

2023 г.

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Технологии и товароведения пищевой продукции

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от «28» 08 20 23 г. № 12
Заведующий кафедрой


(подпись) С.Л. Гаптар

Рег. № 017.03-13018
«30» 08 20 23 г.

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.О.13 Введение в профессию

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2023

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Введение	УК-3 УК-4 УК-6 ОПК-2	Тестовые задания, контрольные вопросы, реферат
2	Порядок организации образовательной деятельности по программе бакалавриата		
3	История развития общественного питания		Контрольные вопросы, реферат
4	Классификация предприятий общественного питания		Тестовые задания , контрольные вопросы, реферат
5	Ассортимент продукции, вырабатываемой на ПОП		
6	Виды услуг, предоставляемые ПОП		
7	Основные виды НТД, термины и определения, применяемые в общественном питании		
8	Состав функциональных групп помещений ПОП		
9	Организация доступной среды для лиц с ограниченными возможностями, инвалидов и иных маломобильных групп населения на предприятиях общественного питания	УК-9	Перечень тем для написания реферата
	Реферат	УК-3 УК-4	
	Зачет	УК-6 УК-9 ОПК-2	

Что такое ФГОС ВО?

1. документ, устанавливающий требования к уровню образования обучающегося;
2. совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.
3. Документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации профессионального модуля

Учебный план – это.....

1. учебно-программная документация, включающая в себя базисный учебный план, рабочие программы учебных курсов, профессиональных модулей.
2. совокупность учебно-программной документации, включающая в себя календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик и производственного обучения, методические материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускников.
3. документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено Федеральным законом, формы промежуточной аттестации обучающихся.

Обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей – это...

1. Инклюзивное образование.
2. Начальное общее образование.
3. Основное общее образование.
4. Дополнительное образование детей и взрослых

Универсальные компетенции ...

1. отражают запросы общества и личности к общекультурному и социально-личностному уровню выпускника программы высшего образования, а также включают обобщенные профессиональные характеристики, определяющие встраивание уровня образования в национальную систему профессиональных квалификаций.
2. отражают запросы рынка труда в части владения выпускниками программ высшего образования по направлению (специальности) подготовки базовыми основами профессиональной деятельности с учетом потенциального развития области или областей деятельности (независимо от ориентации программы на конкретные объекты деятельности или области знания)
3. отражают запросы рынка труда в части готовности выпускника программы высшего образования соответствующего уровня и направления подготовки выполнять определенные задачи профессиональной деятельности, в том числе связанные с ними трудовые функции из профессиональных стандартов (при наличии) для соответствующего уровня профессиональной квалификации

Общепрофессиональные компетенции ...

1. отражают запросы общества и личности к общекультурному и социально-личностному уровню выпускника программы высшего образования, а также включают обобщенные профессиональные характеристики, определяющие встраивание уровня образования в национальную систему профессиональных квалификаций.
2. отражают запросы рынка труда в части владения выпускниками программ высшего образования по направлению (специальности) подготовки базовыми основами профессиональной деятельности с учетом потенциального развития области или областей деятельности (независимо от ориентации программы на конкретные объекты деятельности или области знания)
3. отражают запросы рынка труда в части готовности выпускника программы высшего образования соответствующего уровня и направления подготовки выполнять определенные задачи профессиональной деятельности, в том числе связанные с ними трудовые функции из профессиональных стандартов (при наличии) для соответствующего уровня профессиональной квалификации

Профессиональные компетенции ...

1. отражают запросы общества и личности к общекультурному и социально-личностному уровню выпускника программы высшего образования, а также включают обобщенные профессиональные характеристики, определяющие встраивание уровня образования в национальную систему профессиональных квалификаций.
2. отражают запросы рынка труда в части владения выпускниками программ высшего образования по направлению (специальности) подготовки базовыми основами профессиональной деятельности с учетом потенциального развития области или областей деятельности (независимо от ориентации программы на конкретные объекты деятельности или области знания)
3. отражают запросы рынка труда в части готовности выпускника программы высшего образования соответствующего уровня и направления подготовки выполнять определенные задачи профессиональной деятельности, в том числе связанные с ними трудовые функции из профессиональных стандартов (при наличии) для соответствующего уровня профессиональной квалификации

В каком документе находит отражение характеристика квалификации, необходимой работнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности?

1. в рабочей программе.
2. в рабочем учебном плане.
3. в профессиональном стандарте.

Профессиональный стандарт – это...

1. Документ, раскрывающий содержание профессиональной деятельности в рамках определенного вида экономической деятельности, а также требования к квалификации работников.
2. Нормативный документ, определяющий совокупность требований к результатам освоения основной образовательной программы, ее структуре и условиям реализации.
3. Документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации профессионального модуля

Профессиональным стандартом устанавливаются:

1. требования к опыту практической работы;
2. необходимые умения;
3. необходимые знания;
4. все перечисленные выше.

Уровень квалификации, установленный профстандартом, зависит от:

1. наименования должности, профессии;
2. уровня образования;
3. опыта практической работы;
4. особых условий.

Тема: История развития общественного питания

Контрольные вопросы

1. Что такое «корчма», «шинок»? Какие функции данные заведения выполняли в XII-XV веках.
2. История советского общепита.
3. Понятие «рыбный день» - история появления, причины.
4. Характеристика предприятий общественного питания за рубежом: постоянные дворы, таверны, пабы, кафе, трактиры и т.д.
5. Что такое фастфуд? История развития.
6. Что такое фудкорт?
7. Основные показатели эффективности сетей фастфуда?
8. Франчайзинг как новая концепция развития сферы общественного питания.
9. Плюсы и минусы открытия ПОП по франшизе.
10. Реклама и ее роль в деятельности ПОП.

Тема: Классификация предприятий общественного питания

Тестовые задания

Предприятие общественного питания - это объект хозяйственной деятельности, предназначенный:

1. для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, снабжения ими магазинов кулинарии и предприятий розничной торговли;
2. производства кулинарных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления;
3. изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров;
4. производства кулинарной продукции, хлебобулочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.

Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления, называется:

1. заготовочным;
2. специализированным;
3. сортировочным;
4. доготовочным.

Услуга общественного питания - это результат деятельности предприятий и предпринимателей:

1. по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах;
2. удовлетворению потребностей населения в продукции общественного питания, в культурно-массовых мероприятиях и в других услугах;
3. удовлетворению потребностей населения в приобретении навыков кулинарного мастерства;
4. удовлетворению потребностей населения в благотворительных мероприятиях.

Класс предприятия общественного питания -

1. совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания,
2. предприятие с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции общественного питания и технической оснащённостью,
3. ассортимент реализуемой продукции общественного питания.

Типы предприятий общественного питания: ...

1. все магазины, включая магазин кулинарии;
2. ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин кулинарии;
3. вся сеть кафе, столовых, закусочных.

Верно ли утверждение «Рестораны различают по ассортименту реализуемой продукции; по местонахождению; по интересам потребителей; по методам и формам обслуживания, по составу и назначению помещений»?

1 верно;

2 неверно.

Бар -

1. предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары;
2. предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели;
3. предприятие общественного питания с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки.

Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

1. Бар
2. Кафе
4. Закусочная
5. Ларек

3. Ресторан

Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:

1. Организацию музыкального и концертного обслуживания;
2. Научные лекции о создании мира;
3. Предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга;
4. Предоставление интернет- услуг

Специализированное предприятие питания, предоставляющее гостям различные напитки, десерты, сладкие блюда и закуски называется:

СТОЛОВАЯ

кафе

Какие предприятия вырабатывают полуфабрикаты и готовую продукцию различной степени готовности?

предприятия доготовочные

ресторан

СТОЛОВЫЕ

Какие предприятия готовят кулинарную продукцию из полуфабрикатов различной степени готовности

предприятия доготовочные

рестораны

СТОЛОВЫЕ

Тема: Ассортимент продукции, вырабатываемой на ПОП
Тестовые задания

Меню это?

