

МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тверской государственный технический университет»  
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ  
заведующий кафедрой

Биотехнологии, химии и

стандартизации

(наименование кафедры)

М.Г. Сульман

(Ф.И.О. зав. кафедрой)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Промежуточной аттестации в форме экзамена

(промежуточной аттестации: экзамен, зачет, курсовая работа или курсовой проект; практики: с указанием вида и типа практики; государственного итогового экзамена)

### ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ

#### ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Наименование дисциплины (для промежуточной аттестации)

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий  
общественного питания

Типы задач – технологическая

Разработаны в соответствии с:

Рабочей программой дисциплины «Организация производства и обслуживания на  
предприятиях общественного питания»

утвержденной Проректором по УР от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик(и): к.х.н., доц., Г.Н. Демиденко

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Задачи общественного питания.**

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

**Характеристика и организация производственного процесса в  
пространстве и во времени.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Каким требованиям должны отвечать услуги общественного питания, и  
какие основные задачи выполняют предприятия общественного питания?**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Государственное регулирование деятельности предприятий питания.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Сущность и содержание организации производства. Принципы  
организации производства.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Назовите основные типы и классы предприятий питания? По каким  
признакам они делятся на классы?**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Порядок и этапы создания предприятий общественного питания.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Производственный цикл, длительность производственного цикла.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Какие факторы учитываются при определении типа предприятия  
питания?**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Типизация и классификация предприятий общественного питания.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Структура производственного цикла: стадия, ступень, операция,  
движение, прием.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Перечислите источники продовольственного снабжения, формы и  
способы его доставки на предприятия питания?**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Основные правила работы предприятий общественного питания.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Понятие: цех, участок, технологическая линия, рабочее место.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Какие требования предъявляются к организации продовольственного  
снабжения?**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Организационно-правовые формы предприятий общественного питания,  
их характеристика.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Формы и методы производства: по объему, специализации, предметам  
воздействия средств производства.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Перечислите ассортимент продукции холодного цеха.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Особенности производственно-торговой деятельности предприятий  
общественного питания.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Особенности оперативного планирования на заготовочных предприятиях  
общественного питания и на предприятиях с полным циклом  
производства.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Какое механическое, немеханическое и холодильное оборудование  
используют в холодном цехе?**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Организация производства заготовочных, доготовочных,  
специализированных цехов.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Порядок составления производственной программы: планового меню,  
плана-меню, наряда-заказа.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Какие требования предъявляются к планировке холодного цеха?**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Организация снабжения, складского и тарного хозяйства.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Технические документы, используемые при оперативном планировании в  
заготовочных и доготовочных цехах.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Дайте определение «концентрации производства».**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием,  
посудой, инвентарем и столовым бельем.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Организация производства полуфабрикатов из мяса и птицы.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Что понимается под «специализацией производства»? Назовите виды  
специализации.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Организационная подготовка предприятий общественного питания к  
обслуживанию потребителей.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Организация производства полуфабрикатов из рыбы.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Перечислите инвентарь, инструменты, применяемые в холодном цехе.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Организация работы горячего и холодного цеха.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Какие необходимо решить задачи и выполнить работы для обеспечения сырьем, продуктами предприятия общественного питания?**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Стратегия инновационной деятельности предприятий общественного питания.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Организация самообслуживания на предприятиях общественного питания.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Какие производственные цеха относятся к основным, а какие к вспомогательным на предприятиях общественного питания?**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Организация отпуска готовой продукции.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Рациональные формы организации производства в общественном питании.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Перечислите специальные формы услуг по организации питания? Дайте им краткую характеристику.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»

Семестр 7

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Организация самообслуживания на предприятиях общественного питания.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Что понимается под «специализацией производства»? Назовите виды специализации.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Какие требования предъявляются к планировке холодного цеха?**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман