

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.О.15.01 Проектирование предприятий общественного питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.3 Организует технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира	знает технологические приемы и особенности обработки сырья для различных национальных кухонь.
		умеет организовывать приготовление блюд с учетом специфики сырья и традиций кухни.
		владеет навыками навыками контроля качества и последовательности операций при приготовлении блюд национальных кухонь.
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Применяют существующую и нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	знает нормативные и технические требования для предприятий общественного питания.
		умеет использовать документацию при проектировании и организации технологических процессов.
		владеет навыками навыками составления и применения технологической документации на предприятии.
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции	ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению	знает методы и инструменты оптимизации технологических процессов на предприятиях общественного питания.
		умеет разрабатывать мероприятия для повышения производственной эффективности.

общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	эффективность и технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	владеет навыками практическими навыками внедрения улучшений в технологические процессы для массового и специализированного производства.
-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Основы проектирования предприятий общественного питания			
1.1.	Основы проектирования предприятий общественного питания	4	ПК-1.3, ОПК-4.3, ОПК-5.2	Коллоквиум
2.	2 раздел. Планирование производственных процессов			
2.1.	Планирование производственных процессов	4	ПК-1.3, ОПК-4.3, ОПК-5.2	Коллоквиум
3.	3 раздел. Архитектурно-планировочные решения			
3.1.	Архитектурно-планировочные решения	4	ПК-1.3, ОПК-4.3, ОПК-5.2	Коллоквиум
4.	4 раздел. Организация санитарно-гигиенических и технологических норм			
4.1.	Организация санитарно-гигиенических и технологических норм	4	ПК-1.3, ОПК-4.3, ОПК-5.2	Коллоквиум
5.	5 раздел. Итоговое проектирование			
5.1.	Итоговое проектирование	4	ПК-1.3, ОПК-4.3, ОПК-5.2	Коллоквиум
6.	6 раздел. Экзамен			
6.1.	Экзамен	4	ПК-1.3, ОПК-4.3, ОПК-5.2	Разноуровневые задачи и задания
	Промежуточная аттестация			КП

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			
1	Коллоквиум	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
Для оценки умений			
2	Разноуровневые задачи и задания	б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект разноуровневых задач и заданий
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			

3	Курсовые работы (проектов)	Вид самостоятельной письменной работы, направленный на творческое освоение общепрофессиональных и профильных профессиональных дисциплин (модулей) и выработку соответствующих профессиональных компетенций. При написании курсовой работы студент должен полностью раскрыть выбранную тему, соблюсти логику изложения материала, показать умение делать обобщения и выводы.	Перечень тем курсовых работ (проектов)
4	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Проектирование предприятий общественного питания"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Примерные оценочные материалы для устного опроса по разделам

Раздел 1. Основы проектирования предприятий общественного питания

Определите тип предприятия общественного питания на 60 посадочных мест, которое будет работать с пропускной способностью 120 посетителей в смену, и обоснуйте выбор по виду обслуживания и зала.

Рассчитайте площадь кухни для ресторана на 50 посадочных мест, если норма площади 1,2 м² на 1 посадочное место, а складские помещения занимают 0,5 м² на место.

Назовите три санитарно-гигиенические зоны кухни и их нормативную площадь для ресторана на 80 мест.

Раздел 2. Планирование технологических процессов

Составьте последовательность технологических операций для приготовления горячего обеда на 40 порций с указанием времени на подготовку, нарезку, термообработку и подачу.

Рассчитайте количество порций салата «Цезарь» при норме ингредиентов: курица 50 г, салат 30 г, соус 20 г на порцию, если общий запас курицы 5 кг.

Назовите необходимое оборудование для приготовления 60 порций горячих блюд в смену и обоснуйте выбор каждого элемента.

Раздел 3. Архитектурно-планировочные решения

Спроектируйте планировку зала ресторана на 100 посадочных мест с учетом минимального прохода между столами 1,2 м и ширины прохода для официантов 1 м.

Рассчитайте общую площадь кухни и зала, если кухня занимает 1,2 м² на 1 посадочное место, зал — 1,5 м² на место, складские помещения — 0,5 м² на место.

Определите количество рабочих столов для подготовки ингредиентов, если один стол рассчитан на подготовку 15 порций одновременно, а планируется 60 порций на смену.

Раздел 4. Санитарно-гигиенические и технологические нормы

Назовите требования к холодильным камерам для хранения овощей и мяса на 50 посадочных мест, включая температуру и площадь.

Рассчитайте необходимое количество моечных машин для посуды, если норма — 1 машина на 25 посадочных мест, ресторан рассчитан на 75 мест.

Определите оптимальное размещение оборудования горячего и холодного цеха, учитывая санитарные и технологические нормы (ширина проходов, зоны чистой и грязной посуды).

Раздел 5. Итоговое проектирование

Разработайте концепцию ресторана на 80 мест с расчетом площади кухни, горячего и холодного цехов, складов и зала.