- | | |
|--|-----------------|
| 1. Соответствующий документ | 3. Накладная |
| 2. <u>Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием цены</u> | 4. Сертификат |
| | 5. Товарный чек |

К порционным блюдам из мяса относятся

1. ростбиф; 4. филе; 7. антрекот;
2. бефстроганов; 5. азу; 8. поджарка; 10. ромиштекс.
3. бифштекс; 6. лангет; 9. зразы отбивные.

Крупнокусковые п/ф представляют собой:

1. Кусочки мяса массой 30...50 г; мясо грудинки рубят с реберными костями.
2. Одну крупную мышцу или группу мышц, близких по пищевой ценности и технологическим свойствам, освобожденные от костей и грубых сухожилий (кроме корейки и грудинки туш мелкого скота, которые могут вырабатываться с реберными костями).
3. Представляют собой 1...2 куса на порцию фиксированной массы, натуральные или панированные

Что НЕ относится к мучным кондитерским изделиям:

- | | | |
|----------|------------------|---------------------|
| 1. Торты | 3. <u>Пудинг</u> | 5. <u>Хачапури.</u> |
| 2. Кексы | 4. Пряники | |

Выберите блюда, относящиеся к холодным закускам:

1. Рыбные студни 3. Судак отварной 5. Молочный суп с крупами 7. Салат овощной
2. Паштет 4. Буженина 6. Паюсная икра

Тема: Виды услуг, предоставляемые ПОП
Контрольные вопросы

К услугам общественного питания не относятся:

1. Услуги по изготовлению продукции общественного питания.
2. Услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию.
3. Услуги по утилизации пищевых отходов.
4. Информационно-консультационные (консалтинговые) услуги.

Какие функции являются главными в деятельности предприятия общественного питания:

1. Транспортировка сырья и товаров;
2. *Производство продукции;*

3. Продажа товаров народного потребления;
4. Организация потребления пищи;
5. Организация рекламной работы.

Требования к обслуживающему персоналу на предприятиях общественного питания регламентирует следующий документ:

1. СанПиН 2.3.2.1293-03
2. ГОСТ 30524-2013
3. ГОСТ Р 51074-2003
4. МР 2.3.1.1915-04

Метод обслуживания, при котором гости, предварительно сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени, называется:

1. «а ля карт» (a la carte)
2. А парт» (a part)
3. «Табльдот» (table d'hote)
4. Шведский стол

Обслуживание с приставного столика - это:

1. американский сервис
2. французский сервис
3. английский сервис
4. немецкий сервис

Специалист по характеристике алкогольных напитков называется:

1. официант
2. сомелье
3. бармен
4. метрдотель

Специализированная форма обслуживания, чаще всего осуществляемая вне помещений предприятий питания называется:

1. кейтеринг
2. шведский стол
3. сто-экспресс
4. зал-экспресс

**Тема: Основные виды НТД, термины и определения,
применяемые в общественном питании**

Тестовые задания

Технико-технологическая карта (ТТК) – это

1. документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).
2. документ, разрабатываемый на новую продукцию (фирменное блюдо) и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.
3. документ, содержащий единые требования к технологическим процессам, готовой продукции массового изготовления, а также нормы расхода продовольственных товаров при приготовлении продукции на предприятиях общественного питания.

Технологическая карта на продукцию ОП – это

1. документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).
2. документ, разрабатываемый на новую продукцию (фирменное блюдо) и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.
3. документ, содержащий единые требования к технологическим процессам, готовой продукции массового изготовления, а также нормы расхода продовольственных товаров при приготовлении продукции на предприятиях общественного питания.

Сборник рецептов – это

1. документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).
2. документ, разрабатываемый на новую продукцию (фирменное блюдо) и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.
3. документ, содержащий единые требования к технологическим процессам, готовой продукции массового изготовления, а также нормы расхода продовольственных товаров при приготовлении продукции на предприятиях общественного питания.

