

«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением

ГБПОУ УКИП и С

Председатель методобъединения

 Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол № 1

«30» 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

И.о. директор ГБПОУ УКИП и С

 Т.А.Христофорова

«30» 08 2019 г.



«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР

 Н.В.Трегубова

«30» 08 2019 г.

## ПАСПОРТ

фонда оценочных средств

### ПМ 01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

МДК 01.02. «Организация и технология производства продукции общественного  
питания»

По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в  
общественном питании

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019 г.

## **Пояснительная записка**

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания в части МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания. ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

ФОС разработан на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания
- рабочей программы ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания в части МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания.

### **Контролируемые компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

## Контролируемые знания и умения

### знать:

этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;

классификацию организаций общественного питания, их структуру;

порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;

правила оперативного планирования работы организации;

организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу

### уметь:

использовать нормативные и технологические документы;

составлять и заключать договора на поставку товаров;

проводить приемку продукции;

контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

определять вид, тип и класс организации общественного питания;

готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;

производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа.

Перечень оценочных средств по разделам рабочей программы ПМ 01. МДК 01.02. для текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	Итоговый контроль
Характеристика организаций общественного питания.	ПК 1.1., ОК 1., ОК 4., ОК 10.	Собеседование Задания для практической работы Сообщение Тест	Вопросы и билеты для экзамена, практические задания	
Организация снабжения организаций общественного питания	ПК 1.1., ОК 2., ОК 3., ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы Собеседование Тест Контрольная работа	Вопросы и билеты для экзамена, практические задания	
Общие сведения о технологии производства продукции	ПК 1.2., ОК 4., ОК 6., ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование	Вопросы и билеты для экзамена, практические	

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	Итоговый контроль
общественного питания.		Реферат Сообщение	задания	
Основы организации производства предприятий общественного питания.	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1., ОК 2.	Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы Собеседование Тест	Вопросы и билеты для экзамена, практические задания	
Оперативное планирование производства.	ОК 6., ОК 7., ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы Собеседование	Вопросы и билеты для экзамена, практические задания	
Организация и нормирование труда персонала.	ПК 1.1., ОК 10.		Вопросы и билеты для экзамена, практические задания	
Организация процесса приготовления и технология приготовления горячих напитков.	ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 4., ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы Реферат Тест Собеседование Контрольная работа		
Организация процесса приготовления и технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1., ОК 2., ОК 4., ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы Реферат Тест Собеседование Контрольная работа	Вопросы и билеты для экзамена, практические задания	

Кодификатор оценочных средств (примерный перечень и краткая характеристика оценочных средств)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	2	3	4
2	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий
2	Задания для практической работы	Средство проверки формирования профессиональных навыков и умений: овладение навыками работы с нормативными документами; выполнение вычислений; определение характеристик образцов, веществ; составление технологической документации.	
3	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
12	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
13	Сообщение /Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
14	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам ПМ
17	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий

## **Материалы для текущего контроля Тестирование по темам:**

### **Тема 1.1. Характеристика организаций общественного питания**

**Тест 1.** Контроль знания классификации организаций общественного питания

**Тесты 2 - 3.** Контроль знаний специфики деятельности предприятий

**Тесты 4. – 6.** Контроль умения анализировать принадлежность предприятия общественного питания к определенному типу и классу в зависимости от размещения и контингента посетителей

### **Тема 1.2. Организация снабжения организаций общественного питания**

**Тест 7.** Проверка знания источников снабжения организаций общественного питания, правил составления договора поставки

**Тесты 8. – 10.** Контроль знания требований к организации снабжения, правил выбора поставщиков

**Тест 11.** Проверка знаний складских операций, отпуска продукции на производство

**Тест 12.** Проверка знаний организации тарного хозяйства

### **Тема 1.4. Основы организации производства предприятий общественного питания.**

**Тест 13.** Проверка знаний терминов и определений, требований к производственным помещениям

### **Тема 1.5. «Оперативное планирование производства».**

**Тест 14.** Элементы и факторы оперативного планирования

Продолжительность работы не более 25 минут

Критерии оценки: по дихотомическому принципу

Верный ответ – 1 балл, неверный – 0 баллов

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля проводится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 89	4	Хорошо
70 - 79	3	Удовлетворительно
менее 70	2	Неудовлетворительно

## Тест 1.

1. Специализированные предприятия осуществляют производство продукции из определенного вида сырья (да/нет).
2. Узкоспециализированные предприятия выпускают продукцию узкого ассортимента (да/нет).
3. На классы предприятия общественного питания делятся в зависимости от качества и объема предоставляемых услуг (да/нет).
4. По времени функционирования предприятия делятся на постоянно действующие и сезонные (да/нет).
5. В зависимости от степени мобильности предприятия могут быть стационарными и передвижными (да/нет).
6. Тип предприятия общественного питания — вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг.
7. Комбинат питания, фабрика-кухня — основные типы предприятий общественного питания (да/нет).
8. Основные типы предприятий общественного питания — рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные (да/нет).
9. Услуги общественного питания определяются предприятием в соответствии с их типом и классом (да/нет).
10. Для реализации алкогольных, табачных изделий предприятие обязано иметь лицензию (да/нет).
11. Услуги общественного питания должны отвечать только требованиям безопасности и экологичности (да/нет).
12. Услуги общественного питания должны отвечать социальной адресности (да/нет)
13. По ассортименту реализуемой продукции столовые различают общего типа и диетические (да/нет).
14. По обслуживаемому контингенту столовые делят на школьные, студенческие, рабочие и др. (да/нет).
15. По месту расположения различают столовые — общедоступная, по месту работы, учебы (да/нет).
16. Столовые при производственных предприятиях организуют питание работающих в дневные, вечерние и ночные смены (да/нет).
17. Порядок работы столовых согласовывается с администрацией предприятий, учреждений, учебных заведений (да/нет),
18. Столовые при профессионально-технических училищах организуют двух- или трехразовое питание (да/нет).
19. Столовые при общеобразовательных школах создаются при количестве учащихся не менее 320 человек (да/нет).
20. В диетических столовых вместимостью 100 мест и более рекомендуется иметь 5-6 основных диет (да/нет).
21. Столовые раздаточные и передвижные предназначены для обслуживания небольших коллективов рабочих, служащих (да/нет).
22. Столовые должны иметь вывеску с указанием организационно-правовой формы, часов работы (да/нет).
23. Ресторан — предприятие с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные (да/нет).
24. Ресторан — предприятие с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга (да/нет).
25. Рестораны по качеству предоставляемых услуг подразделяются на классы (да/нет).
26. Рестораны могут специализироваться на приготовлении блюд национальной кухни и кухни зарубежных стран (да/нет).
27. Рестораны при обслуживании участников конференций, совещаний предоставляют полный рацион питания (да/нет).
28. Рестораны организуют банкеты различных видов, тематические вечера (да/нет).
29. Рестораны должны иметь световую вывеску (да/нет).
30. Мебель в ресторанах должна быть повышенной комфортности (да/нет),

31. В ресторанах большие требования предъявляются к посуде и приборам (да/нет).
32. Вагоны-рестораны включаются в состав поездов, находящихся в пути в одном направлении более суток (да/нет).
33. Купе-буфеты организуются в поездах с продолжительностью рейса менее суток (да/нет).
34. Бар — предприятие с барной стойкой, реализующее алкогольные, безалкогольные напитки, закуски, десерты, кондитерские изделия (да/нет).

## **Характеристика различных типов предприятий общественного питания**

### **Контроль знаний специфики деятельности предприятий**

Время выполнения – не более 15 минут

#### **Тест 2**

##### **Заготовочные предприятия**

1. Заготовочная фабрика — крупное механизированное предприятие, предназначенное для приготовления полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий для других предприятий общественного питания и розничной сети (да/нет).
2. На заготовочной фабрике действуют механизированные линии по обработке мяса, рыбы, овощей (да/нет).
3. Комбинат полуфабрикатов отличается от заготовочной фабрики большей мощностью (да/нет).
4. В здании фабрики-кухни могут находиться столовая, ресторан и другие типы предприятий (да/нет).
5. Комбинат питания имеет в своем составе заготовочную фабрику и доставочные предприятия (да/нет).
6. Специализированные кулинарные цехи организуются при мясокомбинатах, рыбозаводах, овощехранилищах (да/нет).