Рассчитайте необходимые ингредиенты для комплексного обеда на 50 порций: суп — мясо 50 г на порцию, гарнир — 100 г, салат — 50 г на порцию.

Определите количество единиц оборудования (плиты, холодильники, посудомоечные машины) для обслуживания 100 порций в смену.

**Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)**

Билет 1

1. Назовите основные типы предприятий общественного питания и их классификацию по вместимости зала, пропускной способности и виду обслуживания.

2. Составьте технологическую схему приготовления горячего обеда на 50 посетителей, включая холодную и горячую зоны кухни.

3. Рассчитайте необходимую площадь производственных помещений, если кухня рассчитана на 50 посадочных мест, при норме 1,2 м² на 1 посадочное место для кухни и 0,5 м² на складские помещения.

Билет 2

1. Перечислите санитарно-гигиенические нормы для проектирования предприятий общественного питания с количеством посадочных мест 100 человек.

2. Разработайте планировку зала и кухни ресторана на 100 мест с учетом минимального прохода между столами 1,2 м и ширины рабочего прохода на кухне 1,5 м.

3. Определите количество единиц технологического оборудования (плиты, холодильники, посудомоечные машины) для кухни ресторана на 100 посадочных мест по нормам оснащения.

Билет 3

1. Назовите основные технологические приемы обработки сырья национальной кухни Италии (паста, соусы, пицца) и особенности хранения ингредиентов.
2. Составьте последовательность операций приготовления тирамису для 20 порций, указав температуру хранения и сроки выдержки каждого этапа.
3. Рассчитайте необходимое количество ингредиентов для тирамису на 20 порций: маскарпоне 80 г, сахар 20 г, печенье савоярди 30 г, кофе 50 мл на порцию.

Билет 4

1. Перечислите виды технологической документации, применяемой при проектировании предприятий общественного питания.
2. Разработайте технологическую карту приготовления салата «Цезарь» на 30 порций, указав последовательность обработки и время каждого этапа.
3. Определите время полного производственного цикла салата «Цезарь» на 30 порций: нарезка – 15 мин, заправка – 5 мин, сервировка – 10 мин.

Билет 5

1. Назовите требования к санитарно-техническому оснащению кухни предприятия общественного питания для 75 посадочных мест.
2. Спроектируйте размещение холодильного, варочного и моечного оборудования с учетом минимальных расстояний: 1,2 м между рабочими зонами, 0,8 м до холодильников.
3. Рассчитайте общую площадь холодильной камеры для хранения овощей и мясных продуктов, если на 75 посадочных мест норма 0,3 м² на 1 порцию овощей и 0,5 м² на 1 порцию мясных продуктов при среднем потреблении 150 порций в день.

Билет 6

1. Опишите классификацию предприятий общественного питания по форме обслуживания (шведский стол, обслуживание официантами, самообслуживание) для зала на 60 мест.
2. Составьте технологическую схему приготовления бизнес-ланча на 60 человек, включая горячие и холодные цеха.
3. Рассчитайте необходимое количество рабочих столов для подготовки ингредиентов, если на 1 стол допускается подготовка до 15 порций одновременно.

Билет 7

1. Перечислите виды специализированных кухонь (мясная, рыбная, кондитерская) и их требования к оборудованию.
2. Спроектируйте расположение оборудования для кондитерского цеха на 20 порций десертов одновременно.
3. Рассчитайте объем холодильных камер для хранения кремов и теста, если требуется 5 кг крема и 8 кг теста на один производственный цикл.

Билет 8

1. Назовите основные технологические операции при приготовлении супов национальной кухни (борщ, мисо-суп) и их последовательность.
2. Составьте технологическую карту приготовления борща на 40 порций, включая нарезку, варку, подачу.
3. Рассчитайте потребность в овощах и мясе на 40 порций, если на одну порцию требуется: свекла 100 г, капуста 50 г, мясо 70 г.

Билет 9

1. Опишите требования к планировке производственных помещений ресторана на 80 посадочных мест.
2. Разработайте планировку горячего и холодного цехов кухни с учетом ширины проходов не менее 1,5 м.
3. Рассчитайте общую площадь кухни, если на 1 посадочное место норма 1,2 м² и на складские помещения 0,5 м².

Билет 10

1. Перечислите санитарно-гигиенические зоны на кухне ресторана и нормы их площади на 50 посадочных мест.
2. Спроектируйте размещение зон холодной и горячей обработки с учетом минимального расстояния 1,2 м.
3. Рассчитайте количество моечных машин для посуды, если норма 1 машина на 25 посадочных мест.

Билет 11

1. Назовите виды технологической документации для приготовления национальных блюд.
2. Составьте технологическую карту приготовления пазлы на 15 порций, указав последовательность действий.
3. Рассчитайте необходимое количество риса, морепродуктов и овощей для 15 порций пазлы, если на 1 порцию: рис 80 г, морепродукты 120 г, овощи 50 г.