Норма расхода сырья и пищевых продуктов, масса (выход) полуфабриката и норма выхода продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий) – это:

1. рецептура продукции общественного питания.
2. калькуляционная карта.
3. план-меню.

В сборниках рецептов блюд указываются следующие данные: а) расход сырья б) выход полуфабрикатов и готовых блюд в) технология приготовления д) нормы используемого сырья по массе в граммах е) нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных компонентов ф) масса всего блюда в целом г) нормы расхода специй и соли:

1. а), б), д), е), ф), г)
2. а), б), в), д), е), ф), г)
3. в), д), е)
4. а), б), в), д), е), ф)

При составлении калькуляционных карточек руководствуются:

- | | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|-------------|
| 1 Сборником рецептов | 3 Техничко-технологическими картами; | 5 СТП и ТУ, |
| 2 Технологическими картами; | 4 ГОСТами; | |

Тема: Состав функциональных групп помещений ПОП

Тестовые задания

В каком цехе готовят горячие супы, бульоны, гарниры?

- | | | |
|-------------------|---------------------|---------------------|
| 1. Холодный цех | 3. Горячий цех | 5. Кондитерский цех |
| 2. Кулинарный цех | 4. Все ответы верны | |

Помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов?

- | | |
|--------------|-------------------|
| 1. вестибюль | <u>3. аванзал</u> |
| 2. гардероб | 4. торговый зал |

Помещение для обслуживания посетителей?

- | | |
|--------------|------------------------|
| 1. вестибюль | 3. аванзал |
| 2. гардероб | <u>4. торговый зал</u> |

Помещения, где происходит приготовление пищи, называют:

- | | | | |
|-----------------|---------------|--------------|-----------------------------|
| 1. техническими | 2. складскими | 3. торговыми | <u>4. производственными</u> |
|-----------------|---------------|--------------|-----------------------------|

Холодный цех это?

- | | | | | |
|-----------------|-------------------------|-------------------|--------------------------|----------|
| 1. Выдача супов | 2. Прием грязной посуды | 3. Выдача заказов | <u>4. Выдача салатов</u> | 5. Буфет |
|-----------------|-------------------------|-------------------|--------------------------|----------|

Тема: Организация доступной среды для лиц с ограниченными возможностями, инвалидов и иных маломобильных групп населения на предприятиях общественного питания

Тестовые задания

Каковы действия собственника объекта общественного питания и бытового обслуживания, если невозможно данный объект приспособить для нужд инвалидов и других маломобильных групп населения?

1. сообщить общественными объединениями инвалидов, что невозможно данный объект приспособить для нужд инвалидов и других маломобильных групп населения;
2. самостоятельно принять меры для обеспечения доступа инвалидов и других маломобильных групп населения к месту предоставления услуги, включая сопровождение инвалидов и других маломобильных групп населения, оказание им необходимой помощи в преодолении барьеров и препятствий, затрудняющих доступ и пользование объектами общественного питания и бытового обслуживания

наравне с другими лицами, либо, когда это возможно, обеспечить предоставление необходимых услуг по месту жительства или в дистанционном режиме;

3. согласовать с общественными объединениями инвалидов и принять меры для обеспечения доступа инвалидов и других маломобильных групп населения к месту предоставления услуги, включая сопровождение инвалидов и других маломобильных групп населения, оказание им необходимой помощи в преодолении барьеров и препятствий, затрудняющих доступ и пользование объектами общественного питания и бытового обслуживания наравне с другими лицами, либо, когда это возможно, обеспечить предоставление необходимых услуг по месту жительства или в дистанционном режиме.

