучения: У2, У3, З2, З3, З4, ОК1, ОК2, ОК9

Проектное задание (внеаудиторная самостоятельная работа студентов)

Задание: составить проект «идеального» производственного цеха с указанием стоящего в нем оборудования (формат работы А4, печатный вид)

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	проектное задание производственного цеха выполнено в полном объеме, имеется указание на стоящее оборудование, защищено пред группой
4 балла	проектное задание выполнено в полном объеме, имеются от от 1 до 3 существенных замечаний, защищено перед группой
3 балла	проектное задание выполнено с элементами плагиата, оборудование и защита не представлены
2 балла	проектное задание не выполнено

Время выполнения 2 часа

2.6.3. Текст задания рубежного контроля по теме «Характеристика технологических процессов»

Проверяемые результаты обучения: У2, У3, З2, З3, З4, ОК1, ОК2, ОЛ9

Тестовое задание

Вариант -1

1. Согласно списку оборудования, организуйте две технологических линии в суповом отделении горячего цеха

- КПЭСМ - котел пищеварочный
- СЭСМ – сковорода электрическая
- ПЭСМ - плита электрическая
- ВМ – ванна моечная
- ПС - производственный стол

2. Расставьте оборудование на линии обработки мяса по ходу технологического процесса

- рабочий стол для обвалки мяса
- ванна для мойки мяса
- мясорубка
- разрубочный стул
- универсальный привод
- производственный стол для приготовления п/ф

3. Блиц-опрос (да-нет)

- А) производственная инфраструктура ПОП- состав его производственных подразделений, их размещение, производственные связи
- Б) на каждом ПОП выделяется основное и вспомогательное производство
- В) цех – это обособленная часть предприятия, в котором протекает законченный процесс
- Г) цехи подразделяются на универсальные и специализированные
- Д) все группы помещений должны располагаться по ходу технологического процесса
- Е) мясорубка – это универсальное рабочее место повара
- Ж) Площадь производственных помещений должна обеспечить безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических требований

Вариант -2

1. Согласно списку оборудования, организуйте две технологических линии в соусном отделении горячего цеха

- ПЭСМ – плита электрическая
- ПС- производственный стол
- ФЭСМ – фритюрница
- СЭСМ- сковорода электрическая
- ШЖЭСМ – шкаф жарочный
- ВМ - ванна моечная
- СП – стеллаж производственный

2. Расставьте оборудование в овощном цехе на линии обработки картофеля по ходу технологического процесса:

- ванна для мойки овощей
- рабочий стол для доочистки картофеля
- машина для очистки картофеля
- ванна моечная для промывания очищенного картофеля

3. Блиц-опрос (да-нет)

- А) производственные помещения должны располагаться по ходу технологического процесса
- Б) структура производства зависит от месторасположения предприятия

- В) в составе цеха могут быть технологические линии, участки, рабочие места
 Г) основное производство охватывает все процессы, связанные с выпуском готовой продукции
 Д) рабочее место- часть цеха, где выполняется определенная операция
 Е) производственный стол – специализированное рабочее место повара
 Ж) площадь цеха состоит из площади, занятой оборудованием и площади, необходимой для проходов между оборудованием

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	тест на 90 и более процентов выполнен верно
4 балла	тест выполнен верно от 70 до 90 процентов
3 балла	тест выполнен верно от 50 до 70 процентов
2 балла	выполнено верно менее 50 процентов задания

Время выполнения 30 минут

2.7. Текст задания текущего/ рубежного контроля по теме «Организация производства на ПОП»

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У5, У6, У7, У8, У9, З2, З3, З4, З5, З6, З7, З8, З11, З12, З13, З14, ОК1, ОК2, ОК9

2.7.1. Текст задания текущего контроля по темам «Организация работы овощного цеха», «Организация работы мясного цеха», «Организация работы рыбного цеха», «Организация работы птицегазового цеха»

Проверяемые результаты обучения: З2, З3, З4, З5, З6, З7, З8, З11, З12, З13, З14, ОК1, ОК2, ОК8, ОК9

Тематический диктант (да/нет)

1. Овощные цеха организуют на предприятиях большой и средней мощности
2. Овощной цех размещается ближе к овощной камере
3. Овощной цех должен иметь удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами
4. Ассортимент и количество вырабатываемых овощным цехом полуфабрикатов не зависят от производственной программы предприятия и его мощности
5. Оборудование овощного цеха подбирают по нормам оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия
6. В овощном цехе выделяют две технологические линии: обработки картофеля и корнеплодов и обработки капусты и других овощей
7. Ручную дочистку овощей производят на специальных столах
8. В овощном цехе заготовочного предприятия для ускорения процесса обработки овощей устанавливают механизированные технологические линии
9. На линии обработки картофеля используется оборудование, обеспечивающее непрерывный производственный процесс
10. Для линии обработки корнеплодов организуется поточная механизированная линия ЛМО