##### **Предприятия быстрого обслуживания**

1. В шашлычных, как правило, посетителей обслуживают официанты (да/нет).
2. В меню пельменных включают холодные закуски несложного приготовления, горячие и холодные напитки (да/нет).
3. В меню пельменных включают только пельмени с различными фаршами (да/нет).
4. В пиццерии при самообслуживании пиццу готовят в присутствии посетителя (да/нет).
5. В пиццерии не может быть обслуживания официантами (да/нет).

##### **Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания**

1. При реализации кулинарной продукции через мелкорозничную сеть должны соблюдаться правила, обеспечивающие безопасность продукции (да/нет).
2. Каждая партия кулинарной продукции должна сопровождаться удостоверением качества (да/нет).
3. Сроки хранения, указанные в удостоверении, являются сроками годности кулинарной продукции (да/нет).
4. Торговля товарами, срок хранения которых истек, запрещена (да/нет).
5. Магазин кулинарии своего производства не имеет (да/нет).
6. Магазин кулинарии является филиалом других предприятий общественного питания (да/нет).
7. Магазин кулинарии должен иметь три отдела (да/нет).
8. При магазине кулинарии может организовываться кафетерий (да/нет).

#### **Тест 3.**

1. Рестораны могут специализироваться на приготовлении блюд национальной кухни и кухни зарубежных стран (да/нет).
2. Купе-буфеты организуются в поездах с продолжительностью рейса меньше суток (да/нет).
3. Комбинат полуфабрикатов отличается от заготовочной фабрики большей мощностью (да/нет).
4. Комбинат питания, фабрика-кухня — основные типы предприятий (да/нет).
5. Муниципальные предприятия организуются органами местного самоуправления (да/нет).
6. Разнообразие выпускаемой продукции усложняет организацию производства (да/нет).



7. Разнообразие выпускаемой продукции зависит от характера, спроса и особенностей обслуживаемого контингента (да/нет).
8. Режим работы предприятий общественного питания зависит от режима работы примысленных предприятий, учреждений, учебных заведений (да/нет).
9. Спрос на продукцию общественного питания зависит от времени года (да/нет).
10. Спрос на продукцию общественного питания не изменяется по дням недели и в течение суток (да/нет).
11. Предприятия общественного питания предоставляют только услугу питания (да/нет).
12. В зависимости от характера производства предприятия подразделяются на заготовочные, доготовочные и с полным циклом производства (да/нет).
13. Заготовочные предприятия изготавливают полуфабрикаты для других предприятий (да/нет).
14. Доготовочные предприятия изготавливают продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных предприятий (да/нет).
15. Предприятия с полным циклом производства осуществляют обработку сырья (да/нет).

**Рациональное размещение сети общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий**  
**Контроль умения анализировать принадлежность предприятия общественного питания к определенному типу и классу в зависимости от размещения и контингента посетителей.**

### **Вопросы для собеседования**

#### **Вариант 1.**

1. Перечислите недостатки деятельности ПОП быстрого обслуживания
2. Перечислите виды кейтеринга и дайте их характеристику.
3. Какие предприятия общественного питания размещаются в жилищно-административной зоне, почему?
4. ПОП какого типа занимают значительную часть в зонах отдыха, почему?
5. Перечислите функциональные группы помещений ПОП. Дайте их краткую характеристику

#### **Вариант 2.**

1. Перечислите звенья 3-х компонентной схемы работы ПОП быстрого обслуживания.
2. Перечислите преимущества такой схемы (ПОП быстрого обслуживания).
3. Что необходимо учитывать при организации (размещении) ПОП?
4. Дайте норматив (в %) состава типов ПОП (бары, столовые, кафе, рестораны и т.д.)
5. Какие ПОП рекомендуется размещать в промышленной зоне города, почему?

### **Критерии оценки**

**Отметка «5»:** ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

**Отметка «4»:** ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

**Отметка «3»:** ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

**Отметка «2»:** при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах учителя.

#### **Тест 4.**

Время выполнения - не более 15 минут

#### **Задание 1**

1. Рациональное размещение сети предприятий — это создание наибольших удобств населению (да/нет).

2. В условиях конкуренции расположение предприятия общественного питания имеет большое значение (да/нет).
3. При организации предприятий общественного питания необходимо учитывать наличие предприятий розничной сети (да/нет).
4. В промышленной зоне города рекомендуется размещать столовые при производственных предприятиях, магазины кулинарии (да/нет).
5. В жилищно-административной зоне размещаются предприятия всех типов (да/нет).
6. В коммунально-складской зоне рекомендуется располагать заготовочные фабрики, комбинаты полуфабрикатов (да/нет).
7. В зонах отдыха значительную часть занимают предприятия сезонного типа (да/нет).

## Задание 2

Выберите из правой колонки выражение или определение. Установите соответствие его определению из левой колонки

1. Концепция ресторанного бизнеса	а) разветвленная сеть, которая наряду со здравоохранением, социальным обеспечением населения и торговлей решает социально-экономические задачи
2. Кейтеринг	б) безопасность, экономичность
3. Предприятие быстрого обслуживания	в) снижение стоимости обслуживания и ориентация на категорию публики
4. Принципы инфраструктуры	г) производство, реализация и обслуживание
5. Функции ОП	д) форма обслуживания потребителей
6. Общественное питание	е) состав цехов и их взаимодействие
7. Инфраструктура	ж) шашлычные, блинные, сосисочные

## Термины и определения

1. Столовая	а) совокупность взаимосвязанных управленческих звеньев
2. Тип предприятия	б) форма разделения труда
3. Класс предприятия	в) предприятия, обслуживающие определенный контингент потребителей
4. Структура	г) совокупность отличительных признаков предприятия различного типа, характеризующая качество услуг, уровень обслуживания
5. Организационная структура	д) вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой продукции и номенклатуры предоставляемых услуг

**Критерии оценки: возможное количество баллов за 1 задание – 7, за 2 задание – 24 (по 2 балла за верный ответ). Общее количество – 31 балл**

ОЦЕНКА	
28-31 БАЛЛОВ	5 (ОТЛИЧНО)
25-27 БАЛЛОВ	4 (ХОРОШО)
21-24 БАЛЛОВ	3 (УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО)

## Тест 5.

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов.

### Тест 1

1. Укажите функции предприятия:

- а) производство продукции;
- б) возможность распоряжаться своей продукцией;
- в) удовлетворение общественных потребностей;
- г) все ответы верны.

2. Перечислите роль предприятий общественного питания в рыночной экономике:

- а) экономия общественного труда; организация питания на научной основе;
  - б) рациональное использование продуктов и материальных средств;
  - в) устранение неравного положения в быту; повышение производительности труда;
  - г) все ответы верны.
3. Какие факторы должно учитывать предприятие общественного питания для достижения поставленных целей,

которые влияют на качество продукции и ее безопасность?

- а) Маркетинговые исследования;
  - б) социальные исследования;
  - в) учредительный договор;
  - г) кооперирование.
4. Повышение качества производимой продукции и услуг должно отвечать:
- а) действующему законодательству и другим требованиям общества;
  - б) представлению потребителю по конкурентоспособным ценам;
  - в) модернизации действующей техники;
  - г) концентрации производства.

5. Назовите критерии конкурентоспособности предприятия:

- а) безопасность; высокое качество продукции;
  - б) модернизация техники;
  - в) широкий ассортимент;
  - г) режим работы предприятия.
6. Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия.

Определите, чем характеризуются предприятия:

- а) единством форм организации производства и обслуживанием потребителей;
- б) типом, специализацией;
- в) специализацией, конкуренцией;
- г) кооперированием, системой качества.

7. Укажите основные направления научно-технического прогресса, внедряемые в общественное питание:

- а) компьютеризация;
- б) механизация процессов;
- в) применение современного оборудования;
- г) все ответы верны.