Маломобильные группы населения - это

1. лица, испытывающие затруднения при самостоятельном передвижении, ориентировании в пространстве (инвалиды, лица пожилого возраста, беременные женщины, лица с малолетними детьми, в том числе использующие детские коляски, и другие лица, вынужденные в силу устойчивого или временного физического недостатка использовать для своего передвижения вспомогательные средства, приспособления);

2. лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты;

Что относится к специальным приспособлениям и оборудованию:

1. специальные указатели около строящихся и ремонтируемых объектов;

2. телефоны-автоматы или иными средства связи, доступные для инвалидов и других маломобильных групп населения;

3. санитарно-гигиенические помещения;

4. пандусы и поручни у лестниц при входах в здание;

5. пандусы при входах в здания, пандусы или подъемные устройства у лестниц на лифтовых площадках;

6. средства дублирования необходимой для инвалидов звуковой и зрительной информации, а также надписи, знаки и иная текстовая и графическая информация знаками, выполненная рельефно-точечным шрифтом Брайля.

Укажите требования к организации парковки около объектов общественного питания и бытового обслуживания для лиц с ограниченными возможностями:

1. не менее 10% мест (но не менее одного места), наиболее удобных для въезда и выезда, для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов и не должны занимать иными транспортными средствами;

2. не менее 20% мест (но не менее одного места), наиболее удобных для въезда и выезда, для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов и не должны занимать иными транспортными средствами;

3. места парковки оснащаются специальными указателями;

4. места для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов рекомендуется организовывать не далее 50 метров от входов;

5 места для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов рекомендуется организовывать возле входов (не далее 20 метров).

Вопросы для подготовки к зачету

1. Что такое Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования? Какие требования устанавливает?

2. Профессиональный стандарт. Назначение документа.

3. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?

4. Что подразумевается под термином «Услуга общественного питания»?

5. Какие методы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?

6. Какие формы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?

7. Перечислить виды торговых помещений.

8. Характеристика основных типов предприятий ОП их функции

9. Классификация ПОП по торговому признаку: заготовочные и доготовочные предприятия.

10. Типы предприятия ОП: ресторан, бар, столовая, кафе. Характеристики
11. Полуфабрикаты из овощей.
12. Готовая кулинарная продукция: холодные блюда
13. Готовая кулинарная продукция: горячие блюда
14. Мучные кондитерские и булочные изделия.
15. Услуги, предоставляемые ПОП.
16. Основные виды нормативно-технической документации: сборник рецептов, технологические карты.
17. Стандарты предприятий, технико-технологические карты.
18. Перечислить функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания.
19. Какие помещения входят в группу производственных?
20. Какие помещения входят в группу подсобных?
21. Производственная программа предприятия общественного питания.
22. Производственная мощность предприятия, расчетное меню.
23. Меню. Основные виды.
24. Принципы составления меню.
25. Меню банкетом, комплексных обедов, для специальных видов обслуживания.
26. Какие нормативные документы регламентируют деятельность предприятий общественного питания?
27. Какие нормативные документы используют при определении цены на готовые блюда и изделия, а также при приготовлении различных блюд и изделий.
28. Назначение, виды и характеристика меню.
29. Дать характеристику производственной программы предприятия питания с полным производственным циклом;
30. Дать характеристику производственной программы специализированного заготовочного предприятия;
31. История развития общественного питания.
32. Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания.
33. Предприятия «быстрого питания».
34. Кофейни - перспективный сегмент ресторанного рынка.
35. Франчайзинг как новая концепция развития сферы общественного питания
36. Что такое «корчма», «шинок»? Какие функции данные заведения выполняли в XII-XV веках.
37. История советского общепита.
38. Характеристика предприятий общественного питания за рубежом: постоялые дворы, таверны пабы, кафе, трактиры и т.д.
39. Реклама и ее роль в деятельности ПОП.
40. Основные формы и методы обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.
41. Особенности обслуживания официантами, самообслуживание полное и частичное, комбинированные методы обслуживания.
42. Характеристика основных видов обслуживания.
43. Дать определение понятиям «инвалид», «маломобильные группы населения», «средства визуальной и звуковой информации».
44. Основные требования к обеспечению доступности для инвалидов и других маломобильных групп населения к объектам общественного питания и бытового обслуживания и предоставляемых услуг в сфере общественного питания и бытового обслуживания.