11. Мясо-рыбные цехи организуются на предприятиях средней мощности с полным циклом производства
12. Необходимо организовывать отдельные потоки обработки мяса и рыбы
13. Централизованное производство полуфабрикатов из кур, обработку субпродуктов осуществляет птицегольевой цех
14. В крупных птицегольевых цехах предусматривается оборудование трех основных участков
15. Размораживают тушки кур при температуре от 4 до 6°С
16. Продолжительность опаливания не должна превышать 30 секунд
17. Полуфабрикаты из птицы хранят при температуре 0-6°С
18. Технологический процесс обработки мяса не зависит от мощности цеха
19. На крупных предприятиях в мясных цехах применяют поточные механизированные линии
20. Сульфитацию картофеля производят для сохранения его цвета в течение 48 часов
21. Поточная линия сульфитации картофеля относится к производству с безотходной технологией
22. В овощном цехе работают чистильщики овощей 2-3 разрядов
23. В цехах средней мощности организуют 2 поточных линии и 2 производственных участка
24. Температура воздуха в цехе не должна быть ниже 20°С
25. Для удаления кожуры на линии обработки корнеплодов устанавливают машину для очистки овощей МОК
26. Для обработки капусты в цехе средней мощности организуют участок обработки капусты
27. Отходы от механической очистки картофеля на линии ПЛСК направляют для производства крахмала
28. При механической очистке картофеля отходы меньше, чем при ручной очистке

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	диктант на 90 и более процентов выполнен верно
4 балла	диктант выполнен верно от 70 до 90 процентов
3 балла	диктант выполнен верно от 50 до 70 процентов
2 балла	выполнено верно менее 50 процентов задания

Время выполнения 30 минут

Проверяемые результаты обучения: *V1, V2, V3, V5, V6, V7, V8, V9, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 311, 312, 313, 314, ОК1, ОК2, ОК8, ОК9*

Тестовое задание

Вариант 1.

1. В овощном цехе поточная линия по обработке овощей:

- а) ПЛСК
- б) АПЧ-25
- в) ЛМО

г) ПУ.

2. Перечислить операции работы в овощном цехе.

3. Определите линию мясного цеха, в котором присутствует мясорубка МИМ:

- а) линия производств х\к п\ф
- б) линия производства рубленых п\ф
- в) линия производства порционных и м\к п\ф.

4. Повара какого разряда работают в овощном цехе:

- а) III-IV
- б) I-II
- в) II
- г) II-III.

5. В каком помещении, в птице голевом цехе, происходит разделка птицы. Потрошение, промывание, обсушивание и приготовление п\ф

- а) охлаждаемая камера
- б) дефростер
- в) опалочное помещение
- г) птице голевое отделение.

6. Изобразите мясной цех малой мощности.

7. К какой группе относятся п\ф прошедшие полную механическую обработку. Степень готовности = 0,5%

- а) III
- б) II
- в) IV
- г) VI.

8. Инвентарь мясного цеха.

9. Перечислите оборудование в кулинарной цехе для участка приготовления фаршей:

- а) СКЭ, ШЖ, ПС
- б) МИМ, ПУ, протирачная машина
- в) ПЭСМ, ВМ.

Вариант 2.

1. Как называется поточная линия по обработке картофеля:

- а) АПЧ-25
- б) ПЛСК
- в) ЛМО
- г) ПУ.

2. Перечислите ассортимент п\ф в овощном цехе.

3. Определите линию мясного цеха, в котором присутствует разрубочный стул с дисковой пилой или топором:

- а) линия производства порционных и м\к п\ф
- б) линия производства для приготовления рубленых п\ф

в) линия производства к\к п\ф

4. Повара какого разряда работают в мясном цехе:

- а) II-III
- б) III-V
- в) I-IV
- г) II-IV

5. В каком помещении, в птице голевом цехе происходит размораживание птицы:

- а) опалочное отделение
- б) птице голевое отделение
- в) дефростер
- г) охлаждаемая камера.

6. Изобразите овощной цех малой мощности.

7. К какой группе относятся п\ф прошедшие частичную механическую обработку 4 степень готовности =0, 3%:

- а) I
- б) IV
- в) V
- г) III.

8. Ассортимент полуфабрикатов рыбного цеха.

9. Перечислите оборудование в кулинарном цехе для участка тушения, запекания и жарки

- а) МИМ, ПУ, ВМ
- б) СКЭ, ШЖ, ПС
- в) ПЭСМ, ВМ, стеллаж.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	тест на 90 и более процентов выполнен верно
4 балла	тест выполнен верно от 70 до 90 процентов
3 балла	тест выполнен верно от 50 до 70 процентов
2 балла	выполнено верно менее 50 процентов задания

Время выполнения 30 минут

Проверяемые результаты обучения: *V1, V2, V3, V5, V6, V7, V8, V9, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 311, 312, 313, 314, ОК1, ОК2, ОК8, ОК9*

Вариант 1.

1. От чего зависит ассортимент и количество вырабатываемых полуфабрикатов в заготовочных цехах:

- а) от мощности предприятия
- б) от типа предприятия
- в) от контингента питающихся
- г) от наличия необходимого оборудования на ПОП

д) все ответы верные.