## Тест 6

1. Какие необходимы документы для регистрации предприятия государственными органами?
- а) Учредительные документы в подлиннике;
  - б) заявление о регистрации;
  - в) только устав общества;
  - г) нотариально заверенные учредительные документы.
2. Особенности работы предприятий общественного питания учитываются при:
- а) размещении сети предприятий;
  - б) выборе типов предприятий;
  - в) определении режима работы;
  - г) составлении меню;
  - д) все ответы верны.
3. Как подразделяются предприятия по ассортименту?
- а) Узкоспециализированные;
  - б) заготовочные;
  - в) доготовочные;
  - г) специализированные.
4. Какие признаки определяют класс предприятия?
- а) Качество предоставляемых услуг;
  - б) ассортимент продукции;

- в) качество продукции;
  - г) все ответы верны.
5. Укажите основные принципы образования и функционирования общества с ограниченной ответственностью (ООО):
- а) объединение капитала;
  - б) орган управления — общее собрание участников;
  - в) имущество формируется за счет доходов;
  - г) все ответы неверны.
6. В чем заключается технологическая специализация предприятия?
- а) Производство блюд национальной кухни;
  - б) механическая обработка сырья на заготовочных предприятиях;
  - в) специализация по ассортименту выпускаемой продукции;
  - г) приготовление продукции на доготовочных предприятиях.
7. Сколько типов предприятий предусмотрено ГОСТ Р50762-95 «Классификация предприятий общественного питания»?
- а) 3;
  - б) 4;
  - в) 5;
  - г) 6.

## **Тема 1.2. Организация снабжения организаций общественного питания**

Проверка знания источников снабжения организаций общественного питания, правил составления договора поставки

Время выполнения – 20 минут

### **Тест 7.**

1. Большой вклад в организацию продуктового снабжения вносят производители сельскохозяйственной продукции (да/нет).
2. Предприятия могут закупать продукты на рынках, оптовых рынках, в магазинах, у частных (да/нет).
3. Многие виды продуктов поступают на предприятия через посредников — оптовые базы (да/нет).
4. Оптовые базы специализируются по виду продукции (да/ нет).
5. Выходные базы размещаются непосредственно при крупных промышленных предприятиях (да/нет).
6. Торгово-закупочные базы располагаются в районах, где много предприятий-изготовителей (да/нет).
7. Торговые базы находятся в местах потребления данного товара (да/нет).
8. Главная функция брокера, торгового агента — содействовать купле-продаже (да/нет).
9. Договор поставки является основным документом, определяющим права и обязанности сторон по поставкам продукции (да/нет).
10. При составлении договора необходимо предусмотреть главные вопросы предстоящей работы (да/нет).
11. Проект предстоящего договора желательно разработать самой заинтересованной стороне (да/нет).
12. Если предложение о заключении договора поступает от неизвестной организации, необходимо получить о ней как можно больше информации (да/нет).
13. При формировании условий договора нельзя допускать двусмысленность, нечеткость фраз (да/нет).
14. Договор поставки состоит из четырех разделов (да/нет).
15. Предмет договора — это то, о чем конкретно договариваются стороны (да/нет).
16. Оптовые базы специализируются по виду продукции (да/ нет).

17. Выходные базы размещаются непосредственно при крупных промышленных предприятиях (да/нет).
18. Торгово-закупочные базы располагаются в районах, где много предприятий-изготовителей (да/нет).
19. Торговые базы находятся в местах потребления данного товара (да/нет).
20. Главная функция брокера, торгового агента — содействовать купле-продаже (да/нет).

### **Вопросы для собеседования**

#### **Задание 1**

1. Назовите основные источники закупки товаров для предприятий общественного питания.
2. Перечислите виды договоров и их структуру.
3. Какие основные функции выполняет договор?
4. Назовите нормативные документы, регулирующие право сторон при заключении договора
5. Как называется путь перемещения товара от изготовителя до получателя?
6. Что такое технологический процесс товародвижения в предприятиях общественного питания?
7. Какие факторы товародвижения влияют на качество товаров и сырья?
8. Назовите преимущества складской формы поставки товаров.
9. Перечислите отличия централизованного от децентрализованного метода доставки товара
10. Какие маршруты используют при доставке товаров и сырья в предприятия общественного питания?

#### **Задание 2**

1. Перечислите сопроводительные документы груза.
2. Укажите место приемки товара.
3. В каких случаях составляется односторонний акт приемки товара?
4. Опишите приемку товара в таре.

#### **Задание 3**

1. При приемке товара от поставщика обнаружено несоответствие: вместо 4 коробок коньяка «Хеннеси VS» привезено 3 коробки. Ваши действия? Ответ обоснуйте.

### **Контроль знания требований к организации снабжения, правил выбора поставщиков**

#### **Тест 8**

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов.

1. Назовите источники снабжения предприятия продуктами:
  - а) оптовые базы, частные фирмы, изготавливающие продукты питания;
  - б) производители сельскохозяйственной продукции, предприятия пищевой промышленности;
  - в) предприятия-изготовители, частные предприятия, продовольственные рынки;
  - г) все ответы верны.
3. Требования, предъявляемые к организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания:
  - а) сокращение звенности продвижения товара, соблюдение графика завоза товара;
  - б) своевременность и ритмичность завоза товара, оборачиваемость;
  - в) издержки предприятия, ассортимент товарных запасов;
  - г) оптимальный выбор поставщиков, ритмичность завоза.
4. Что определяет договор поставки?
  - а) Права поставщика и покупателя;
  - б) вопросы предстоящей работы;
  - в) обязанности и права поставщика;
  - г) разделы.
5. Что такое логистика?
  - а) Проект предстоящего договора с заинтересованной организацией;
  - б) вид деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до конечного потребителя;
  - в) составленный перечень поставщиков;
  - г) согласованность между службами снабжения, производства и сбыта.
6. Какие факторы необходимо учитывать при выборе поставщика?
  - а) Кредитоспособность, финансовое положение, удаленность поставщика и покупателя;

- б) удаленность поставщика и покупателя, количество разделов в договоре;
  - в) организацию управления качеством у поставщика, сроки выполнения заказов;
  - г) сроки выполнения заказов, количество поставки.
7. Кто относится к поставщикам-посредникам?
- а) Комбинаты питания, хлебозаводы;
  - б) выходные, торгово-закупочные базы;
  - в) торговые базы, молокозаводы;
  - г) хлебокомбинаты, рыбоперерабатывающие, комплексные предприятия.
8. На кого возлагается ответственность за организацию договорных связей?
- а) Директора коммерческой службы, руководителя организации общественного питания;
  - б) заведующего производством, товароведа;
  - в) заведующего складским хозяйством, технолога;
  - г) директора коммерческой службы, заведующего производством.
9. Назовите достоинства транзитной поставки технологического оборудования, торгового и хозяйственного инвентаря:
- а) сократить издержки обращения, товарные потери;
  - б) сохранить качество, ускорить продвижение товаров;
  - в) увеличить запас оборудования, сократить расходы на погрузочно-разгрузочные работы;
  - г) обеспечить комплектность и сохранность торгового и хозяйственного инвентаря.
10. Какими способами осуществляются транзитные и складские поставки?
- а) Централизованным;
  - б) кольцевым;
  - в) децентрализованным;
  - г) маятниковым.

### Тест 9

1. Для рациональной организации процесса товародвижения необходимо соблюдать основные принципы:
- а) кратчайший путь товародвижения;
  - б) широкое использование средств механизации;
  - в) совершенствование и оптимизация технологической цепи товародвижения;
  - г) все ответы верны.
2. Какие существуют формы поставки товара?
- а) Транзитная;
  - б) децентрализованная;
  - в) складская;
  - г) все ответы верны.
3. Как проходит процесс товародвижения?
- а) От предприятий-производителей на склады оптовой базы;
  - б) как внутрискладские операции с товаром;
  - в) от предприятия-производителя до потребителя;
  - г) как операция с товаром на производстве и доведение его до потребителя.
4. Какие существуют маршруты завоза продуктов?
- а) Кольцевой;
  - б) линейный;
  - в) транзитный;
  - г) децентрализованный.
5. Укажите место заключения договора на поставку материально-технических средств для предприятия общественного питания:
- а) оптовая ярмарка; сервисный центр;
  - б) аукционная торговля; сбытовая и торговая сети;
  - в) изготовители;
  - г) все ответы неверны.
6. Какие факторы учитываются при определении потребности в материально-технических средствах?

