

**Приложение 2 к РПД**  
**Организация производства на**  
**предприятиях общественного питания**  
**43.03.01 Сервис**  
**Направленность (профиль) Сервис индустрии гостеприимства и**  
**общественного питания**  
**Форма обучения – очная**  
**Год набора - 2022**

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ**  
**АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**1. Общие сведения**

1.	Кафедра	Сервиса и туризма
2.	Направление подготовки	43.03.01 Сервис
3.	Направленность (профиль)	Сервис индустрии гостеприимства и общественного питания
4.	Дисциплина	Организация производства на предприятиях общественного питания
5.	Форма обучения	очная
6.	Год набора	2022

**2. Перечень компетенций**

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
ПК-3 Способен применять технологии креативных индустрий в сервисной деятельности

### 3. Критерии и показатели оценивания компетенций на различных этапах их формирования

	Этап формирования компетенции (разделы, темы дисциплины)	Формируемая компетенция	Критерии и показатели оценивания компетенций			Формы контроля сформированности компетенций
			Знать:	Уметь:	Владеть:	
1.	Организация работы овощного цеха	УК-9 ПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• теорию организации производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• нормативные документы в сфере общественного питания;</li> <li>• основы организации труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>• технологии организации производства на предприятиях общественного питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовать процесс производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации и анализа;</li> <li>• методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности;</li> <li>• методами организации процесса производства на предприятиях общественного питания..</li> </ul>	Эссе, текущий контроль
2.	Организация работы мясного цеха	УК-9 ПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• теорию организации производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• нормативные документы в сфере общественного питания;</li> <li>• основы организации труда на предприятиях общественного питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовать процесс производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• работать в «контактной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации и анализа;</li> <li>• методами бесконфликтных взаимоотношений с</li> </ul>	Реферат, текущий контроль

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• технологии организации производства на предприятиях общественного питания;</li> </ul>	<p>зоне» как сфере реализации сервисной деятельности.</p>	<p>потребителем в процессе сервисной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• методами организации процесса производства на предприятиях общественного питания..</li> </ul>	
3.	Организация работы рыбного цеха	УК-9 ПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• теорию организации производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• нормативные документы в сфере общественного питания;</li> <li>• основы организации труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>• технологии организации производства на предприятиях общественного питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовать процесс производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации и анализа;</li> <li>• методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности;</li> <li>• методами организации процесса производства на предприятиях общественного питания..</li> </ul>	Презентация, текущий контроль
4.	Организация работы цеха по обработке птицы и субпродуктов	УК-9 ПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• теорию организации производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• нормативные документы в сфере общественного питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовать процесс производства на предприятиях общественного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации и анализа;</li> </ul>	Глоссарий, текущий контроль

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• основы организации труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>• технологии организации производства на предприятиях общественного питания;</li> </ul>	<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности;</li> <li>• методами организации процесса производства на предприятиях общественного питания..</li> </ul>	
5.	Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени, фруктов	УК-9 ПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• теорию организации производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• нормативные документы в сфере общественного питания;</li> <li>• основы организации труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>• технологии организации производства на предприятиях общественного питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовать процесс производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации и анализа;</li> <li>• методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности;</li> <li>• методами организации процесса производства на предприятиях общественного питания..</li> </ul>	Групповая дискуссия, текущий контроль
6.	Организация работы горячего цеха	УК-9 ПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• теорию организации производства на предприятиях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовать процесс</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками поиска, отбора и обработки</li> </ul>	Глоссарий, текущий

			<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• нормативные документы в сфере общественного питания;</li> <li>• основы организации труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>• технологии организации производства на предприятиях общественного питания;</li> </ul>	<p>производства на предприятиях общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности.</li> </ul>	<p>информации, ее систематизации и анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности;</li> <li>• методами организации процесса производства на предприятиях общественного питания..</li> </ul>	<p>контроль</p>
7.	Организация работы холодного цеха	УК-9 ПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• теорию организации производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• нормативные документы в сфере общественного питания;</li> <li>• основы организации труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>• технологии организации производства на предприятиях общественного питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовать процесс производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации и анализа;</li> <li>• методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности;</li> <li>• методами организации процесса производства на предприятиях общественного</li> </ul>	<p>Глоссарий, текущий контроль</p>