Темы рефератов

1. История развития общественного питания в мире.
2. История развития общественного питания в России.
3. Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания.
4. История развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли.
5. Развитие услуг общественного питания.
6. Предприятия «быстрого питания».
7. Тренды ресторанного бизнеса.
8. Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей.
9. Кухни народов мира: выбрать из списка (сербская, эстонская, французская, английская, украинская, испанская, итальянская кухня и др.).
10. Краткий обзор научных направлений развития технологии производства продуктов.

11. Производство продуктов лечебного и профилактического назначения.
12. Производство продуктов детского и школьного питания.
13. Производство продуктов питания людей преклонного возраста.
14. Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов.
15. Новые виды техники, используемой в общественном питании.
16. Народная кухня и современность.
17. Современные направления в развитии принципов питания.
18. Основные принципы разработки продуктов питания нового поколения
19. Развитие государственной политики в области здорового питания населения РФ.
20. Принципы создания пищевых продуктов с заданными свойствами.
21. Применение белков животного и растительного происхождения в производстве специализированных продуктов питания.
22. Комбинированные белковые продукты, их аналоги.
23. Высокотехнологичные производства специализированных продуктов питания.
24. Криотехнологии в области производства специализированных продуктов питания.
25. Современные способы упаковки специализированных продуктов питания.
26. Современные способы хранения и транспортирования продуктов питания.
27. Питание детей и подростков как приоритетная государственная задача.
28. Технология и организация питания в дошкольных учреждениях.
29. Технология и организация питания в школе.
30. Технология и организация питания в высших учебных заведениях.
31. Научно-практические основы создания комбинированных продуктов питания.
32. Научно-практические аспекты разработки продуктов детского питания.
33. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для спортсменов.
34. Научно-практические аспекты разработки диетических продуктов питания.
35. Научно-практические аспекты разработки продуктов лечебно-профилактического питания.
36. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для учащейся молодежи.

Шкала оценки тестов:

менее 50% – не зачтено;

более 50% – зачтено

Критерии оценки реферата:

«Отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Оценка 1 – реферат выпускником не представлен.

Критерии оценки зачета:

Оценка **«зачтено»** выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины, владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

Оценка **«не зачтено»** выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине, не в полной мере владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

Задания на оценку уровня сформированности компетенций

УК-3

1. Что такое ФГОС ВО?

1. документ, устанавливающий требования к уровню образования обучающегося;
2. совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.
3. Документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации профессионального модуля

Ответ: 2

2. Профессиональным стандартом устанавливаются:

1. требования к опыту практической работы;
2. необходимые умения;
3. необходимые знания;
4. все перечисленные выше.

Ответ: 4

3. Предприятие общественного питания - это объект хозяйственной деятельности, предназначенный:

1. для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, снабжения ими магазинов кулинарии и предприятий розничной торговли;
2. производства кулинарных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления;
3. изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров;
4. производства кулинарной продукции, хлебобулочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.

Ответ: 3

4. Меню это?

1. Соответствующий документ
2. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием цены
3. Накладная
4. Сертификат
5. Товарный чек

Ответ: 2

5. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

Ответ: горячий цех

6. - документ, раскрывающий содержание профессиональной деятельности в рамках определенного вида экономической деятельности, а также требования к квалификации работников

Ответ: Профессиональный стандарт

7. Понятие «рыбный день» - история появления, причины.
8. Реклама и ее роль в деятельности ПОП.

УК-4

1. Техничко-технологическая карта (ТТК) – это

1. документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).
2. документ, разрабатываемый на новую продукцию (фирменное блюдо) и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

3. документ, содержащий единые требования к технологическим процессам, готовой продукции массового изготовления, а также нормы расхода продовольственных товаров при приготовлении продукции на предприятиях общественного питания.

Ответ 2

2. Сборник рецептов – это

1. документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).
2. документ, разрабатываемый на новую продукцию (фирменное блюдо) и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.
3. документ, содержащий единые требования к технологическим процессам, готовой продукции массового изготовления, а также нормы расхода продовольственных товаров при приготовлении продукции на предприятиях общественного питания.

Ответ: 3

3. Профессиональный стандарт – это...