2. Какое оборудование присутствует на линии сульфитации картофеля ПЛСК:

- а) машина для очистки картофеля, моечная ванна, производственный стол, настольные весы
- б) вибромоечная машина, производственный стол, весовой дозатор, ленточный конвейер
- в) производственный стол, сульфитационная машина, печь для обжига овощей.

3. В овощном цехе работают повара:

- а) 1 и 2 разрядов
- б) 2 и 3 разрядов
- в) 3 и 4 разрядов
- г) 4 и 5 разрядов.

4. Помещение, где происходит размораживание мяса:

- а) моечное отделение
- б) дефростер
- в) основное отделение мясного цеха.

5. Сколько линий устанавливается в мясных цехах большой мощности:

- а) 1
- б) 2
- в) 3
- г) 4.

6. Для чего обработанную рыбу помещают в фиксатор (18% раствор соли)?

7. В цехах, какой мощности устанавливают линию обработки осетровых пород:

- а) большой
- б) средней
- в) малой.

8. На какой линии обработки рыбы необходимы весы:

- а) линия обработки рыбы с костным скелетом
- б) линия обработки рыбы осетровых пород
- в) линия приготовления рубленых полуфабрикатов из рыбы
- г) участок обработки рыбных отходов.

9. В чем отличие использования отходов от обработки картофеля в цехах большой и малой мощности?

10. Опишите общее оборудование, применяемое в овощном, рыбном и мясном цехах.

Вариант 2.

1. С какими помещениями должны быть связаны заготовочные цеха:

- а) горячим цехом
- б) холодным цехом
- в) складскими помещениями
- г) моечными отделениями
- д) техническими помещениями.

2. Какое оборудование присутствует на линии обработки мяса и приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов:

- а) разрубочный стул, производственный стол, моечная ванна
- б) производственный стол, настольные весы, дисковая пила
- в) производственный стол, передвижные тележки, разрубочный стул.

3. В мясном цехе работают повара:

- а) 1,2,3 разрядов
- б) 2,3,4 разрядов
- в) 3,4,5 разрядов
- г) 4,5,6 разрядов.

4. Помещение, где происходит размораживание рыбы с костным скелетом:

- а) моечное отделение
- б) дефростер
- в) основное отделение рыбного цеха
- г) помещение для фиксатора.

5. Сколько линий устанавливается в рыбных цехах большой мощности:

- а) 1
- б) 2
- в) 3
- г) 4.

6. Для чего очищенный картофель обрабатывают раствором бисульфата натрия (2%)?

7. Какая особенность при расположении рыбного и мясного цехов на ПОП небольшой мощности? Ответ обоснуйте.

8. На какой линии в мясном цехе необходима моечная ванна:

- а) линия обработки мяса
- б) линия приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов
- в) линия приготовления рубленых п/ф из мяса
- г) участок обработки костей.

9. Опишите общие правила организации рабочих мест в заготовочных цехах.

10. В чем отличие приготовления рубленых п\ф из рыбы в цехах большой и малой мощности?

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	тест на 90 и более процентов выполнен верно
4 балла	тест выполнен верно от 70 до 90 процентов
3 балла	тест выполнен верно от 50 до 70 процентов
2 балла	выполнено верно менее 50 процентов задания

Время выполнения 30 минут

2.7.2. Текст задания текущего контроля по темам «Организация работы горячего цеха», «Организация работы холодного цеха»

Проверяемые результаты обучения: 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 311, 312, 313, 314, ОК1, ОК2, ОК8, ОРК9

Тематический диктант (да/нет)

1. Горячие цехи организуют на предприятиях, выполняющих полный цикл производства
2. Горячий цех является основным местом ПОП
3. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно на раздачу для реализации потребителю
4. Блюда горячего цеха различают по способу кулинарной обработки
5. Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям нормативной и технологической документации
6. Режим работы горячего цеха зависит от режима работы предприятия (торгового зала)
7. Работники горячего цеха должны начинать работу за 1-2 часа до открытия торгового зала
8. Оборудование горячего цеха подбирают по нормам оснащения
9. Секционное модулированное оборудование можно устанавливать островным способом или организовывать несколько технологических линий
10. В суповом отделении готовят бульон и первые блюда
11. Продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении не более 2-3 часов
12. Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в 2-3 технологических линии
13. Производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом используется в ресторанах для порционирования и оформления блюд
14. Запрещается смешивать остатки пищи от предыдущего дня с вновь приготовленной
15. Запрещается оставлять на следующий день картофельное пюре, отварные макаронные изделия
16. Холодные цехи организуются на предприятиях с цеховой структурой производства
17. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса
18. Холодный цех должен иметь удобную связь с горячим цехом, а также раздачей и моечной столовой посуды
19. Салаты и винегреты в не заправленном виде хранят в холодильнике не более 6 часов
20. Температура подачи холодных блюд 10-14°C
21. Для приготовления заливных блюд рекомендуется организовать специализированное рабочее место
22. Для выполнения многих операций используют универсальный привод со сменными механизмами
23. При хорошей организации производства время подготовки работы должно составлять не более 20 минут

