

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

Структурное подразделение Институт физико-математического образования,
информационных и обслуживающих технологий
Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора института физико-математического образования,
информационных и обслуживающих технологий



Е.А. Журавлева
2025 г.

Приложение к рабочей программе учебной дисциплины
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
обучающихся по дисциплине
Социальные виды общественного питания

По направлению подготовки – 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания
Квалификация выпускника – бакалавр
Форма обучения – очная, заочная
Курс – 4 курс (7 семестр / 12 триместр)

Разработчик:
доцент кафедры
технологий производства и
профессионального образования
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»
Авершина Анастасия Сергеевна

Заведующий кафедрой технологий
производства и профессионального
образования

Киреева Е.И.
Протокол
от «14» января 2025 г. № 7

Луганск, 2025

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) – неотъемлемая часть рабочей программы дисциплины «Социальные виды общественного питания» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу дисциплины.

1.2. Цели и задачи фонда оценочных средств

Цель ФОС – установить соответствие уровня подготовки обучающегося требованиям ФГОС ВО бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 февраля 2018 г.

1.3. Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения основной образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения
Общепрофессиональные	
ОПК-8 – способность осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	Знает: особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности. Умеет: выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики Владеет: техникой выполнения трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.

1.4. Этапы формирования компетенций и средства оценивания уровня их сформированности

Этапы формирования компетенций	Компетенции	Контрольно-оценочные средства / способ оценивания
Тема 1. Введение. Основы организации общественного питания. Социальные функции питания. Виды и типы общественного питания.	ОПК-8	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций
Тема 2. Социальные виды общественного питания. Организационная структура предприятий социальных видов	ОПК-8	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций

общественного питания.		
Тема 3. Снабжение предприятий социальных видов общественного питания. Вспомогательные службы предприятий социальных видов общественного питания.	ОПК-8	Устный опрос
Тема 4. Производственная деятельность на предприятиях социальных видов общественного питания. Организация обслуживания потребителей социальных видов общественного питания.	ОПК-8	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций
Промежуточная аттестация	ОПК-8	Зачет (устный)

1.5. Описание показателей формирования компетенций

Код компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели)
ОПК-8 способность осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	<p>Знает: понятия, структуру, функции, цели педагогической деятельности, требования к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основы и технологии организации учебно-профессиональной, научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся;</p> <p>Умеет: осуществлять поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптирует ее к своей педагогической деятельности, использует профессиональные базы данных; применяет отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планирует, организует и осуществляет самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности;</p> <p>Владеет: основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся.</p>

1.6. Критерии оценивания компетенций на разных этапах их формирования

Вид учебной работы	Количество баллов	
	ОФО	ЗФО
Работа на практических занятиях	20	20
Работа на лабораторных занятиях	20	20
Разработка презентации	5	5
Выполнение задания самостоятельной работы	10	10
Решение ситуационных задач	5	5
Экзаменационная работа	40	40
Всего:	100	

Накопительная система оценивания по 100-балльной шкале

Четырехбал- льная система	100- балльная	Буквенная шкала, соответствующая 100- балльной шкале	Система оценивания
------------------------------	------------------	---	-----------------------

оценивания экзамена	шкала		зачета
Отлично	90–100	А – отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	Зачтено
Хорошо	83–89	В – очень хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	75–82	С – хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью; некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	
Удовлетворительно	63–74	Д – удовлетворительно – теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки	
Удовлетворительно	50–62	Е – посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично; некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	
Неудовлетворительно	21–49	FX – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов,	Не зачтено

		близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	
Неудовлетворительно	0–20	F – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено; необходимые практические навыки работы не сформированы; все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий	

1.5. Образец оформления экзаменационного билета. Итоговая аттестация студентов по дисциплине «Социальные виды общественного питания» согласно учебному плану проходит в форме зачета.