1. Документ, раскрывающий содержание профессиональной деятельности в рамках определенного вида экономической деятельности, а также требования к квалификации работников.
2. Нормативный документ, определяющий совокупность требований к результатам освоения основной образовательной программы, ее структуре и условиям реализации.
3. Документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации профессионального модуля

Ответ: 1

4. Учебный план – это.....

1. учебно-программная документация, включающая в себя базисный учебный план, рабочие программы учебных курсов, профессиональных модулей.
2. совокупность учебно-программной документации, включающая в себя календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик и производственного обучения, методические материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускников.
3. документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено Федеральным законом, формы промежуточной аттестации обучающихся.

Ответ: 3

5. Что такое Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования? Какие требования устанавливает?

6. Профессиональный стандарт. Назначение документа.

7. Основные виды нормативно-технической документации: сборник рецептов, технологические карты.

8. Стандарты предприятий, технико-технологические карты.

УК-6

1. Специализированная форма обслуживания, чаще всего осуществляемая вне помещений предприятий питания называется:

1. кейтеринг

2. шведский стол

3. сто-экспресс

4. зал-экспресс

Ответ: 1

2. Помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов?

1. вестибюль

3. аванзал

2. гардероб

4. торговый зал

Ответ: 3

3. В сборниках рецептов блюд указываются следующие данные: а) расход сырья б) выход полуфабрикатов и готовых блюд с) технология приготовления д) нормы используемого сырья по массе в граммах е) нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных компонентов ф) масса всего блюда в целом г) нормы расхода специй и соли:

1. а), б), д), е), ф), г)
2. а), б), с), д), е), ф), г)
3. с), д), е)
4. а), б), с), д), е), ф)

Ответ: 4

4. Технологическая карта на продукцию ОП – это

1. документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

2. документ, разрабатываемый на новую продукцию (фирменное блюдо) и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

3. документ, содержащий единые требования к технологическим процессам, готовой продукции массового изготовления, а также нормы расхода продовольственных товаров при приготовлении продукции на предприятиях общественного питания.

Ответ: 1

5. Метод обслуживания, при котором гости, предварительно сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени, называется

Ответ: А part» (a part)

6. Что такое «корчма», «шинок»? Какие функции данные заведения выполняли в XII-XV веках.

7. Франчайзинг – это.....

8. Отличительными чертами предприятий в производственно-технологическом плане являются: стабильность ассортимента предлагаемых блюд (преимущественно свежеприготовленных), широкое использование полуфабрикатов высокой степени готовности, высокий уровень механизации технологических процессов, эффективное использование материально-технической базы и т.д.

Ответ: быстрого питания

УК-9

1. Каковы действия собственника объекта общественного питания и бытового обслуживания, если невозможно данный объект приспособить для нужд инвалидов и других маломобильных групп населения?

1. сообщить общественными объединениями инвалидов, что невозможно данный объект приспособить для нужд инвалидов и других маломобильных групп населения;

2. самостоятельно принять меры для обеспечения доступа инвалидов и других маломобильных групп населения к месту предоставления услуги, включая сопровождение инвалидов и других маломобильных групп населения, оказание им необходимой помощи в преодолении барьеров и препятствий, затрудняющих доступ и пользование объектами общественного питания и бытового обслуживания наравне с другими лицами, либо, когда это возможно, обеспечить предоставление необходимых услуг по месту жительства или в дистанционном режиме;

3. согласовать с общественными объединениями инвалидов и принять меры для обеспечения доступа инвалидов и других маломобильных групп населения к месту предоставления услуги, включая сопровождение инвалидов и других маломобильных групп населения, оказание им необходимой помощи в преодолении барьеров и препятствий, затрудняющих доступ и пользование объектами общественного питания и бытового обслуживания наравне с другими лицами, либо, когда это возможно, обеспечить предоставление необходимых услуг по месту жительства или в дистанционном режиме.