- а) Тип предприятия; количество посадочных мест;
  - б) объем хозяйственной деятельности; товарооборот;
  - в) мощность предприятия; профессия;
  - г) количество норм расхода, мощность предприятия.
7. Какие существуют виды норм для определения потребности в материально-технических средствах в зависимости от назначения?
- а) Эксплуатационные, нормы расхода;
  - б) экономические; нормы спецодежды;
  - в) количество и номенклатура инвентаря; номенклатура кухонного инвентаря;
  - г) нормы оснащения, расхода сырья на изготовление блюд.
8. Приемка продукта производится по:
- а) количеству и качеству;
  - б) машинам и оборудованию;
  - в) завесу тары и нетто сырья;
  - г) брутто тары и товара.
9. Требования к материально-техническому снабжению:
- а) комплектность и своевременность поставок;
  - б) надежность и высокое качество поставок;
  - в) централизованность, маршрутность;
  - г) конкурентоспособность,                      правильный                      выбор                      форм                      снаб-
- жения.
10. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
- а) Инструкция П-6 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству»;
  - б) договор купли-продажи;
  - в) договор поставки продукции;
  - г) трудовой контракт.

### Тест 10

1. К организации материально-технического снабжения предъявляется требование своевременности и комплектности поставок (да/нет).
2. К организации материально-технического снабжения предъявляются только требования надежности и высокого качества (да/нет).
3. При приемке оборудования проверяются целостность упаковки, соответствие техническим условиям, сопроводительным документам, удостоверяющим качество (да/нет).
4. При наличии каких-либо дефектов при приемке материально-технических средств составляется акт (да/нет).
5. Порядок составления акта определяется договорами и инструкциями (да/нет):
6. Предприятие может непосредственно заключить договор с изготовителями материально-технических средств (да/нет).
7. Можно при снабжении воспользоваться услугами оптовых ярмарок, аукционной торговли (да/нет).
8. Сервисные центры помогают в снабжении мебелью, столовой посудой, бельем и т. п. (да/нет).
9. На ярмарках покупатель может ознакомиться с реальными образцами товаров (да/нет).
10. Количество материальных средств определяется на основе норм расхода, оснащения, эксплуатационных норм (да/нет).
11. Нормы расхода устанавливаются для определения потребности в предметах одноразового использования (да/нет).
12. Нормы оснащения устанавливаются для определения потребности в предметах многократного использования (да/нет).
13. Нормы оснащения столовой посудой составлены из расчета 3-3,5 комплекта на одно место в зале (да/нет).
14. Норма спецодежды — два комплекта для каждого работника в год (да/нет)

## Проверка знаний складских операций, отпуска продукции на производство, организации тарного хозяйства

### Вопросы для собеседования

1. Перечислите функции складского хозяйства.
2. Назовите последовательность складских операций.
3. Перечислите оборудование складских помещений.
4. Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?
5. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?
6. Назовите условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания.
7. Перечислите способы хранения продовольственных товаров.
8. Каковы правила отпуска продукции на производство?
9. Перечислите признаки классификации тары.
10. Какие требования предъявляются к таре?
11. Перечислите мероприятия по сокращению расходов по таре.

### Тест 11

#### Время выполнения – 15 минут

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов.

1. Какая тара подлежит обязательному возврату поставщику?
  - а) Сетчатые мешки;
  - б) инвентарная;
  - в) картонная;
  - г) бумажная.
2. Как тара делится по принадлежности?
  - а) Инвентарная и общего пользования;
  - б) универсальная и специализированная;
  - в) внутренняя и внешняя;
  - г) однооборотная и многооборотная.
3. Укажите требования, предъявляемые к таре:
  - а) архитектурные, экологические;
  - б) технические, санитарно-гигиенические;
  - в) экономические, функциональные;
  - г) экологические, эксплуатационные.
4. Из каких операций состоит процесс тарооборота?
  - а) Приемка, возврат;
  - б) надежность, безвредность;
  - в) многооборотность, кратность;
  - г) вскрытие, хранение.
5. На какие факторы обращают внимание при приемке тары?
  - а) Целостность, соответствие техническим условиям;
  - б) внешний вид; загрязнение;
  - в) соответствие требованиям ГОСТов, наличие сертификата;
  - г) классификация, наличие повреждений.
6. **Соотнесите указанные виды продуктов с условиями хранения:**
  - а) мясо мороженое ..... 10 °С — 15 °С;
  - б) бакалейная продукция ..... 22 °С — 6 °С;
  - в) молоко, молочнокислая продукция... 30 °С — 2 °С.
7. **Как тара делится по назначению?**
  - а) Инвентарная, общего пользования;
  - б) универсальная, специализированная;
  - в) внутренняя и внешняя;
  - г) инвентарная, картонная.
8. **Способы хранения продуктов на складах общественного питания:**
  - а) насыпной, ящичный;



- б) штабельный, насыпной;
- в) нормируемый, подвесной;
- г) стеллажный, штабельный.

**9. Назовите объемно-планировочные требования к складским помещениям:**

- а) рациональное размещение оборудования; складская площадь компактна;
- б) подъезд с фасада предприятия; наличие люков для спуска товара;
- в) наличие разгрузочных площадок, стеллажей;
- г) мощность, оснащение.

**10. Требования к устройству складов:**

- а) нормальные условия труда;
- б) надлежащий режим хранения;
- в) наличие четырех камер хранения;
- г) специализированные кладовые.

**Тест 12**

Время выполнения – 30 минут

1. Складские помещения предприятий служат для приемки продуктов, их кратковременного хранения и отпуска (да/нет).
2. Складские помещения могут размещаться в отдельных помещениях (да/нет).
3. Складские помещения должны иметь удобную связь с производственными помещениями (да/нет).
4. Компоновка складских помещений производится по направлению движения сырья и продуктов (да/нет).
5. Крупные фирмы, объединения имеют центральные склады (да/нет).
6. Склады могут быть цеховыми (да/нет).
7. Любой склад обрабатывает три вида материальных потоков (да/нет).
8. Состав и площади складских помещений устанавливаются Строительными нормами и правилами проектирования предприятий общественного питания (да/нет).
9. Устройство складов должно обеспечить надлежащий режим хранения (да/нет).
10. Количество складских помещений зависит от мощности предприятия (да/нет).
11. На небольших предприятиях планируются не менее двух камер (да/нет).
12. На средних предприятиях (до 150 посадочных мест) должно быть не менее четырех камер (да/нет).
13. На крупных предприятиях предусматривается отдельное хранение скоропортящихся продуктов (да/нет).
14. Оснащение складских помещений зависит от типа мощности предприятия, норматива товарных запасов (да/нет).
15. Ареометр — прибор для измерения жирности молока {да/нет}.
16. Психрометр — прибор для измерения влажности воздуха (да/нет).
17. При планировке склада необходимо исключить отрицательное влияние одних товаров на другие при хранении (да/нет).
18. Складская площадь должна быть компактна (да/нет).
19. Подъезд транспорта и разгрузка продуктов должны осуществляться со стороны хозяйственного двора (да/нет).
20. Для спуска товаров в подвальные помещения оборудуют люки и пандусы (да/нет).
21. Охлаждаемые камеры должны размещаться одним блоком с общим тамбуром (да/нет).
22. Отпуск продукции является одной из важных, завершающих операций складского цикла (да/нет).
23. Отпуск продуктов на производство производится материально ответственным лицам (да/нет).
24. Накладные оформляются в бухгалтерии на основании требований (да/нет).
25. При получении продуктов со склада проверяются их масса и качество (да/нет).
26. Кладовщик обязан подготовить тару, весоизмерительное оборудование, инвентарь, инструменты (да/нет).
27. Тара — товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товаров (да/нет).
28. Классификация тары производится по четырем основным признакам (да/нет).