					питания.	
8.	Организация работы кулинарного цеха	УК-9 ПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• теорию организации производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• нормативные документы в сфере общественного питания;</li> <li>• основы организации труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>• технологии организации производства на предприятиях общественного питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовать процесс производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации и анализа;</li> <li>• методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности;</li> <li>• методами организации процесса производства на предприятиях общественного питания..</li> </ul>	Деловая игра, текущий контроль
9.	Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста	УК-9 ПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• теорию организации производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• нормативные документы в сфере общественного питания;</li> <li>• основы организации труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>• технологии организации производства на предприятиях общественного питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовать процесс производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации и анализа;</li> <li>• методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности;</li> <li>• методами организации</li> </ul>	Глоссарий, текущий контроль

					процесса производства на предприятиях общественного питания..	
10.	Организация работы цеха мучных изделий	УК-9 ПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• теорию организации производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• нормативные документы в сфере общественного питания;</li> <li>• основы организации труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>• технологии организации производства на предприятиях общественного питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовать процесс производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации и анализа;</li> <li>• методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности;</li> <li>• методами организации процесса производства на предприятиях общественного питания..</li> </ul>	Реферат, текущий контроль
11.	Организация работы вспомогательных производственных помещений	УК-9 ПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• теорию организации производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• нормативные документы в сфере общественного питания;</li> <li>• основы организации труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>• технологии организации производства на предприятиях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовать процесс производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• работать в «контактной зоне» как сфере реализации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации и анализа;</li> <li>• методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной</li> </ul>	Групповая дискуссия, текущий контроль

			общественного питания;	сервисной деятельности.	деятельности; • методами организации процесса производства на предприятиях общественного питания..	
12.	Линии раздачи и презентации блюд	УК-9 ПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• теорию организации производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• нормативные документы в сфере общественного питания;</li> <li>• основы организации труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>• технологии организации производства на предприятиях общественного питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовать процесс производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации и анализа;</li> <li>• методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности;</li> <li>• методами организации процесса производства на предприятиях общественного питания..</li> </ul>	Презентация, текущий контроль
13.	Контроль качества выпускаемой продукции	УК-9 ПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• теорию организации производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• нормативные документы в сфере общественного питания;</li> <li>• основы организации труда на предприятиях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовать процесс производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>• работать в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации и анализа;</li> <li>• методами бесконфликтных</li> </ul>	Групповая дискуссия, текущий контроль



			<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• технологии организации производства на предприятиях общественного питания;</li> </ul>	<p>«контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности.</p>	<p>взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• методами организации процесса производства на предприятиях общественного питания..</li> </ul>	
--	--	--	--	---	---	--

**Шкала оценивания в рамках балльно-рейтинговой системы**

«неудовлетворительно» – 60 баллов и менее;  
«хорошо» – 81-90 баллов

«удовлетворительно» – 61-80 баллов  
«отлично» – 91-100 баллов

## Критерии и шкалы оценивания

### 4.1. Эссе

Баллы	Характеристики выполнения сочинения-рассуждения
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент глубоко и всесторонне усвоил проблему;</li> <li>- уверенно, логично, последовательно и грамотно излагает свои суждения;</li> <li>- опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью;</li> <li>- умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи;</li> <li>- делает выводы и обобщения.</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент грамотно и по существу излагает материал;</li> <li>- не допускает существенных неточностей;</li> <li>- увязывает усвоенные знания с практической деятельностью;</li> <li>- аргументирует свои суждения;</li> <li>- делает выводы и обобщения.</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тема раскрыта недостаточно четко и полно;</li> <li>- допускает несущественные ошибки и неточности;</li> <li>- испытывает затруднения в практическом применении знаний;</li> <li>- слабо аргументирует свои суждения;</li> <li>- затрудняется в формулировании выводов и обобщений.</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент не усвоил значительной части проблемы;</li> <li>- допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении ее;</li> <li>- испытывает трудности в практическом применении знаний;</li> <li>- не может аргументировать свои суждения;</li> <li>- не формулирует выводов и обобщений.</li> </ul>