Ответ: 3

2. Маломобильные группы населения - это

1. лица, испытывающие затруднения при самостоятельном передвижении, ориентировании в пространстве (инвалиды, лица пожилого возраста, беременные женщины, лица с малолетними детьми, в том числе использующие детские коляски, и другие лица, вынужденные в силу устойчивого

или временного физического недостатка использовать для своего передвижения вспомогательные средства, приспособления);

2. лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты;

Ответ: 1

3. Что относится к специальным приспособлениям и оборудованию:

1. специальные указатели около строящихся и ремонтируемых объектов;

2. телефоны-автоматы или иными средства связи, доступные для инвалидов и других маломобильных групп населения;

3. санитарно-гигиенические помещения;

4. пандусы и поручни у лестниц при входах в здание;

5. пандусы при входах в здания, пандусы или подъемные устройства у лестниц на лифтовых площадках;

6. средства дублирования необходимой для инвалидов звуковой и зрительной информации, а также надписи, знаки и иная текстовая и графическая информация знаками, выполненная рельефно-точечным шрифтом Брайля.

Ответ: 1,2,3,4,5,6

4. Укажите требования к организации парковки около объектов общественного питания и бытового обслуживания для лиц с ограниченными возможностями:

1. не менее 10% мест (но не менее одного места), наиболее удобных для въезда и выезда, для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов и не должны занимать иными транспортными средствами;

2. не менее 20% мест (но не менее одного места), наиболее удобных для въезда и выезда, для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов и не должны занимать иными транспортными средствами;

3. места парковки оснащаются специальными указателями;

4. места для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов рекомендуется организовывать не далее 50 метров от входов;

5. места для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов рекомендуется организовывать возле входов (не далее 20 метров).

Ответ 1,3,4

5. Обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей – это...

Ответ: Инклюзивное образование

6. В каком нормативном документе указаны требования к организации образовательного процесса по программам высшего образования обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями.

Ответ ФГОС ВО (Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования)

7. Приспособление среды жизнедеятельности, зданий и сооружений с учетом потребностей инвалидов и маломобильных групп населения (создание условий доступности, безопасности, комфортности и информативности) посредством технических и организационных решений – это...

Ответ: Адаптация

8. Специальный рельефно-точечный шрифт для лиц с полной потерей зрения (незрячих) и слабовидящих – это...

Ответ: шрифт Брайля

ОПК-2

1. В каком документе находит отражение характеристика квалификации, необходимой работнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности?

1. в рабочей программе.

2. в рабочем учебном плане.

3. в профессиональном стандарте

Ответ: 3

2. Универсальные компетенции ...

1. отражают запросы общества и личности к общекультурному и социально-личностному уровню выпускника программы высшего образования, а также включают обобщенные профессиональные характеристики, определяющие встраивание уровня образования в национальную систему профессиональных квалификаций.

2. отражают запросы рынка труда в части владения выпускниками программ высшего образования по направлению (специальности) подготовки базовыми основами профессиональной деятельности с учетом потенциального развития области или областей деятельности (независимо от ориентации программы на конкретные объекты деятельности или области знания)

3. отражают запросы рынка труда в части готовности выпускника программы высшего образования соответствующего уровня и направления подготовки выполнять определенные задачи профессиональной деятельности, в том числе связанные с ними трудовые функции из профессиональных стандартов (при наличии) для соответствующего уровня профессиональной квалификации

Ответ: 1

3. Уровень квалификации, установленный профстандартом, зависит от:

1. наименования должности, профессии;

3. опыта практической работы;

2. уровня образования;

4. особых условий.

4. Какие функции являются главными в деятельности предприятия общественного питания:

1. Транспортировка сырья и товаров;

2. Производство продукции;

3. Продажа товаров народного потребления;

4. Организация потребления пищи;

5. Организация рекламной работы.

Ответ: 2,4

5. Какие нормативные документы используют при определении цены на готовые блюда и изделия, а также при приготовлении различных блюд и изделий.

6. Дать характеристику производственной программы предприятия питания с полным производственным циклом.

7. Что подразумевается под термином «Услуга общественного питания»?

8. Какие методы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);
2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).