Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:11:07
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce5921f214a6fca71d2

6.11(б).26

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
«24» 02 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

Б.1.В.06. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ
(шифр и наименование учебной дисциплины)

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

_____
(профиль)

Разработчик:

д.э.н., доцент	_____	К.А. Антошина
ст. преподаватель	_____	Т.Н. Попова

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «24» 02 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
«Организация производства на предприятиях питания»

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
3	ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного	7
		Тема 2. Основы рациональной организации труда на предприятиях питания	7
		Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства	7
		Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства	7
		Тема 5. Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства	7
		Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания	7
		Тема 7. Организация работы цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом	7
		Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий	7
		Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания	7
		Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений	7

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) Учебной дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
	ПК-4	ИД-1ПК-4 Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ИД-2ПК-4 Проводит встречи, переговоры и презентации продукции, услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам ИД-3ПК-4 Осуществляет контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7, Тема 8, Тема 9, Тема 10	устный опрос, тестовые задания, разноуровневые задачи и задания

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование (устный опрос)

Шкала оценивания (интервал	Критерий оценивания
1	ответ на вопрос полный, имеет правильные ответы на вопросы выше 90 %, произведена правильная организации работы предприятия питания конкретной специализации, предложен полный набор производственных линий, участков, рабочих мест в цехе
0,5	Ответ на вопрос дан на среднем уровне на 75-89% вопросов, произведена в основном организации деятельности предприятия конкретной специализации, предложен в основном правильный набор линий, участков, рабочих мест в производственном помещении
0,2	ответ на вопрос дан неполный и на низком уровне, правильные ответы на даны на 60-74% вопросов, организации деятельности предприятия конкретной специализации произведена с серьезными нарушениями, предложен не полный перечень линий, участков, рабочих мест в цехе.
0	Ответ на вопрос неудовлетворительный, правильные ответы даны менее чем на 60% вопросов, организации деятельности предприятия конкретной специализации произведена с грубыми нарушениями, предложен ограниченный перечень линий , участков, рабочих мест в цехе

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)		Критерий оценивания
Смысловой модуль 1, 3	Смысловой модуль 2	
9-10	9-10	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
7,5-8	7,5-8	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
6-7	6-7	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0-5	0-5	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Разноуровневые задачи и задания»

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
2,5	Разноуровненые задачи и задания выполнены на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач), рабочее место персонала в подразделении предприятия организовано в соответствии с рекомендациями и специализацией заведения (цеха, др. подразделения ПП), подобраны все необходимые виды оборудования, инструментов и приспособлений
2	Разноуровненые задачи и задания выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач), рабочее место персонала в подразделении организовано с несущественными отклонениями от рекомендаций и специализацией заведения (цеха, др. подразделения ПП), подобраны в основном необходимые виды оборудования, инструменты и приспособления
1,5	Разноуровненые задачи и задания выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач), рабочее место персонала в подразделении организовано с существенными отклонениями от рекомендаций и не в полной мере соответствует специализации предприятия, не полностью подобраны необходимые виды оборудования, инструменты и приспособления
0-1,4	Разноуровненые задачи и задания выполнены на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%), рабочее место персонала в подразделении организовано не верно и не соответствует специализации заведения, подобрано ограниченный перечень оборудования. Инструментов, приспособлений. которые не соответствуют специализации предприятия и ассортименту продукции в меню.

Таблица 4 – Перечень оценочных материалов по учебной дисциплине

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	2	3	4
1	Контрольная работа (заочная форма обучения)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам
2	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/ разделам учебной дисциплины
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
4	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а)репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела учебной дисциплины; б)реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект разноуровневых задач и заданий

1. Методика оценивания уровня выполнения контрольной работы (обучающиеся заочной формы), а также разноуровневых задач и заданий

Материал рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания литературных источников. Сокращение слов в тексте не допускается. Исключение составляют общеизвестные сокращения и аббревиатура (в контрольной работе должен приводиться список сокращений, используемых по тексту).