Критерии оценки:

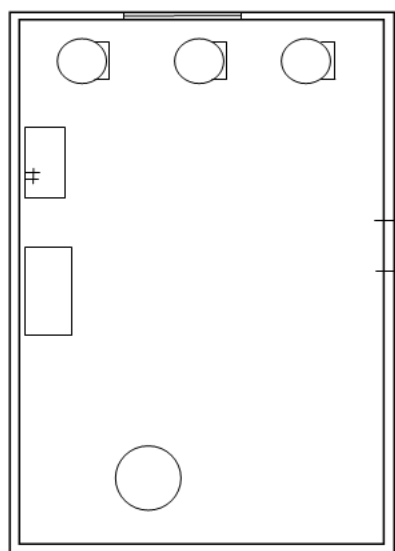
Оценка	Критерии оценки
5 баллов	диктант на 90 и более процентов выполнен верно
4 балла	диктант выполнен верно от 70 до 90 процентов
3 балла	диктант выполнен верно от 50 до 70 процентов
2 балла	выполнено верно менее 50 процентов задания

Время выполнения 30 минут

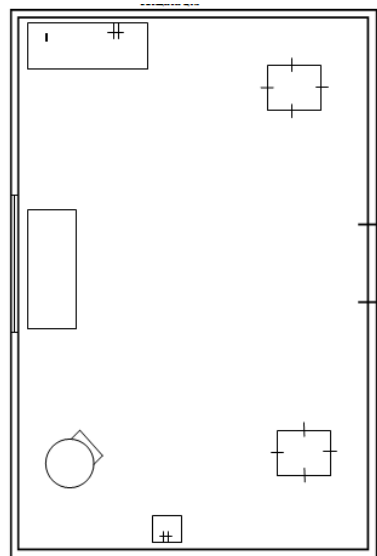
Проверяемые результаты обучения: *У1, У2, У3, У5, У6, У7, У8, У9, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 311, 312, 313, 314, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ПК3*

Анализ расстановки оборудования в заготовочных цехах столовой техникума (мясо-рыбный, овощной).

Задание: студентам предложены схемы расстановки оборудования в мясо-рыбном и овощном цехе столовой техникума. Проанализируйте расстановку оборудования, предложите рекомендации по совершенствованию работы.



мясо-рыбный цех



овощной

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнено полностью, анализ соответствует действительности
4 балла	задание выполнено полностью, анализ не обоснован
3 балла	задание выполнено частично, анализа нет
2 балла	задание не выполнено

Время выполнения 30 минут

Проверяемые результаты обучения: *32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 311, 312, 313, 314, ОК1, ОК2, ОК8, ОК9*

Тестовое задание

Тема «Организация работы горячего и холодного цехов»

Вариант 1

1. Укажите набор инвентаря для приготовления заливных блюд:

- А. нож для карбования
- Б. нож для фигурной нарезки овощей
- В. выемки различных форм
- Г. лотки, весы настольные, разделочные доски
- Д. все ответы верные

2. Набор инвентаря для приготовления бутербродов:

- А. сырный нож, гастрономический нож

- Б. ножи поварской тройки, хлебный нож, формовочный скребок
- В. сырный нож, скребок для масла
- Г. все ответы верные

3. Назовите виды оборудования, применяемого в холодном цехе:

- А. машина для нарезки отварных овощей МРОВ-160
- Б. шкаф холодильный ШХ-0,6
- В. машина для нарезки гастрономии МРГУ-370
- Г. все ответы верные

4. Какие рабочие места необходимо организовывать в холодном цехе:

- А. специализированные
- Б. универсальные
- В. узкоспециализированные
- Г. отдельные по ассортименту блюд

5. От чего зависит режим работы горячего цеха:

- А. режима работы ПОП
- Б. оснащения оборудованием
- В. типа и мощности оборудования

6. Какое оборудование будет использовано в суповом отделении горячего цеха:

- А. котел пищеварочный электрический
- Б. сковорода электрическая
- В. плита электрическая
- Г. жарочный шкаф
- Д. стол производственный
- Е. все ответы верные

7. По каким признакам в горячем цехе различаются блюда:

- А. виду сырья, способу обработки, назначению
- Б. характеру потребления, наличию технологических линий
- В. консистенции, объему, видам посуды
- Г. трудоемкости, оформлению
- Д. все ответы верные

8. Укажите виды кухонной посуды, применяемой в горячем цехе:

- А. котел, сковороды
- Б. мармит, электрический чайник
- В. шумовка, производственный стол
- Г. яйцерезка, скребок для сливочного масла

Вариант 2

1. Какие блюда и гарниры запрещается оставлять на следующий день:

- А. блинчики с мясом, омлет
- Б. отварные макаронные изделия
- В. картофельное пюре, рубленые изделия из птицы
- Г. все ответы верные

2. Перечислите ассортимент холодного цеха:

