Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 22.11.2023 18:49:58
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗиАТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине (модулю)

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания
(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр
квалификация выпускника

Уссурийск, 2022

Лист согласований

Фонд оценочных средств составлен с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 г. № 1047 (зарегистрировано в Минюсте России 09 сентября 2020 г. № 59723).

Рассмотрен и утвержден на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 14 апреля 2022 г., протокол № 4.

Разработчик:
ст. преподаватель института
землеустройства и агротехнологий _____ Федореева О.Е.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Руководитель ОПОП _____ Кияшко Н.В.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Паспорт
фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

a. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-3	Проведение маркетинговых исследований, подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации	ПК 3.2	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

b. – требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен
знать*:*

- нормативную, техническую, технологическую документацию об условиях производства продукции питания;
- основные экономические показатели деятельности организации;
- классификацию и показатели издержек организации;
- механизм формирования и распределения прибыли организации;

уметь:

- рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации;

- рассчитывать показатели эффективности работы предприятия;
- использовать экономические понятия при анализе в профессиональной сфере деятельности (работы предприятия ресторанного бизнеса);
- использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 1 − Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК 3.2	*Знать*: нормативную, техническую, технологическую документацию об условиях производства продукции питания;	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно) Собеседование (устно)
		Уметь: рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации и показатели эффективности; применять способы организации производства на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тест (письменно) Коллоквиум (письменно)

Таблица 2 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК-3.2			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	Отлично
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности компетенции	**Низкий**	**Пороговый**	**Базовый**	**Высокий**

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК-3.2			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	Отлично
Сумма баллов (Б)*	**0 – 60**	**61 – 75**	**76 – 85**	**86 – 100**

*– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачета, экзамена, защиты курсовой работы.

Промежуточная аттестация по дисциплине включает оценивание результатов обучения в форме устного экзамена (7 семестр).

Устный экзамен проводится одновременно со всем составом группы.

Экзамен (зачет) имеет целью проверить и оценить учебную работу обучающихся, уровень сформированности компетенций, их глубину и умение применить соответствующие знания при решении практических задач; также экзамен (зачет) способствует развитию творческого мышления, овладению профессиональными умениями в объеме требований рабочей программы дисциплины (модуля).

Обучающиеся готовятся к экзамену самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене.

Методика оценивания

По стобалльной шкале в таблицу 3 занести баллы (Бi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 2).

Таблица 3 − Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК 3.2	Б1	76
Итого	(∑Бi)	76
В среднем	(∑Бi)/ n	76

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 4).

Таблица 4 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Показатели «знать» и «уметь» при **промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«*Неудовлетворительно*» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» проводится в форме контрольных мероприятий (тестов, решения задач, защиты рефератов) по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыт деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 3.2 по показателю «Знать»

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Пропорциональность в организации производства предполагает:

1. соответствие мощности всех подразделений предприятия (цехов, участков, отдельных рабочих мест) установленному плановому заданию;
2. сокращение всех перерывов как в использовании трудовых ресурсов, технических средств, так и в продвижении предметов труда в процессе производства;
3. одновременное выполнение отдельных частей производственного процесса, т.е. создание широкого фронта работ по изготовлению данной продукции;
4. все ответы верны.

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2.

Предприятия общественного питания классифицируют:

1. по степени централизации производства;
2. по характеру обслуживаемого контингента;
3. по методу обслуживания;
4. все ответы верны.

Правильный ответ: 4

Вариант задания 3.

График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала, – это:

1. ленточный (ступенчатый или скользящий) график;
2. график суммированного учета рабочего времени;
3. линейный график;
4. комбинированный график.

Правильный ответ: 1

Вариант задания 5.

Распределение между работниками в зависимости от уровня квалификации работы определенной сложности, точности и ответственности – это:

1. операционное разделение;
2. квалификационное разделение;
3. функциональное разделение;
4. технологическое разделение.

Правильный ответ: 2

Вариант задания 6.

В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции различают следующие предприятия:

1. кооперативные, заготовочные и специализированные;
2. комплексные, универсальные и комбинированные;
3. универсальные и специализированные;
4. комплексные, универсальные и внутриотраслевые.

Правильный ответ: 3

Вариант задания 7.

Место расположения предприятия общественного питания определяет:

1. его производственная мощь;
2. его функционально назначение;
3. ассортимент выпускаемой продукции;

4. все выше перечисленное.

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 8.

В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания подразделяются на:

1. осенние;
2. весенние;
3. постоянно действующие и сезонные;
4. летние.

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 9.

Метод обслуживания, применяемый в столовых:

1. частичное самообслуживание с барменами;
2. самообслуживание;
3. частичное обслуживание официантами;
4. обслуживание официантами и барменами

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 10.