29. По степени специализации тара делится на универсальную и специализированную (да/нет).
30. По кратности использования тара бывает одно- и многооборотной (да/нет).
31. Многооборотная тара делится на инвентарную и тару общего пользования (да/нет).
32. Тарооборудование — это специальные конструкции, выполняющие одновременно роль внешней тары, транспортного средства и оборудования складов (да/нет).
33. Функциональные емкости предназначены для хранения, транспортировки полуфабрикатов, приготовления и раздачи блюд (да/нет).
34. Технические требования к таре — это требования к материалу, размерам, надежности (да/нет).
35. Эксплуатационные требования к таре — удобство упаковки, распаковки, приемки, перевозки (да/нет).
36. Экологичность тары — ее безвредность (да/нет).
37. Тарооборот включает приемку, вскрытие и возврат (да/нет).
38. Тара должна быть принята в соответствии с условиями договора (да/нет).
39. При приемке тары необходимо обратить внимание на наличие сертификата, а также правильность тарной маркировки (да/нет).
40. При приемке тары проверяют ее целостность, внешний вид (да/нет).
41. Вскрытие тары не требует специальных инструментов (да/нет).
42. Тару хранят штабельным или стеллажным способом (да/нет).
43. Тару, имеющую специфический запах, хранят отдельно (да/нет).
44. Порядок возврата тары должен быть предусмотрен в договоре поставки (да/нет).
45. Тара, стоимость которой не включена в стоимость товара, должна возвращаться поставщику по залоговым ценам (да/нет).
46. Тара, стоимость которой включена в стоимость товара, возвращается на таросборные пункты как тароматериал (да/нет).
47. При снижении качества возвратной тары тара принимается по более низким ценам (да/нет).
48. Расходы по операциям с тарой: затраты по доставке, погрузке и выгрузке порожней тары (да/нет).
49. Расходы по таре разделяются на потери, не являющиеся результатом бесхозяйственности, и потери из-за бесхозяйственности (да/нет).
50. Потери по таре из-за разницы между приемными и возвратными ценами являются результатом бесхозяйственности (да/нет).
51. Предприятие не оплачивает штрафы за несвоевременный возврат тары (да/нет).
52. Соблюдение правил вскрытия, хранения, возврата тары снимает расходы по таре (да/нет).
53. На крупных предприятиях назначают материально ответственное лицо за ведение тарного хозяйства (да/нет).
54. Необходимо разрабатывать экономические мероприятия по снижению потерь по таре (да/нет).

### Тест 13

#### Задание 1. Установите соответствие

##### Термины и определения

1. Инфраструктура производства	а) форма разделения труда
2. Структура производства	б) состав производственных подразделений, формы их построения, размещение, производственные связи
3. Рабочее место	в) последовательно выполняемые операции при изготовлении продукции
4. Тип производства	г) участок производства, оснащенный необходимым оборудованием, для определенного технологического процесса
5. Производственный процесс	д) система целей, принципов и методов управления производством
6. Технологический процесс	е) часть производственной площади, где выполняется определенная операция одним или несколькими работниками
7. Технологическая линия	ж) вид производства с характерными инженерными особенностями
8. Концепция производства	з) процесс, охватывающий все процессы, связанные с выпуском готовой продукции

## Задание 2

Выберите один правильный ответ из предлагаемых вариантов

### 1. Основные требования для создания оптимальных условий труда:

- а) поточность производства;
- б) компоновка торговых помещений;
- в) высота помещений;
- г) перепланировка помещений.

### 2. С каким объемом производственной программы используется безцеховая структура производства?

- а) Ограниченным ассортиментом выпускаемой продукции;
- б) широким ассортиментом выпускаемой продукции;
- в) специализированных предприятиях;
- г) большим объемом производства.

### 3. На каких предприятиях создаются цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени?

- а) Заготовочных;
- б) доготовочных, работающих с крупнокусковыми полуфабрикатами;
- в) горячем цехе;
- г) специализированных.

### 4. За счет чего достигается сокращение длительности производственного цикла:

- а) цеховой структуры производства;
- б) горячего и холодного цеха;
- в) специализации производства;
- г) интенсивности технологических процессов.

### 5. Рациональная организация рабочих мест способствует:

- а) выполнению производственной программы;
- б) организации учета сырья;
- в) наличию вспомогательных помещений.
- г) производственному циклу.

### 6. Какие виды цехов существуют на заготовочных предприятиях?

- а) Горячий;
- б) холодный;
- в) кулинарный;
- г) мясной.

### 7. На каких предприятиях существует цеховая структура?

- а) Фабрика-кухня;
- б) шашлычная;
- в) чебуречная;
- г)пельменная.

### 8. Площадь, занятая оборудованием в цехе производства, называется:

- а) выставочной;
- б) полезной;
- в) общей;
- г) учитывающей.

### 9. Требование к организации рабочего места:

- а) достаточное количество инструментов, инвентаря и посуды;
- б) учитывать антропометрические данные строения тела человека;
- в) расстояние между локтем работника и поверхностью стола;
- г) все ответы верны.

### 10. Укажите вид рабочего места:

- а) технологические, универсальные;
- б) производственные, технологические;
- в) специализированные, универсальные;
- г) специализированные, комбинированные.

**Критерии оценки.** Максимальное количество баллов за 1 задание – 16 (по 2 балла за правильный ответ). Максимальное количество баллов за 2 задание - 10 баллов. Общее количество баллов – 26.

ОЦЕНКА	
24-26 БАЛЛОВ	5 (ОТЛИЧНО)
20-23 БАЛЛОВ	4 (ХОРОШО)
17-19 БАЛЛОВ	3 (УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО)

Контрольная работа по теме «Организация снабжения организаций общественного питания»  
Время выполнения – 45 минут

### Вариант 1.

#### Задание 1 (3 балла)

Выберите правильные варианты ответа:

К формам организации снабжения относятся:

- а) ярмарочная
- б) комплексная
- в) складская
- г) транзитная
- д) кольцевая

#### Задание 2 (3 балла)

Выберите правильные варианты ответа:

Предприятиями-изготовителями являются:

- а) оптовые базы
- б) совхозы
- в) торговые агенты
- г) продовольственные рынки
- д) предприятия пищевой промышленности, изготавливающие продукты питания
- е) фермерские хозяйства

#### Задание 3 (1 балл)

Продолжите определение:

Форма снабжения, предусматривающая наличие промежуточного звена, называется ...

#### Задание 4 (5 баллов)

Восстановите последовательность технологического процесса товародвижения:

- а) производство готовой продукции
- б) хранение продуктов
- в) реализация готовой продукции
- г) поступление продуктов от поставщика
- д) отпуск продуктов в цеха

#### Задание 5 (1 балл)

Найдите ошибку:

Приемка товаров на склад включает в себя следующие этапы:

- а) проверка сопроводительных документов
- б) предварительный осмотр товара
- в) приемка товаров по количеству
- г) приемка товаров по качеству
- д) проверка веса товаров
- е) подписание документов (товары приходятся)

#### Задание 6 (1 балл)

Выберите правильный ответ:

При приемке товаров по количеству товар принимается

- а) по массе Нетто
- б) по массе Брутто

в) по весу тары

**Задание 7 (3 балла)**

Назовите, какой срок приемки определен для скоропортящихся продуктов

**Задание 8 (1 балл)**

Выберите правильный ответ:

Сроки приемки для нес скоропортящихся товаров:

- а) не позднее 5 дней
- б) не позднее 10 дней
- в) не позднее 14 дней

**Задание 9 (7 баллов)**

При приемке на склад коньяка «Хеннеси ХО» в коробках выяснилось, что вместо 6 коробок доставлено 5 коробок. Что необходимо предпринять?

**Задание 10 (4 балла)**

При приемке партии молока «Петмол» 4% жирности для приготовления кофе капучино (поставщик оптовая база «Макси») выявлено несоответствие по качеству (молоко заморожено). Что необходимо предпринять (укажите сроки)?

**Задание 11 (3 балла)**

Перечислите, какие документы, удостоверяющие качество продукции, прикладываются к транспортным документам.

**Задание 12 (4 балла)**

Установите соответствие между способом хранения и наименованием продукта:

- |               |                     |
|---------------|---------------------|
| 1. стеллажный | а) мясо в полутушах |
| 2. штабельный | б) лук              |
| 3. ящичный    | в) вина в бутылках  |
| 4. насыпной   | г) сыр              |
| 5. подвесной  | д) мешки с сахаром  |
|               | е) хлеб             |
|               | ж) копчености       |
|               | з) виноград         |

**Задание 13 (8 баллов)**

При открытии нового ресторана на 100 мест какие складские помещения для хранения продуктов необходимо запланировать?

**Задание 14 (8 баллов)**

Какие особенности необходимо предусмотреть при заключении договора с поставщиком на поставку разливного пива (пиво в кегах)?