- А. холодные закуски, желе
- Б. омлеты, соус, майонез
- В. зразы рыбные
- Г. салаты, компоты
- Д. все ответы верные

3. Перечислите рабочие места в холодном цехе:

- А. для холодных блюд, сладких блюд и напитков
- Б. для салатов и винегретов
- В. для бутербродов и гастрономии

Д. все ответы верные

4. Подберите инвентарь и инструменты для приготовления овощных салатов:

- А. гастрономический нож, томаторезка
- Б. нож для фигурной нарезки масла
- В. яйцерезка
- Г. скребок для масла, портативная взбивалка

5. От чего зависит работа холодного цеха:

- А. от ассортимента блюд на ПОП
- Б. от мощности ПОП
- В. от количества рабочих мест в цехе
- Г. все ответы верные

5. Подберите инвентарь, инструменты, применяемые в горячем цехе:

- А. сито, ложки разливательные, дуршлаг металлический
- Б. вилка поварская, лопатка поварская
- В. цеделка металлическая
- Г. все ответы верные

6. Подберите инвентарь, инструменты, применяемые в горячем цехе:

- А. сито, ложки разливательные, дуршлаг металлический
- Б. вилка поварская, лопатка поварская
- В. цеделка металлическая
- Г. все ответы верные

7. Определите набор инвентаря для приготовления сладких блюд:

- А. формочки для желе, муссов
- Б. формы для заливных блюд
- В. соковыжималки, приборы для раскладывания блюд
- Г. все ответы верные

8. Что нужно учитывать при выборе наплитных котлов для варки каш различной консистенции:

- А. объем 1 кг крупы с водой
- Б. сроки реализации
- В. размер мармита
- Г. все ответы верные

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	тест на 90 и более процентов выполнен верно
4 балла	тест выполнен верно от 70 до 90 процентов
3 балла	тест выполнен верно от 50 до 70 процентов
2 балла	выполнено верно менее 50 процентов задания

Время выполнения 30 минут

Проектное задание (внеаудиторная самостоятельная работа студентов)

Задание: составить план расстановки оборудования в горячем (холодном) цехе в соответствии с принятыми требованиями (формат работы А4, печатный вид)

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	проектное задание производственного цеха выполнено в

	полном объеме, имеется указание на стоящее оборудование, защищено перед группой
4 балла	проектное задание выполнено в полном объеме, имеются от 1 до 3 существенных замечаний, защищено перед группой
3 балла	проектное задание выполнено с элементами плагиата, оборудование и защита не представлены
2 балла	проектное задание не выполнено

Время выполнения 2 часа

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У5, У6, У7, У8, У9, З2, З3, З4, З5, З6, З7, З8, З11, З12, З13, З14, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ПК3

Кейс-задание (решение производственных ситуаций на примере столовой техникума)

1. При оперативном планировании работы столовой было решено в среду в меню запланировать борщ на 50 порций. Утром, при получении продуктов, обнаружилось, что свеклы на складе нет. Ваши действия. *(ответ: сварить щи)*

2. На обед по меню должны были быть котлеты мясные. Утром повар обнаружил неисправность в машине для измельчения мяса. Какие действия должен предпринять повар. *(ответ: доложить о неисправности мясорубки зав. производству, совместно с зав. производством заменить котлеты на другое блюдо)*

3. Во время обеда на раздаче скапливается большое количество желающих пообедать. Где, по вашему мнению, происходит задержка при обслуживании? Как можно ускорить процесс обслуживания в нашей столовой? *(ответ: поставить дополнительный кассовый аппарат на раздаче, предусмотреть самостоятельное наливание чая, предложить комплексные обеды)*

4. Кондитер неожиданно заболел и производство хлебобулочных и кондитерских изделий приостановилось. Какие меры должен предпринять заведующий производством, чтобы обеспечить наличие этих изделий на раздаче? *(ответ: закупить хлебобулочную и кондитерскую продукцию в розничной сети)*

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	кейс-задания решены верно, ответы аргументированы
4 балла	кейс-задания решены верно, ответы аргументированы частично
3 балла	кейс-задания решены частично, аргументы отсутствуют
2 балла	кейс-задания не решены

Время выполнения 30 минут

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У5, У6, У7, У8, У9, З2, З3, З4, З5, З6, З7, З8, З11, З12, З13, З14, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ПК3

«**Найди ошибку**» - в тексте дано описание работы столовой техникума с ошибками, необходимо найти ошибки.

Задание

Столовая техникума – общедоступное предприятие общественного питания. По структуре производства относится к заготовочным ПОП и имеет в своем составе мясной, рыбный, овощной,

горячий, холодный, кондитерский и кулинарный цеха. Продукция столовой реализуется в торговом зале столовой техникума, в его филиале (п. Каменск), а также через розничную сеть (магазины). Ежедневно столовую посещает более 500 человек, цены в столовой демократичные, ассортимент блюд – разнообразный. В столовой реализуют салаты, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда, хлебобулочные и кондитерские изделия. Штат работников столовой малокомплектный, все работники – зав. производством, повара, кондитер, кухонные работники - относятся к категории производственных работников. Столовая работает по ступенчатому (ленточному) графику, с 8.00 до 17.00. Рабочий день 9 часов, без перерыва на обед. Руководит непосредственной работой столовой директор техникума.