2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

2.1. Оценочные средства текущего контроля (типовые)

Вопросы для устного опроса:

1. Перечислить социальные и экономические задачи общественного питания.
2. Дать определение рынка услуг предприятий общественного питания.
3. Перечислить функции предприятия общественного питания.
4. Дать определение типа и класса предприятий общественного питания.
5. Дать определение услуги предприятия общественного питания
6. Как классифицируются услуги предприятия общественного питания?
7. Перечислить основные функциональные группы помещений предприятия питания.
8. Дать общую характеристику производственной группе помещений.
9. Дать общую характеристику торговой группе помещений.
10. Дать характеристику основных видов социального питания.
11. Пути повышение эффективности использования персонала.
12. Какие могут быть потери при хранении продовольствия?
13. Социальные виды питания работников предприятий, организаций.
14. Социальные виды питания в детских учреждениях.

15. Социальные виды питания в образовательных учреждениях.
16. Социальные виды питания в медицинских учреждениях
17. Социальные виды питания в социальных учреждениях
18. В чем выражается мощность предприятия общественного питания?
19. Назвать виды снабжения предприятия общественного питания.
20. В чем сущность принципов снабжения: своевременность; ритмичность; комплектность.
21. Перечислите основные источники товарных ресурсов предприятия общественного питания.
22. Назвать виды снабжения предприятия общественного питания по форме организации.
23. Как подразделяют снабжение по форме поставки товаров?
24. Охарактеризовать технологический процесс товародвижения в предприятии питания.
25. Назвать основные критерии выбора поставщиков для предприятия питания.
26. Как классифицируют товарные запасы предприятия общественного питания?
27. Перечислить основное оборудование складских помещений предприятий общепита.
28. Дать характеристику вспомогательных служб предприятий общественного питания.
29. Какова роль тары и тарного хозяйства в обслуживании производства.
30. Как организуют транспортное обслуживание предприятий общественного питания.

Темы для подготовки мультимедийных презентаций:

1. Основные функции общественного питания
2. Основные виды питания и их особенности
3. Рабочая система социального питания

4. Школьная система социального питания
5. Студенческая система социального питания
6. Детская система социального питания
7. Социальное питание военных учебных заведений
8. Социальное питание лечебно-оздоровительное
9. Особенности лечебного питания
10. Планирование рациона лечебного питания
11. История и эволюция питания человека
12. Значение холестерина в развитии атеросклероза
13. Профилактика недостаточности витаминов
14. Пищевые отравления и их профилактика
15. Пищевые инфекции, источники инфицирования
16. Нормы питания детей в дошкольных
17. Организация обслуживания питанием рассредоточенных коллективов
18. Организация обслуживания питанием учащихся общеобразовательных школ
19. Прогрессивные формы обслуживания на предприятиях общественного питания
20. Организация питания на предприятиях с поточным производственным процессом
21. Организация питания на предприятиях с непрерывным производственным процессом
22. Организация питания на предприятиях с непрерывным производственным процессом
23. Организация питания на предприятиях с прерывным производственным процессом
24. Организация питания для работающих в вечернюю и ночную смены
25. Организация диетического питания в производственных предприятиях.

Ситуационные задачи

Задача 1. Определить количество холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий и покупной продукции для столовой, если его в среднем посещает в день 300 человек.

Задача 2. Составить акт о несоответствии качества масла коровьего сопроводительным документом.

Задача 3. Составить технологическую карту на «Салат из свежих помидоров и огурцов» по I колонке сборника рецептур. Данное задание целесообразно выполнять на компьютере с помощью программы MS Excel, а затем импортировать в MS Word.

Задача 4. Подобрать технологическое оборудование для горячего цеха столовой на 200 посадочных мест в соответствии с Нормами оснащения оборудованием.

Задача 5. предложить методы и формы обслуживания ресторана высшего класса, перечень предоставляемых услуг.

Задача 6. Определить виды меню, которые могут быть использованы в кафе-кондитерской. Составить основное меню предприятия.