### 4.2. Реферат

Баллы	Характеристики выполнения реферата
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент глубоко и всесторонне усвоил проблему;</li> <li>- уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает;</li> <li>- опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью;</li> <li>- умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи;</li> <li>- делает выводы и обобщения;</li> <li>- свободно владеет понятиями</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент твердо усвоил тему, грамотно и по существу излагает ее, опираясь на знания основной литературы;</li> <li>- не допускает существенных неточностей;</li> <li>- увязывает усвоенные знания с практической деятельностью;</li> <li>- аргументирует научные положения;</li> <li>- делает выводы и обобщения;</li> <li>- владеет системой основных понятий</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тема раскрыта недостаточно четко и полно, то есть студент освоил проблему, по существу излагает ее, опираясь на знания только основной литературы;</li> <li>- допускает несущественные ошибки и неточности;</li> <li>- испытывает затруднения в практическом применении знаний;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- слабо аргументирует научные положения;</li> <li>- затрудняется в формулировании выводов и обобщений;</li> <li>- частично владеет системой понятий</li> </ul>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент не усвоил значительной части проблемы;</li> <li>- допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении ее;</li> <li>- испытывает трудности в практическом применении знаний;</li> <li>- не может аргументировать научные положения;</li> <li>- не формулирует выводов и обобщений;</li> <li>- не владеет понятийным аппаратом</li> </ul>

### 4.3. Презентация

Структура презентации	Максимальное количество баллов
<b>Содержание</b>	
Сформулирована цель работы	0,5
Понятны задачи и ход работы	0,5
Информация изложена полно и четко	0,5
Иллюстрации усиливают эффект восприятия текстовой части информации	0,5
Сделаны выводы	0,5
<b>Оформление презентации</b>	
Единый стиль оформления	0,5
Текст легко читается, фон сочетается с текстом и графикой	0,5
Все параметры шрифта хорошо подобраны, размер шрифта оптимальный и одинаковый на всех слайдах	0,5
Ключевые слова в тексте выделены	0,5
<b>Эффект презентации</b>	
Общее впечатление от просмотра презентации	0,5
<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>5</b>

### 4.4. Оценка участия студента в деловой игре

Наименование критерия	Баллы
Профессиональное, грамотное решение проблемы	1
Новизна и неординарность решения проблемы	1
Краткость и четкость изложения теоретической части решения проблемы	1
Качество графической части оформления решения проблемы	1
Этика ведения дискуссии	1
Активность работы всех членов микрогрупп	1
<b>Мах количество баллов</b>	<b>7</b>
Штрафные баллы (нарушение правил ведения дискуссии, некорректность поведения и т.д.)	До 2

### 4.5. Оценка участия студента в групповой дискуссии

Наименование критерия	Баллы
Четко и аргументированно отстаивает свою точку зрения	1

Отвечает на вопросы оппонентов	1
<b>Мах количество баллов</b>	2
Штрафные баллы (нарушение правил ведения дискуссии, некорректность поведения и т.д.)	1

**5. Типовые контрольные задания и методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

### 5.1. Эссе

Выполнение эссе на тему «Важность организации производства для предприятий общественного питания с точки зрения поддержания имиджа».

### 5.2. Реферат

Темы рефератов

1. Технологический процесс обработки мяса.
2. Технологический процесс приготовления рубленых мясных полуфабрикатов.
3. Технологический процесс изготовления мучных изделий.
4. Универсальное оборудование для работы цеха мучных изделий.