**Вариант 2.**

**Задание 1**

Выберите правильные варианты ответа:

К задачам организации снабжения относятся:

- а) своевременность
- б) комплексность
- в) эргономичность
- г) качество поставок
- д) информативность

**Задание 2**

Выберите правильные варианты ответа:

Предприятиями-посредниками являются:

- а) оптовые базы
- б) совхозы
- в) торговые агенты
- г) продовольственные рынки
- д) предприятия пищевой промышленности, изготавливающие продукты питания
- е) фермерские хозяйства

**Задание 3**

Продолжите определение:

Форма снабжения, исключая наличие промежуточного звена, называется ...

#### **Задание 4**

Найдите ошибку:

Технологический процесс товародвижения включает в себя:

- а) поступление продуктов от поставщика
- б) эффективное использование транспортных средств
- в) хранение продуктов
- г) отпуск продуктов в цеха
- д) производство готовой продукции
- е) реализация готовой продукции

#### **Задание 5**

Восстановите последовательность технологического процесса приемки товаров на склад:

- г) приемка товаров по качеству
- а) проверка сопроводительных документов
- е) подписание документов (товары приходуются)
- б) предварительный осмотр товара
- в) приемка товаров по количеству

#### **Задание 6**

Найдите ошибки:

При приемке товаров по количеству товар принимается

- а) по массе Нетто
- б) по массе Брутто
- в) по весу тары

#### **Задание 7**

Назовите, какой срок приемки определен для нескоропортящихся продуктов.

#### **Задание 8**

Выберите правильный ответ:

Сроки приемки для скоропортящихся товаров:

- а) не позднее 4 часов
- б) не позднее 10 часов
- в) не позднее 24 часов

#### **Задание 9**

При приемке партии лимонов для приготовления коктейлей (поставщик оптовая база «Тепличный») выявлено несоответствие по качеству (лимоны с признаками гнили). Что необходимо предпринять (укажите сроки)?

#### **Задание 10**

При приемке на склад виски «Баллантайн» в коробках выяснилось, что вместо 4 коробок доставлено 3 коробки. Что необходимо предпринять?

#### **Задание 11**

Перечислите, какие документы необходимы для приемки продуктов на склад

#### **Задание 12**

При открытии нового ресторана на 60 мест какие складские помещения для хранения продуктов необходимо запланировать?

#### **Задание 13**

Установите соответствие между способом хранения и наименованием продукта:

- |               |                     |
|---------------|---------------------|
| 1. стеллажный | а) виноград         |
| 2. насыпной   | б) лук              |
| 3. ящичный    | в) копчености       |
| 4. штабельный | г) хлеб             |
| 5. подвесной  | д) мешки с сахаром  |
|               | е) мясо в полутушах |
|               | ж) сыр              |
|               | з) вина в бутылках  |

#### **Задание 14**

Какие особенности необходимо предусмотреть при заключении договора с поставщиком на поставку разливного пива (пиво в кегах)?

ОЦЕНКА	
47-52 БАЛЛОВ	5 (ОТЛИЧНО)
41-46 БАЛЛОВ	4 (ХОРОШО)
36-40 БАЛЛОВ	3 (УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО)

## Тема «Оперативное планирование производства».

### Тест 14

1. Сущность оперативного планирования заключается в составлении программы предприятия (да/нет).
2. Вопросами планирования производственной программы занимаются заведующие производством (заместители), начальники цехов, бригадиры, работники бухгалтерии (да/нет).
3. На каждой стадии оперативного планирования необходимо издавать определенные организационные условия (да/нет).
4. Важное место в оперативном планировании производства заготовочных предприятий занимает диспетчерская служба (да/нет).
5. Полученные заказы в диспетчерской службе обобщаются по всем видам продукции (да/нет).
6. Заявки принимаются за день до их выполнения (да/нет).
7. Полуфабрикаты и кулинарные изделия выпускаются в соответствии с ТУ, ОСТами (да/нет).
8. Начальники мясных цехов составляют акт на разделку массы сырья (да/нет).
9. В кондитерских цехах начальник цеха или бригадир составляет наряд-заказ (да/нет).
10. Наряд-заказ — это документ определения потребности в сырье (да/нет).
11. В чем заключается оперативное планирование доготовочных и заготовочных предприятий?
12. Какие элементы включает оперативное планирование?
13. Какие факторы учитываются при составлении плана-меню?
14. Что такое плановое меню и каково его назначение?
15. Что такое план-меню и как он составляется?
16. На основании чего составляется наряд-заказ и зачем?
17. Перечислите основные виды меню и их характеристики.
18. Как располагаются блюда в меню со свободным выбором блюд?
19. Как располагаются алкогольные и безалкогольные напитки в винной карте?
20. Как ведется оперативный контроль над производством?
21. Назовите виды нормативной документации предприятий общественного питания.
22. Какие виды сборников рецептов применяются на предприятиях общественного питания?
23. Как составляются технологические карты ?
24. В чем особенности технико-технологических карт?
25. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций.

**Контрольная работа по теме «Организация процесса приготовления и технология приготовления горячих напитков».**

Время выполнения – 45 минут

**ВАРИАНТ № 1**

**Закрытые задания**

Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный, впишите соответствующую букву в таблицу

№ п\п	Баллы	Задание	Варианты ответов
1	1	Содержание кофеина в зернах кофе (робуста) составляет:	А. 1 – 1,5% Б. 2 – 4% В. 1,6 – 3,2%
2	1	Доля мирового производства кофе арабика составляет	А. 75% Б. 50% В. 25%
3	1	Содержание масел и жировых соединений в зернах кофе (арабика) составляет:	А. 8 – 9% Б. 4 - 6% В. 18 – 20%
4	1	Доля мирового производства кофе робуста составляет	А. 75% Б. 50% В. 25%

Установите последовательность:

5	6	Расположите виды обжарки кофейных зерен по степени интенсивности (от слабой к сильной):	А. сильное обжаривание Б. венское обжаривание, В. легкое обжаривание, Г. среднее обжаривание, Д. континентальный способ, Е. итальянский способ
6	5	Расположите виды помола кофейных зерен по степени интенсивности (от крупного к мелкому):	А. Помол для эспрессо fine espresso grind Б. средний помол medium grind В. Помол для кофе по-турецки pulverized grind Г. грубый помол coarse grind Д. тонкий помол fine grind

**Открытые задания**

**Задание 7 (6 баллов). Составьте таблицу характеристик кофе:**

Признак	Арабика
Высота дерева	
Высота произрастания над уровнем моря	
Предпочтительная температура	
Урожайность	
Себестоимость	
Применение	

**Задание 8 (4 балла). Найдите ошибку в технологии приготовления капучино белого, объясните, как ее нужно исправить:**

1. взбить молоко в пену
2. приготовить кофе эспрессо
3. влить кофе
4. выложить пену в айриш-бокал
5. ложкой выложить сверху пену

**Задание 9 (5 баллов). Расшифруйте обозначения на упаковке кофе: WASHED PROCESSED hard bean M fine espresso grind NATURED**



Задание 10 (7 баллов). Приведите параметры варки кофе по-восточному

ВАРИАНТ № 2

Закрытые задания

Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный, впишите соответствующую букву в таблицу

№	Баллы	Задание	Варианты ответов
1	1	Содержание кофеина в зернах кофе (арабика) составляет:	А. 1 – 1,5% Б. 2 – 4% В. 1,6 – 3,2%
2	1	Доля мирового производства кофе робуста составляет	А. 75% Б. 50% В. 25%
3		Содержание масел и жировых соединений в зернах кофе (робуста) составляет:	А. 8 – 9% Б. 4 - 6% В. 18 – 20%
4		Доля мирового производства кофе арабика составляет	А. 75% Б. 50% В. 25%

Установите последовательность:

5	5	Расположите виды помола кофейных зерен по степени интенсивности (от мелкого к крупному):	А. тонкий помол fine grind Б. Помол для кофе по-турецки pulverized grind В. грубый помол coarse grind Г. Помол для эспрессо fine espresso grind Д. средний помол medium grind
6	5	Расположите виды обжарки кофейных зерен по степени интенсивности (от сильной к слабой):	А. итальянский способ Б. венское обжаривание, В. сильное обжаривание Г. среднее обжаривание, Д. континентальный способ, Е. легкое обжаривание

Открытые задания

Задание 7 (6 баллов). Составьте таблицу характеристик кофе:

Признак	Робуста
Высота дерева	
Высота произрастания над уровнем моря	
Предпочтительная температура	
Урожайность	
Себестоимость	
Применение	

Задание 8 (4 балла). Найдите ошибку в технологии приготовления капучино черного, объясните, как ее нужно исправить:

1. взбить молоко в пену
2. приготовить кофе эспрессо
3. выложить пену в айриш-бокал
4. влить кофе
5. ложкой выложить сверху пену

Задание 9 (5 баллов). Расшифруйте обозначения на упаковке кофе: DRY PROCESSED super hard bean L pulverized grind Aged

Задание 10 (7 баллов). Приведите параметры варки эспрессо

Матрица данных формативного теста контрольной работы						
№ задания	1 (1 балл)	2 (1 балл)	3 (1 балл)	4 (1 балл)	5 (5 баллов)	6 (5 баллов)
ответ вариант № 1	В	А	В	А	В,Г,Б,А,Д,Е	Г,Б,В,А,Д,Е
ответ вариант № 2	А	А	А	В	Г,Д,В,Б,А,Е	А,Д,В,Б,Г,Е

**ОТКРЫТЫЕ ЗАДАНИЯ:  
ВАРИАНТ 1**

Задание 7 (6 баллов):

Признак	Арабика
Высота дерева	3-5 м
Высота произрастания над уровнем моря	600-2500
Предпочтительная температура	15-24
Урожайность	Более низкая
Себестоимость	Высокая
Применение	Несмешанные сорта кофе, кофейные смеси

Задание 8 (4 балла). Ошибка: 3 – сначала выложить пену, затем влить кофе

Задание 9.(5 баллов) Расшифруйте обозначения на упаковке кофе: Влажная обработка, зерна с высокой степенью твердости, среднего размера, помол кофе для эспрессо, срок выдержки 3-5 лет

Задание 10 (7 баллов). Приведите параметры варки кофе по-восточному

Температура экстракции – 92-96 градусов

Время экстракции – 5-7 минут

Степень помола - сверхтонкий – в пыль (pulverized grind)

Степень обжарки – высшая

Порция молотого кофе – 7 граммов

Объем напитка – 50-60 мл

**ОТКРЫТЫЕ ЗАДАНИЯ:  
ВАРИАНТ 2**

Задание 7 (6 баллов):

Признак	Робуста
Высота дерева	До 13 м
Высота произрастания над уровнем моря	200-900 м
Предпочтительная температура	24-30 м
Урожайность	Более высокая
Себестоимость	Низкая
Применение	Растворимый кофе, кофейные смеси

Задание 8 (4 балла). Ошибка: 3 – сначала влить кофе, затем выложить пену

Задание 9 (5 баллов). Сухая обработка, зерно высшей степени твердости, крупные зерна, помол для кофе по-турецки (в пыль), выдержан в течение 7-8 лет.

Задание 10 (7 баллов). Приведите параметры варки эспрессо

Давление воды – 9 атмосфер

Температура экстракции – 88-92 градуса

Время экстракции - 25-30 секунд

Степень помола – тонкий для эспрессо (fine espresso grind)

Степень обжарки – высшая (итальянская)

Порция молотого кофе – 6,5 – 7 граммов

Объем напитка – 25-30 мл

ОЦЕНКА	
32-36 БАЛЛОВ	5 (ОТЛИЧНО)
29-31 БАЛЛОВ	4 (ХОРОШО)
25-28 БАЛЛОВ	3 (УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО)

**Тест по теме «Организация работы основных производственных цехов»**

*1. Подберите инвентарь, инструменты для приготовления овощных салатов:*

- а) нож гастрономический; томаторезку;
- б) нож для фигурной нарезки масла;
- в) яйцезерку;
- г) скребок для масла, портативную сбивалку.

*2. Набор инвентаря для приготовления бутербродов:*

- а) нож гастрономический, сырный нож;
- б) сырный нож, скребок для масла;
- в) ножи поварской тройки, хлебный нож, формовочный скребок;
- г) все ответы верны.

*3. Укажите набор инвентаря для приготовления заливных блюд:*

- а) нож для карбонирования;
- б) нож для фигурной резки овощей;
- в) выемки различных форм;
- г) лотки, весы настольные, разделочные доски;

д) все ответы верны.

4. *Какие рабочие места необходимо организовывать на технологических линиях в холодном цехе предприятия?*

- а) специализированные;
- б) универсальные;
- в) отдельные по ассортименту блюд;
- г) узкоспециализированные.

5. *Определите набор инвентаря для приготовления сладких блюд:*

- а) формочки для желе, муссов;
- б) формы для заливных блюд;
- в) соковыжималки, приборы для раскладывания блюд;
- г) все вопросы верны.

6. *По каким признакам в горячем цехе различаются блюда?*

- а) Виду сырья; способу обработки; назначению;
- б) характеру потребления; наличию технологических линий;
- в) консистенции; видам посуды;
- г) трудоемкости, оформлению.

7. *Что нужно учитывать при подборе наплитных котлов для варки каш различной консистенции?*

- а) Объем 1 кг крупы с водой;
- б) сроки реализации;
- в) размер мармита;
- г) все ответы неверны.

8. *Укажите виды кухонной посуды, применяемой в горячем цехе:*

- а) котел, сковороды;
- б) мармит, вставка;
- в) шумовка, столы;
- г) яйцезрезка, скребок для сливочного масла.

9. *Какие блюда и гарниры запрещается оставлять на следующий день?*

- а) Блинчики с мясом, омлет;
- б) отварные макаронные изделия;
- в) картофельное пюре, рубленые изделия из птицы;
- г) все ответы верны

10. *Перечислите ассортимент продукции холодного цеха:*

- а) холодные закуски, желе;
- б) омлеты, соус, майонез;
- в) зразы рыбные;
- г) капуста тушеная.

11. *Перечислите технологические линии в холодном цехе для:*

- а) холодных блюд, сладких блюд и напитков;
- б) салатов и винегретов;
- в) порционирования блюд, бутербродов;
- г) нарезки гастрономических продуктов

12. *На чем основывается производственная программа холодного цеха?*

- а) Ассортименте блюд;
- б) мощности предприятия;
- в) количестве рабочих мест;
- г) все ответы верны.

13. *Какие технологические линии можно сгруппировать в соусном отделении горячего цеха?*

- а) линию тепловой обработки;
- б) линию вспомогательных операций;
- в) линию варки гарниров;
- г) все ответы верны.

14. *Какой инвентарь используют при изготовлении полуфабрикатов из птицы?*

- а) Ножи-рубаки; нож поварской тройки, мусат;
- б) моечные ванны; разделочные доски;
- в) стеллаж, сито;
- г) камнеловушка, универсальный привод.

15. *В каком цехе обрабатывается птица в ресторанах?*

- а) Горячем;
- б) мясо-рыбном;
- в) холодном;
- г) все ответы неверны.

16. *Какое оборудование применяется в рыбном цехе предприятия с полным циклом производства?*

- а) Мясорубка;
- б) фаршемешалка;
- в) весы;
- г) все ответы верны.

17. *Какое оборудование применяется в цехах доработки полуфабрикатов, обработки зелени?*

- а) Настольные мясорубки;
- б) моечные ванны;
- в) универсальный привод ПМ-1;
- г) все ответы верны.

18. *Укажите функции бригадира холодного цеха доготовочного предприятия:*

- а) контроль за технологией приготовления блюд и графиком выпуска продукции;
- б) отчетность о реализации продукции, составление меню;
- в) организация выполнения производственной программы, расчет сырья для программы;
- г) определение режима работы цеха.

19. *Какой фактор необходимо учитывать при организации работы холодного цеха доготовочного предприятия?*

- а) Цеховую структуру производства;
- б) продукция не подвергается тепловой обработке;
- в) специализацию предприятия;
- г) количество работников цеха.

20. *От чего зависит режим работы горячего цеха?*

- а) Режимы работы предприятия;
- б) оснащения оборудования;
- в) типа и мощности оборудования.

21. *В чем заключается преимущество цеховой структуры предприятия общественного питания:*

- а) специализации и повышении квалификации;
- б) внедрения поточных линий;
- в) рационального использования кадров;
- г) все ответы верны.