Правильный ответ

Столовая техникума – **общедоступное** предприятие общественного питания. По структуре производства относится к **заготовочным ПОП** и имеет в своем составе мясной, рыбный, овощной, горячий, холодный, кондитерский и **кулинарный** цеха. Продукция столовой реализуется в торговом зале столовой техникума, **в его филиале (п. Каменск), а также через розничную сеть (магазины)**. Ежедневно столовую посещает **более 500 человек**, цены в столовой демократичные, ассортимент блюд – разнообразный. В столовой реализуют салаты, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда, хлебобулочные и кондитерские изделия. Штат работников столовой малокомплектный, все работники – зав. производством, повара, кондитер, кухонные работники - относятся к **категории производственных работников**. Столовая работает по **ступенчатому (ленточному) графику**, с 8.00 до 17.00. **Рабочий день 9 часов, без перерыва на обед**. Руководит непосредственной работой столовой **директор техникума**.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	найден более 90 процентов ошибок
4 балла	найден от 70 до 90 процентов ошибок
3 балла	найден от 50 до 70 процентов ошибок
2 балла	задание не выполнено

Время выполнения 20 минут

Проверяемые результаты обучения: *У1, У2, У3, У5, У6, У7, У8, У9, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 311, 312, 313, 314, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ПК3*

Таблица «Белое-черное» - достоинства и недостатки столовой техникума

Задание: заполнить таблицу, выделить 5 достоинств столовой и 5 недостатков столовой техникума. Ответ защитить.

Достоинства столовой	Недостатки столовой

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	таблица заполнена, ответ защищен перед группой
4 балла	таблица заполнена, имеются небольшие замечания, ответ защищен
3 балла	таблица заполнена частично, ответ не защищен
2 балла	задание не выполнено

Время выполнения 20 минут

2.7.3. Текст задания текущего контроля по темам «Организация работы кулинарного цеха. Организация работы цеха мучных изделий», «Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП»

Проверяемые результаты обучения: 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 311, 312, 313, 314, ОК1, ОК2, ОК8, ОК9

Тематический диктант (да/нет)

1 вариант

1. Продукция кулинарных цехов отпускается на доготовочные предприятия, предприятия розничной сети, в магазины кулинарии
2. В состав кулинарного цеха входят горячее, остывочное, холодное помещения
3. Кулинарные цехи оснащаются современным оборудованием, поточными механизированными линиями
4. В горячем отделении кулинарного цеха готовят супы, гарниры, горячие напитки
5. Кондитерский цех на предприятии работает самостоятельно независимо от горячего цеха
6. Кондитерские цеха классифицируются по производительности и ассортименту выпускаемой продукции
7. Состав помещений кондитерского цеха зависит от его мощности
8. В цехах большой мощности почти каждый процесс выполняется в отдельном помещении
9. Размещение помещений кондитерского цеха должно соответствовать последовательности технологического процесса
10. В кондитерском цехе запрещается использовать яйца водоплавающих птиц, с признаками боя, загрязнениями
11. Температура воздуха в кондитерском цехе не должна быть выше 20°C
12. В кондитерском цехе большой мощности должно быть 13 помещений
13. В кондитерском цехе работают пекари 3,4, 5 разрядов
14. Холодильное оборудование – основное оборудование кондитерского цеха

2 вариант

1. Кулинарные цехи могут быть специализированными
2. Кулинарный цех должен иметь удобную связь с экспедицией моечной посуды и инвентаря
3. В холодном цехе кулинарного цеха организуются рабочие места для изготовления заливных блюд, салатов и винегретов
4. В кулинарном цехе может быть механизированная блинчиковая линия
5. Кондитерские цеха организуются на заготовочных ПОП, а также в ресторанах, столовых, кафе
6. В небольших кондитерских цехах выпускаются изделия до 500 шт в смену
7. Кондитерский цех - отдельное производство на ПОП
8. В небольших кондитерских цехах количество помещений может быть сокращено
9. Для приготовления кремов, сиропов, помадок организуют кремное помещение в кондитерском цехе
10. Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды и инвентаря
11. Кондитерский цех состоит из участков и рабочих мест
12. В кондитерском цехе используют производственные столы с деревянной поверхностью
13. Подготовка яиц должна проходить в отдельном помещении

14. В кулинарном цехе работают повара 3 и 4 разрядов и пекари 3,4,5 разрядов

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	диктант на 90 и более процентов выполнен верно
4 балла	диктант выполнен верно от 70 до 90 процентов
3 балла	диктант выполнен верно от 50 до 70 процентов
2 балла	выполнено верно менее 50 процентов задания

Время выполнения 15 минут

2.7.4. Текст задания текущего контроля по темам «Организация работы вспомогательных помещений (моечных, раздаточных, хлеборезки)»