### 5.3. Презентация

Темы презентаций

1. Ассортимент мясных блюд.
2. Ассортимент рыбных блюд.
3. Ассортимент блюд из птицы.
4. Ассортимент первых блюд.
5. Ассортимент кондитерских изделий.
6. Ассортимент мучных изделий.

### 5.4. Деловая игра

Формы деловой игры	Характеристика	Примеры деловых игр
Групповая дискуссия	Формирует навыки работы группе. Игроки выполняют одинаковое задание, соблюдая правила проведения дискуссии. По истечении времени ответы разбираются и оцениваются.	«Как организуется труд работников доготовочных цехов»; «Влияние качества продукции на репутацию и имидж предприятия общественного питания»; «Как организуется работа вспомогательных производственных помещений»
Ролевая игра	Каждому предстоит сыграть индивидуальную роль, смоделировать ситуации. Роли нейтральны, не вызывают эмоций.	«Шеф-повар ресторана»

## 5.5. Вопросы к зачету

1. Производство полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.
2. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.
3. Оборудование овощного цеха.
4. Технологический процесс обработки мяса.
5. Ассортимент мясных полуфабрикатов.
6. Сроки хранения мясных полуфабрикатов.
7. Помещения мясных цехов: дефростеры, моечное отделение туш, помещение для обсушивания, помещение для обвалки, жиловки, приготовления полуфабрикатов.
8. Технологический процесс обработки рыбы.
9. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.
10. Оборудование рыбного цеха.
11. Организация труда в рыбном цехе.
12. Ассортимент полуфабрикатов из птицы.
13. Технологический процесс обработки полупотрошенной птицы.
14. Оборудование цехов по обработке птицы и субпродуктов.
15. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы.
16. Доготовка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.
17. Доготовка полуфабрикатов из субпродуктов.
18. Обработка домашней птицы.
19. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.
20. Организация работы цеха обработки зелени, фруктов.
21. Классификации блюд, изготавливаемых в горячем цехе.
22. Микроклимат горячего цеха.
23. Режим работы горячего цеха.
24. Оборудование горячего цеха.
25. Организация работы супового отделения горячего цеха.
26. Организация работы соусного отделения горячего цеха.
27. Ассортимент продукции холодного цеха.
28. Микроклимат холодного цеха.
29. Оборудование холодного цеха.
30. Организация рабочих мест в холодном цехе.
31. Помещения кулинарного цеха.
32. Холодное отделение кулинарного цеха.
33. Горячее отделение кулинарного цеха.
34. Организация труда в кулинарном цехе.
35. Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий.
36. Состав помещений кондитерских цехов.
37. Оборудование кондитерских цехов для приготовления бисквитного теста.
38. Оборудование кондитерских цехов для приготовления слоеного теста.
39. Оборудование кондитерских цехов для приготовления заварного теста.
40. Рабочие места для разделки теста. Оборудование для выпечки кондитерских изделий.
41. Оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов: начинок, сиропов, помадки, кремов, желе и др.
42. Оборудование для приготовления блинов.
43. Оборудование для приготовления пирожков.
44. Оборудование для приготовления чебуреков, домашней лапши.
45. Оборудование для приготовления вареников, пельменей.
46. Универсальное оборудование для работы цеха мучных изделий.

47. Классификация вспомогательных производственных помещений: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка.
48. Организация работы экспедиции.
49. Организация работы моечной кухонной посуды.
50. Организация работы хлеборезки.
51. Формирование линии раздачи.
52. Оборудование, входящее в линии раздачи и/или презентации.
53. Подогреваемые элементы.
54. Охлаждаемые элементы.
55. Аксессуары.
56. Общие требования ко всем элементам линии.
57. Документы, регламентирующие качество продукции.
58. Сенсорный анализ качества продукции.
59. Органолептический анализ продукции общественного питания.
60. Органолептическая оценка качества продукции общественного питания.
61. Сенсорные спецификации.
62. Определение недостатков неполного соответствия продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к ее качеству.
63. Определение дефектов.