Работа должна быть подготовлена в виде компьютерного текста – без стилистических и грамматических ошибок. Оформляется работа на белых листах формата А4, шрифтом 14, интервал – полуторный, поля со всех сторон – 2 см. и подшивается в папку-скоросшиватель. Форма титульного листа приведена в приложении.

Защита работы проводится на занятии в рамках часов учебной дисциплины. Защита работы студентом предусматривает доклад по исследуемой теме не более 5 минут и ответы

на вопросы.

На защите студент обязан показать знание фактического материала. Оценивается:

- самостоятельность, полнота и логика решения поставленной задачи - 10 баллов;

В сумме максимальное количество баллов по контрольной работе для обучающихся заочной формы обучения и выполнения разноуровневых задач и заданий составляет 10 баллов за контрлбную работу и 2,5 балла за одно разноуровневое задание или задачу (2,5*5=10).

2. Методика оценивания тестовых заданий по смысловым модулям

Для тестирования обучающимся по смысловым модулям 1 и 2 предлагаются задания, включающие тестовые вопросы с тремя вариантами ответов. Обучающийся должен выбрать один правильный ответ и указать его номер в листе ответа. В результате тестирования можно получить максимальное количество баллов по 10 по каждому из смысловых модулей. Максимальное количество баллов по тестированию по смысловым модулям составляет 20.

3. Методика проведения экзамена

Итоговый контроль осуществляется путем подведения итогов модульных контролей, что составляет 40% накопительных баллов по курсу и результатов экзамена 60% по системе оценки знаний студентов, предусмотренной приказом по университету № 346 оп от 16.06.06 г. (п.п. 4.2.– 4.6.), 402оп от 19.06.2007г. (п.5), ІСУЯ 7.5.1 – 03 - 08/УН.

Экзамен по учебной дисциплине проводится в письменном виде по специально разработанным билетам, которые утверждены на заседании кафедры. Продолжительность ответа на экзаменационный билет составляет 2 академических часа (пара).

Экзаменационный билет по состоит 6 вопросов. Каждый правильный ответ на экзаменационный вопрос оценивается максимальным количеством баллов – 10.В случае полного ответа на все вопросы экзаменационного билета обучающийся получает 60 баллов.

Итоговый контроль складывается из балов текущего модульного контроля и баллов результатов экзамена и может составлять максимальное количество – 100 баллов.

Система начисления баллов по результатам экзамена по учебной дисциплине

№	Вопрос	Баллы
1.	1 вопрос	10
2.	2 вопрос	10
3.	3 вопрос	10
4.	4 вопрос	10
5.	5 вопрос	10
6.	6 вопрос	10

Дополнительно могут быть начислены баллы обучающемуся за следующие виды работ по учебной дисциплине

1.	Участие в научных конференциях, подготовка научных публикаций, участие в конкурсах научных студенческих работ по профилю дисциплины различных уровней	10
2.	Получение призовых мест на научных конференциях, конкурсах научных студенческих работ различного уровня	10

Примечание.

10 баллов начисляется, если отвечающим представлен ответ в полном объеме.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Форма контроля - экзамен (очная форма)

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу										**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль № 1					Смысловой модуль № 2							
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
3	3	3	3	3	5	5	5	5	5	40	60	100

Примечание. Т1, Т2, ... Т5 – номера тем смыслового модуля № 1
Т6, Т7, ... Т10 - номера тем смыслового модуля № 2

Форма контроля - экзамен (заочная форма)

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу										**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль № 1					Смысловой модуль № 2							
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	40	60	100

Примечание. Т1, Т2, ... Т5 – номера тем смыслового модуля № 1
Т6, Т7, ... Т10 - номера тем смыслового модуля № 2