Проверяемые результаты обучения: 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 311, 312, 313, 314, ОК1, ОК2, ОК8, ОК9

Тематический диктант (да/нет)

1. Вспомогательные производственные помещения помогают правильно организовать технологический процесс на предприятиях
2. Вспомогательные помещения не влияют на условия труда, санитарные нормы и правила
3. Полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия реализуют на другие предприятия через экспедицию
4. Крупные заготовочные предприятия имеют несколько экспедиций
5. Состав помещений экспедиций зависит от мощности предприятия и ассортимента выпускаемой продукции
6. Отпуск каждой партии изделий из экспедиции оформляют расходными накладными
7. Экспедиционную тару с изделиями маркируют и пломбируют
8. Помещения моечной кухонной посуды должно иметь удобную связь с производственными цехами
9. Для очистки посуды от остатков пищи используют деревянные лопатки, металлические щетки, скребки
10. На крупных предприятиях предусматривают специальное помещение – хлеборезку
11. Хлеборезку размещают вблизи торгового зала

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	диктант на 90 и более процентов выполнен верно
4 балла	диктант выполнен верно от 70 до 90 процентов
3 балла	диктант выполнен верно от 50 до 70 процентов
2 балла	выполнено верно менее 50 процентов задания

Время выполнения 15 минут

2.7.5. Текст задания рубежного контроля по теме «Организация производства на ПОП»

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У5, У6, У7, У8, У9, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 311, 312, 313, 314, ОК1, ОК2, ОК8, ОК9, ПК3

Проектное задание

(внеаудиторная самостоятельная работа студентов)

Задание:

Разработать проект предприятия общественного питания с необходимыми производственными помещениями по следующему плану:

1. Тип, вид и название ПОП
2. Структура производства
3. Состав функциональных групп помещений
4. Взаимосвязь помещений
5. План расстановки оборудования в заготовочном и доготовочном цехе (по выбору студента)
6. Организация труда в выбранных цехах

Проект оформляется в печатном виде либо в электронном (презентация)

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	проектное задание выполнено в полном объеме, защищено перед группой
4 балла	проектное задание выполнено в полном объеме, имеются от 1 до 3 существенных замечаний, защищено перед группой
3 балла	проектное задание выполнено с элементами плагиата, часть проекта и защита не представлены
2 балла	проектное задание не выполнено

Время выполнения 2 часа

2.8. Текст задания текущего / рубежного контроля по теме «Организация бракеража готовой продукции»

Проверяемые результаты обучения: У1, У5, У6, У7, У8, У9, , З11, З12, З13, З14, ОК1, ОК8, ОК9

2.8.1. Текст задания текущего контроля по теме «виды контроля на ПОП. Бракераж готовой продукции, порядок проведения»

Проверяемые результаты обучения: У1, У5, У6, У7, У8, У9, , З11, З12, З13, З14, ОК1, ОК8, ОК9

Тестовое задание

Вариант 1.

1. Какие виды проверок относятся к внутренним проверкам на предприятиях общественного питания:

- а) проверка со стороны зав. производства
- б) проверка санитарно-эпидемиологической службой
- в) проверка торговой инспекции
- г) проверка профсоюзного предприятия, при котором находится столовая.

2. Какую оценку следует поставить блюду, набравшему 20 баллов по органолептическим показателям:

- а) отлично
- б) хорошо
- в) удовлетворительно
- г) неудовлетворительно.

3. Какими документами должна руководствоваться бракеражная комиссия при проведении бракеража:

- а) сборником рецептур блюд и кулинарных изделий
- б) технологическими картами
- в) собственными вкусовыми ощущениями
- г) утвержденными нормативами.

4. Для чего проводится бракераж:

- а) для выявления недостатков на ПОП
- б) для улучшения качества продукции на ПОП
- в) для повышения квалификации работников общественного питания.

5. Определите оценку блюда:

Борщ имеет выраженный кислый вкус, ярко-оранжевую окраску. Овощи – картофель, морковь, лук нарезаны кубиками, свекла- соломкой и сохранили свою нарезку.

- а) удовлетворительно
- б) неудовлетворительно
- в) хорошо
- г) отлично.

6. Кто отвечает за качество готовой продукции на ПОП:

- а) зав. производством
- б) повар, готовящий блюда
- в) санитарный врач
- г) все работники ПОП
- д) только материально-ответственные лица.

7. Как часто проводится бракераж на ПОП:

- а) ежедневно
- б) по мере приготовления партий пищи
- в) выборочно по дням
- г) не имеет значения.

8. Как используется забракованная продукция:

- а) списывается, стоимость высчитывают со всех работников
- б) списывают, стоимость высчитывают с допустившего брак
- в) отправляют на переработку, после чего реализуют
- г) выбрасывают и готовят новую партию пищи.

9. Какой вид проверки на ПОП эффективнее, ответ обоснуйте.

10. От чего зависит качество продукции на ПОП?

Вариант 2.