22. *Технологическая линия — это:*

- а) промежуточная ступень между производственным участком и производством;

- б) участок производства, оснащенный оборудованием для определенного процесса;
- в) обособленная первичная производственная ячейка;
- г) предприятия с большим объемом производства.

23. С какой операции начинается технологический процесс производства овощных полуфабрикатов?

- а) Сульфитации;
- б) очистки;
- в) доочистки;
- г) мытья.

### Тест по теме «Организация работы кондитерского цеха»

1. Кондитерский цех должен быть:

- А) независимым от других производств предприятия
- Б) зависеть от других производств

2. Что производят в кондитерском цехе?

- А) изделия из дрожжевого, бисквитного теста
- Б) полуфабрикаты пельменей, вареников, мантов
- В) изделия из заварного, слоеного теста
- Г) булочки, пирожные, круассаны.
- Д) все ответы верны

3. В какой последовательности осуществляется технологический процесс в кондитерском цехе?

- А) Разделка теста, формовка, порционирование изделий
- Б) замес теста
- В) Просеивание муки
- Г) подготовка яиц
- Д) выпечка изделий

4. Какие отделения включает в себя кондитерский цех?

- а) горячее отделение
- б) отделение замеса теста
- В) участок замеса дрожжевого и слоеного теста
- Г) отделение отделки
- Д) участок приготовления сладких блюд

5. Какое оборудование используется на участке замеса бисквитного теста?

- А) весы
- Б) тестомесильная машина
- В) взбивальная машина
- Г) тестораскаточная машина
- Д) все ответы верны

6. Укажите технологические операции, выполняющиеся в отделении производства отделочных полуфабрикатов:

- а) разогрев, кипячение, уваривание сиропа
- б) взбивание, процеживание и охлаждение
- в) взвешивание компонентов, замес теста, брожение и обминка
- г) отсадка теста, дозирование заготовок для печенья, пирожных

## **Контрольная работа**

### **Вариант 1.**

#### **Задание 1**

Составить калькуляционную карту

Коктейль «Космополитен» 40 мл водки, 20 мл ликера «Куантро», 30 мл клюквенного сока, 10 мл сока лайма. Ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом. Отфильтровать в охлажденную коктейльную рюмку.

Вес брутто лайма – 25 г, % отхода ликера «Куантро» – 10%

#### **Задание 2**

Составить технологическую карту

Коктейль «Б -52»

Ликер «Куантро» - 25мл

Ликер «Бэйлиз» - 25мл

Ликер «Калуа» - 25мл

Последовательно вылить «Калуа», затем «Бэйлиз», затем «Куантро». Компоненты должны образовать три слоя. Посуда для подачи – хот-шот или рюмка пуус-кафе.

Процент отхода «Бэйлиз» - 8%, ликер «Калуа» - 8%

#### **Задание 3**

1. Назовите основные источники закупки товаров для предприятий общественного питания.
2. Перечислите сопроводительные документы груза.
3. Укажите место приемки товара.
4. В каких случаях составляется односторонний акт приемки товара? Что такое односторонний акт приемки?
5. Опишите порядок приемки товара.

#### **Задание 4.**

Дайте определение:

Структура производства

Технологический процесс

Технологическая линия

#### **Задание 5**

1. Определите последовательность операций технологического процесса обработки мяса

- а) обвалка;
- б) деление на отруба и выделение крупнокусковых частей;
- в) жиловка и зачистка;
- г) обсушивание.
- д) удаление клейма и загрязненных участков;
- е) дефростация;
- ж) приготовление полуфабрикатов
- з) обмывание

2. Ассортимент и количество вырабатываемых цехом полуфабрикатов зависят от:

- а) заявки доготовочных предприятий и режима работы;
- б) режима работы предприятия, количества сырья;
- в) мощности предприятия и производственной программы;
- г) технологического процесса.

3. Термический обжиг в печи на линии ЛМО производится при температуре:

- а) 1000 °С;
- б) 1200 °С;
- в) 900 °С;
- г) все ответы неверны.

4. Укажите операции технологического процесса обработки овощей:

- а) сортировка, очистка;

- б) рыхление, охлаждение;
  - в) дозировка, мытье;
  - г) нарезка, потрошение.
5. При какой температуре производится быстрая дефростация мяса?
- а) 0 – 6-8;
  - б) 0 - 2;
  - в) 20-25;
  - г) 6 - 10.
6. Какое время продолжается медленная дефростация мяса?
- а) 24 часа;
  - б) 3 – 5 суток;
  - в) 1 – 3 суток;
  - г) 48 часов.
7. Какой ассортимент порционных полуфабрикатов вы знаете?
8. Какие полуфабрикаты имеют овальную форму?
- а) котлеты;
  - б) шницели;
  - в) биточки;
  - г) рулеты.
9. Какие способы панирования применяют при изготовлении полуфабрикатов из мяса?
10. Какие из полуфабрикатов могут готовиться по 2 куска на порцию?
- а) антрекот;
  - б) стейк;
  - в) ромштекс;
  - г) филе.

## Вариант 2

### Задание 1

Составить калькуляционную карту

«Текила — восход солнца». 5 мл сока сладкого лайма, 20 мл гранатового сиропа, 50 мл текилы, 80 мл апельсинового сока. стакан лонг-дринка (хайбол) наполнить кубиками льда до половины. Влить сок сладкого лайма, гранатовый сироп и текилу, слегка перемешать и осторожно долить апельсиновым соком.

Вес брутто лайма – 25 г, % отхода гранатового сиропа – 10%

### Задание 2

Составить технологическую карту

Коктейль Белый русский / White Russian

45 мл Водка

30 мл «Калуа»

20 мл Сливки

Лед

Влить ликер и водку в стакан, наполненный льдом. Наслоить сливки на поверхность напитка по задней стороне сервисной ложки. Не перемешивать.

ПОСУДА. Стакан «Старомодный» (180-240 мл).

% отхода сливок – 25%, ликера «Калуа» - 10%

### Задание 3

1. Перечислите виды договоров и их структуру.
2. Какие основные функции выполняет договор?
3. Назовите преимущества складской формы поставки товаров.
4. Перечислите порядок составления «Акта на установленное расхождение в количестве (качестве)»
5. Перечислите последовательность процесса товародвижения на предприятии общественного питания.

### Задание 4

Дайте определение

Производственный процесс –



Производственный участок

Цех -

Задание 5

1. От чего зависит подбор оборудования в овощной цех?
  - а) Норма оснащения, тип, мощность предприятия;
  - б) тип предприятия, режим работы;
  - в) мощность предприятия, место нахождения;
  - г) все ответы неверны.
2. Сколько технологических линий может быть в овощном цехе?
  - а) 4;
  - б) 3;
  - в) 2;
  - г) 5.
3. При какой температуре производится медленная дефростация мяса?
  - а) 0 – 6-8;
  - б) 0 - 2;
  - в) 20-25;
  - г) 6 - 10.
4. Какое время продолжается быстрая дефростация мяса?
  - а) 24 часа;
  - б) 3 – 5 суток;
  - в) 1 – 3 суток;
  - г) 48 часов.
5. Какой ассортимент полуфабрикатов изготавливают из рубленого мяса?
6. Какие полуфабрикаты имеют круглую форму?
  - а) котлеты;
  - б) шницели;
  - в) биточки;
  - г) рулеты.
7. Какой из полуфабрикатов обязательно панируется?
  - а) антрекот;
  - б) стейк;
  - в) ромштекс;
  - г) филе.
8. Назовите линию производства, на которой выполняют рыхление в мясном цехе?
  - а) крупнокусковых полуфабрикатов;
  - б) производства полуфабрикатов из рубленого мяса;
  - в) производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов;
9. Определите последовательность операций технологического процесса обработки мяса
  - а) обмывание;
  - б) дефростация;
  - в) обвалка;
  - г) обсушивание.
  - д) удаление клейма и загрязненных участков;
  - е) деление на отруба и выделение крупнокусковых частей;
  - ж) жиловка и зачистка;
  - з) приготовление полуфабрикатов.
10. Расставьте оборудование в овощном цехе на линии обработки картофеля по ходу технологического процесса:
  - а) ванна для мойки овощей;
  - б) рабочий стол для доочистки;
  - в) картофелечистка типа МОК;
  - г) универсальный привод ПУ;
  - д) ванна для очищенного картофеля.