Кто является основным лицом, несущим ответственность за производственную деятельность предприятия и качество продукции?

1. мастер
2. заведующий производством
3. начальник цеха
4. директор

Правильный ответ: 2

<u>4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 3.2 по показателю «Уметь»</u>

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Что способствует росту производительности труда в организациях общественного питания?

1. применение новой техники;
2. организация поточных линий для производства;
3. внедрение комплексной автоматизации;
4. все ответы верны.

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 2

На сколько выше среднечасовая производительность труда на предприятиях, где образцово налажено общественное питание?

1. на 1-3%;
2. на 2-5%;
3. на 7-8%;
4. на 10-18%.

Правильный ответ: 3.

II. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.
Рационы профилактического питания ставят целью:
1. замедление процессов всасывания токсикантов
2. повысить уровень витаминов
3. повышение общей устойчивости организма
4. профилактику почечной недостаточности
Правильный ответ: 1, 3

Вариант задания 2.
В состав производственных помещений заготовочных предприятий входят
1. птице-гольевой цех
2. рыбный цех
3. камера хранения
4. машинное отделение
Правильный ответ: 1, 2

Вариант задания 3.
Внедрение механизации и автоматизации производства на предприятиях общественного питания при научной организации труда?
1. способствует экономии затрат общественного труда
2. способствует повышению качества продукции
3. способствует повышению энергоэффективности
4. способствует экономии сырья в производстве
Правильный ответ: 1, 3

III. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

Вариант задания 1.
В бисквитном цехе на изготовление 1250 тонн печенья до ввода автоматической линии было занято 156 человек, после ввода - 66. Определить рост производительности труда в результате автоматизации производственного процесса.
Правильный ответ: 2,25.

Вариант задания 2.
Рассчитайте пропускную способность торгового зала столовой общегородского значения по следующим данным:
- **площадь торгового зала – 360 м^2;**
- **норма площади на одно место – 1,5 м^2;**
- **среднее время обслуживания одного потребителя по норме 25 мин;**
- **столовая работает с 8 до 20 часов с перерывом 1 час.**

Правильный ответ: 3802

IV. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

Вариант задания 1.

Установите соответствие между вариантами предварительной сервировки стола и их характеристикой:

1	Сервировка стола для завтрака	1	включает сервировочную, закусочную и пирожковую тарелки, столовый и закусочный приборы, фужер, полотняную салфетку, прибор со специями, вазу с цветами;
2	Сервировка стола для бизнес-ланча	2	состоит из пирожковой тарелки, столового и закусочного приборов, чайной ложки, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями и приправами на подставке, вазочки с цветами.
3	Сервировка стола для комплексного обеда	3	из сервировочной, закусочной и пирожковой тарелок, закусочного и столового приборов (ножей и вилок), фужера и оригинально сложенной полотняной салфетки)
4	Сервировка стола к обеду по меню заказных блюд	4	состоит из пирожковой тарелки, столового и закусочного приборов, чайной ложки, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями и приправами на подставке, вазочки с цветами.
		5	состоит из пирожковой тарелки, столового прибора (нож, ложка, вилка), закусочного прибора, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями (солонки, перечницы), вазы с цветами.

Правильный ответ: 1-4; 2-5; 3-2; 4-1.

Вариант задания 2.

Установите соответствие между видами меню и их характеристикой:

1	Меню со свободным выбором блюд	1	составляется для участников симпозиумов, совещаний, конференций.
2	Меню комплексного завтрака, обеда, ужина	2	применяют на общедоступных предприятиях общественного питания
3	Меню бизнес-ланча	3	разновидность меню со свободным выбором
4	Меню дневного рациона	4	составляют для рабочих, студентов, школьников и других контингентов потребителей, питающихся в столовых, а также в ресторанах
		5	составляют в ресторане для быстрого обслуживания посетителей в специально отведенное время

Правильный ответ: 1-2, 2-4, 3-5, 4-1.

Вариант задания 3.

Установите соответствие следующих услуг для предприятий общественного питания различных типов и классов

1	Услуги по организации потребления и обслуживания	1	организация обучения кулинарному мастерству
2	Услуги по изготовлению кулинарной и кондитерской продукции	2	услуги повара или кондитера по изготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий на дому
3	Услуги по реализации кулинарной продукции	3	упаковка блюд, оставшихся после обслуживания, и кулинарных изделий
4	Информационно-консультативные услуги	4	услуги отпуска обедов на дом

		5	доставка продукции по заказу потребителя в банкетном исполнении

Правильный ответ: 1-5; 2-2; 3-4; 4-1