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Виды предприятий питания и принципы организации их деятельности.
2. Торгово-производственная структура предприятий питания
3. Классификация предприятий питания
4. Характеристика комплекса услуг предприятий питания
5. Характеристика основных типов предприятий питания
6. Требования к предприятиям питания. Основные правила работы предприятий питания.
7. Производственная инфраструктура предприятия питания
8. Требования к организации рабочих мест в производственных цехах предприятий питания
9. Оперативное планирование на предприятиях питания с полным циклом производства.
10. Оперативное планирование производства на предприятиях питания различных типов.
11. Основы рациональной организации труда на предприятиях питания.
12. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства на предприятиях питания
13. . Виды, источники и формы снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками
14. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
15. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на предприятия отрасли
16. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания
17. Назначение и функции складского хозяйства. Оснащение складской группы помещений
18. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров
19. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров
20. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования
21. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий отрасли

22. Классификация затрат рабочего времени
23. Численность работников в зависимости от нормы выработки.
24. Из каких видов времени состоит время работы.
25. Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха
26. Состав рабочего времени и методы его изучения
27. Требования к организации рабочего места
28. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из овощей.
29. Организация обработки овощей на предприятиях с полным производственным циклом
30. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из мяса.
31. Организация технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов из птицы и дичи
32. Организация производства полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов и рыбы на предприятиях с полным производственным циклом.
33. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из рыбы.
34. Организация работы рыбного цеха предприятий питания с полным производственным процессом.
35. Организация работы горячего цеха.
36. Организация работы холодного цеха.
37. Организация работы кулинарного цеха.
38. Организация работы кондитерского цеха.
39. Организация работы мучного цеха.
40. Организация работы доготовочного цеха предприятия питания, работающего на полуфабрикатах различной степени готовности.
41. Организация работы цеха обработки зелени.
42. Организация работы цеха по производству сладких блюд.
43. Организация работы моечных кухонной и столовой посуды.
44. Организация раздаточных на предприятиях питания различного типа.

Перечень вопросов для собеседования (устного опроса) на практических занятиях по учебной дисциплине «Организация производства на предприятиях питания»

1. Виды предприятий питания и принципы организации их деятельности.
2. Торгово-производственная структура предприятий питания
3. Классификация предприятий питания
4. Характеристика комплекса услуг предприятий питания
5. Характеристика основных типов предприятий питания
6. Требования к предприятиям питания. Основные правила работы предприятий питания.
7. Производственная инфраструктура предприятия питания
8. Требования к организации рабочих мест в производственных цехах предприятий питания
9. Оперативное планирование на предприятиях питания с полным циклом производства.
10. Оперативное планирование производства на предприятиях питания различных типов.
11. Основы рациональной организации труда на предприятиях питания.
12. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства на предприятиях питания
13. . Виды, источники и формы снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками
14. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
15. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на предприятия отрасли
16. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания
17. Назначение и функции складского хозяйства. Оснащение складской группы помещений
18. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров

19. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров
20. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования
21. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий отрасли
22. Классификация затрат рабочего времени
23. Численность работников в зависимости от нормы выработки.
24. Из каких видов времени состоит время работы.
25. Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха
26. Состав рабочего времени и методы его изучения
27. Требования к организации рабочего места
28. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из овощей.
29. Организация обработки овощей на предприятиях с полным производственным циклом
30. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из мяса.
31. Организация технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов из птицы и дичи
32. Организация производства полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов и рыбы на предприятиях с полным производственным циклом.
33. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из рыбы.
34. Организация работы рыбного цеха предприятий питания с полным производственным процессом.
35. Организация работы горячего цеха.
36. Организация работы холодного цеха.
37. Организация работы кулинарного цеха.
38. Организация работы кондитерского цеха.
39. Организация работы мучного цеха.
40. Организация работы доготовочного цеха предприятия питания, работающего на полуфабрикатах различной степени готовности.
41. Организация работы цеха обработки зелени.
42. Организация работы цеха по производству сладких блюд.
43. Организация работы моечных кухонной и столовой посуды.
44. Организация раздаточных на предприятиях питания различного типа.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»