

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