1. Какие виды проверок относятся к внешним на предприятиях общественного питания:

- а) проверка торговой инспекции
- б) бракеражная комиссия
- в) проверка санитарно- эпидемиологической службы
- г) проверка общественной комиссии того предприятия, где находится ПОП

2. Какую оценку следует поставить блюду, набравшему 15 баллов по органолептическим показателям:

- а) неудовлетворительно
- б) удовлетворительно
- в) хорошо
- г) отлично

3. Определите показатели, которые должна проверять бракеражная комиссия:

- а) правильность цен
- б) органолептическая оценка качества пищи
- в) выход готовой продукции и полуфабрикатов

г) санитарное состояние рабочих мест

д) личную гигиену повара.

4. Определите оценку блюда:

Каша манная имеет выраженный сладкий вкус, с небольшим привкусом сливочного масла, кремовый цвет, однородную без комочков консистенцию, запах сливочного масла и ванили.

а) отлично

б) хорошо

в) удовлетворительно

г) неудовлетворительно.

5. Как отражаются результаты проверки бракеражной комиссии:

а) составляется акт

б) заполняется бракеражный журнал

в) делают устные замечания и предложения

г) все выше перечисленное.

6. Что контролирует санитарно-эпидемиологическая служба:

а) соблюдение технологического процесса

б) правильность цен

в) качество поступающего сырья и готовой пищи

г) правильность составления технологических карт.

7. Какие показатели блюд оценивают при проведении органолептического бракеража:

а) вкус

б) цвет

в) консистенция

г) выход

д) температура подачи.

8. Поставьте операции проведения бракеража в правильной последовательности:

а) пробуют более острые блюда

б) пробуют блюда, имеющие слабовыраженные вкус и запах

в) пробуют сладкие блюда

г) порядок проб не имеет значения.

9. Для чего проводятся внешние проверки на ПОП?

10. Отличаются ли мероприятия по повышению качества продукции на малых и больших ПОП, ответ обоснуйте.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	тест на 90 и более процентов выполнен верно
4 балла	тест выполнен верно от 70 до 90 процентов
3 балла	тест выполнен верно от 50 до 70 процентов
2 балла	выполнено верно менее 50 процентов задания

Время выполнения 30 минут

2.8.2. Текст задания текущего контроля по теме «Проведение бракеража готовой продукции в столовой техникума»

Проверяемые результаты обучения: У1, У5, У6, У7, У8, У9, , З11, З12, З13, З14, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, ПК3

Практическая работа «Проведение бракеража готовой продукции в столовой техникума»

Задание:

1. Создайте несколько учебных бракеражных комиссий и ознакомьтесь с требованиями к проведению бракеража.
2. Оцените приготовленные блюда по органолептическим показателям с выведением средней оценки.
3. Заполните бракеражный журнал в соответствии с предъявленными требованиями.

Дата проверки	Время	Наименование блюда	Оценка	Замечания	Ответственный за приготовление
					Повар IV разряда И. С. Петрова

4. В начале обеда взвешайте пустые контейнеры для отходов и взвесьте их снова после обеда. Сколько пищи ушло в отходы? Если есть возможность проделайте это мероприятие в течении недели. Оформите результаты в виде графика. В какой день было меньшее количество отходов? Почему? Что можно сделать, чтобы пищевых отходов стало меньше?

Дополнительные задания

1. Составьте меню, при котором отходов будет меньше, насколько это меню будет сбалансированным?
2. Узнайте о методах сохранения пищи в разных странах. Какие из них наиболее безопасны для здоровья? Какие безопасны для окружающей среды?

Вопросы для обсуждения

- От чего зависит качество продукции?
- Какими способами можно убедиться в доброкачественности товара?
- Какие виды проверки на ПОП могут быть?
- Как проводится бракераж пищи?
- Какие мероприятия можно проводить на ПОП для повышения качества готовой продукции?
- Насколько экологичны способы использования пищевых отходов у Вас дома и в Вашей столовой?
- Можно ли снизить количество пищевых отходов дома и на ПОП? Как?
- По результатам своих исследований подготовьте сообщение и напишите отчет.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	ПР выполнена в полном объеме, представлен отчет по работе
4 балла	ПР выполнена в полном объеме, представлен отчет по работе, имеются замечания по содержанию
3 балла	ПР выполнена частично, нет ответов на вопросы
2 балла	ПР не выполнена

Время выполнения 70 минут

5. Задания промежуточной аттестации - экзамен

Проверяемые результаты обучения: У1-У9, 31-315

Студенты, выполнившие все виды текущего и рубежного контроля могут получить оценку за экзамен автоматически.

Экзамен проводится в виде теста из 30 вопросов, который состоит как из тестовых заданий открытой, закрытой формы, заданий на соответствие и на установление последовательности, а также кейс-заданий. (Приложение 1)

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	выполнено 24 задания и более правильно (при условии выполнения 50% заданий повышенной сложности)
4 балла	выполнено от 18 до 23 заданий правильно (при условии выполнения 50% заданий повышенной сложности)
3 балла	выполнено от 12 до 17 заданий правильно
2 балла	выполнено менее 12 заданий

Время выполнения 1 час 20 минут