Задача 7. Разработать ассортимент реализуемой продукции для кофейни.

Задача 8. Составить схему управления ресторана класса люкс, штатное расписание.

Задача 9. Составить калькуляционную карту на «Картофельное пюре». Данное задание целесообразно выполнять на компьютере с помощью программы MS Excel, а затем импортировать в MS Word.

Задача 10. Задание: составить наряд-заказ на изготовление: 8 кг печенья «Миндальное» и 12 кг печенья «Ленинградское». Данное задание целесообразно выполнять на компьютере с помощью программы MS Excel, а затем импортировать в MS Word.

2.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации (зачет)

1. Современные модели взаимодействия поставщиков и предприятий общественного питания.
2. Франчайзинг как стратегия развития ресторанного бизнеса России.
3. Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания.
4. Современные тенденции формирования рынка услуг питания в России.
5. Разработка модели тематического стола на 2 персоны.
6. Принципы организации и управления персоналом столовой.
7. Оценка состояния выездного ресторанного обслуживания в Луганской Народной Республике.
8. Разработка модели карты блюд тематического ресторана.
9. Роль и значение администратора в повышении качества предоставляемых услуг.
10. Принципы формирования карты блюд в предприятиях общественного питания.
11. Эстетизация интерьера предприятия как способ привлечения потребителя.
12. Разработка модели карты блюд санатория-профилактория.
13. Автоматизированные системы управления общественного питания.
14. Роль материально-технического оснащения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
15. Роль продовольственного снабжения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
16. Приготовление блюд из отварного мяса.
17. Приготовление блюд из субпродуктов.
18. Приготовление блюд из тушеного мяса.
19. Заполнение бракеражных журналов.
20. Приготовление блюд из отварной птицы.
21. Приготовление диетического питания.

22. Расчет энергетической ценности блюд.
23. Определение фактического выхода блюд;
24. Приготовление диетических супов.
25. Приготовление диетических салатов.
26. Контроль качества блюд.
27. Приготовление диетических рыбных блюд.
28. Приготовление диетических мясных блюд.
29. Приготовление диетических мучных блюд.
30. Основные и дополнительные виды сырья, используемые в пищевых технологиях
31. Основные и дополнительные виды сырья, используемые в технологии приготовления диетических блюд.
32. Новые виды сырья. Хранение и подготовка сырья к производству.
33. Социальные виды питания работников офисов.
34. Социальные виды питания в детских садах.
35. Социальные виды питания в вузах.
36. Социальные виды питания в больницах.
37. Социальные виды питания в санаториях.
38. Основные функции общественного питания.
39. Основные виды питания и их особенности.
40. Рабочая система социального питания.
41. Школьная система социального питания.
42. Студенческая система социального питания.
43. Детская система социального питания.
44. Социальное питание военных учебных заведений
45. Социальное питание лечебно-оздоровительное.
46. Особенности лечебного питания.
47. Планирование рациона лечебного питания.
48. История и эволюция питания человека.
49. Значение холестерина в развитии атеросклероза.

50. Профилактика недостаточности витаминов.
51. Пищевые отравления и их профилактика.
52. Пищевые инфекции, источники инфицирования.
53. Нормы питания детей в дошкольных учреждениях.
54. Организация питания школьников.
55. Организация питания в детских садах.
56. Организация питания в яслях.
57. Организация питания в больницах.
58. Организация питания в санаториях.
59. Организация питания в колледжах.
60. Организация питания в офисах.
61. Организация питания на промышленных предприятиях.
62. Характеристика фабрики - заготовочной, комбината полуфабрикатов.
63. Дайте характеристику фабрики-кухни.
64. Охарактеризуйте основные виды диет.
65. Социальные виды питания работников предприятий, организаций.
66. Социальные виды питания в детских учреждениях.
67. Социальные виды питания в образовательных учреждениях.
68. Социальные виды питания в медицинских учреждениях.
69. Социальные виды питания в социальных учреждениях.
70. Разработка меню для детей с ОВЗ.