Билет 12

1. Опишите классификацию столовых и ресторанов по типу посетителей и обслуживанию.
2. Разработайте план обслуживания зала на 40 посетителей с учетом схемы рассадки и минимальных проходов.
3. Рассчитайте количество официантов, если на 10 посетителей требуется 1 официант.

Билет 13

1. Назовите требования к оборудованию мясного цеха и его санитарные нормы.
2. Составьте технологическую карту приготовления котлет на 30 порций, указав последовательность операций.
3. Рассчитайте необходимое количество мясного фарша для 30 порций, если на порцию требуется 120 г.

Билет 14

1. Перечислите основные типы кухонь по характеру меню (массовое, специализированное, комбинированное).
2. Спроектируйте производственный процесс приготовления завтрака на 40 порций с учетом горячих и холодных блюд.
3. Рассчитайте количество яиц и молока, если на 40 порций омлета требуется на порцию 2 яйца и 50 мл молока.

Билет 15

1. Опишите требования к холодильному оборудованию для хранения скоропортящихся продуктов на 60 посадочных мест.
2. Составьте план расположения холодильников и морозильных камер, учитывая проход 1 м между ними.
3. Рассчитайте объем холодильника для хранения 15 кг мясной продукции и 10 кг овощей.

Билет 16

1. Назовите требования к кондитерскому цеху и его площади на 20 порций десертов.
2. Составьте технологическую карту приготовления шоколадного мусса на 20 порций.
3. Рассчитайте количество шоколада и сливок для 20 порций: шоколад 50 г на порцию, сливки 100 мл на порцию.

Билет 17

1. Перечислите санитарные требования для горячего цеха при производстве супов.
2. Разработайте схему потока сырья и готовых блюд для горячего цеха на 50 порций.
3. Рассчитайте время приготовления супа на 50 порций, если варка занимает 30 мин, подготовка ингредиентов – 20 мин, подача – 10 мин.

Билет 18

1. Опишите виды столового и ресторанного оборудования для массового производства блюд.
2. Спроектируйте размещение оборудования на кухне для обслуживания 100 посетителей.
3. Рассчитайте количество плит, духовых шкафов и пароконвектоматов по норме 1 единица на 25 порций.

Билет 19

1. Назовите нормы освещения и вентиляции на кухне предприятия общественного питания.
2. Разработайте план установки вытяжной и приточной вентиляции для кухни 80 м².
3. Рассчитайте воздухообмен, если норма 30 м³ на 1 м² площади кухни в час.

Билет 20

1. Перечислите технологические операции приготовления холодных закусок национальной кухни.
2. Составьте последовательность приготовления салата «Греческий» на 25 порций.
3. Рассчитайте количество ингредиентов: огурцы 50 г, помидоры 50 г, фета 40 г на

порцию.

Билет 21

1. Опишите классификацию ресторанов по уровню обслуживания и типу кухни.
2. Разработайте планировку зала ресторана на 60 посадочных мест с учетом проходов 1,2

м.

3. Рассчитайте необходимое количество столов и стульев, если на один стол приходится 4 посадочных места.

Билет 22

1. Назовите санитарные нормы для складских помещений предприятия питания.
2. Спроектируйте склад овощей и сухих продуктов с учетом температурных режимов: овощи 4–6°C, сухие продукты 18–20°C.
3. Рассчитайте площадь склада для хранения 50 кг овощей и 30 кг сухих продуктов, при нормативе 0,1 м² на 1 кг.

Билет 23

1. Перечислите виды технологической документации для массового производства блюд.
2. Разработайте технологическую карту приготовления гарнира «Картофельное пюре» на 40 порций.
3. Рассчитайте количество картофеля, масла и молока, если на порцию требуется 150 г картофеля, 10 г масла, 50 мл молока.

Билет 24

1. Опишите требования к организации моечного цеха на предприятии питания на 75 посадочных мест.
2. Составьте план размещения посудомоечных машин, раковин и сушильных столов.
3. Рассчитайте количество моечных машин, если норма – 1 машина на 25 посадочных мест.

Билет 25

1. Назовите виды технологических операций при приготовлении мясных блюд национальной кухни.
2. Составьте последовательность приготовления отбивной на 20 порций.
3. Рассчитайте количество мяса, масла и специй для 20 порций: мясо 150 г, масло 10 г, специи 2 г на порцию.

Билет 26

1. Опишите требования к кондитерскому оборудованию и его размещению на 30 порций десертов.
2. Спроектируйте рабочие зоны для приготовления кремов и теста на 30 порций.
3. Рассчитайте объем холодильника для хранения крема и теста, если нужно 10 кг крема и 15 кг теста.

Билет 27

1. Перечислите требования к планировке кухни горячего цеха для 50 посадочных мест.
2. Разработайте схему расположения плит, варочных котлов и разделочных столов с проходами 1,2 м.
3. Рассчитайте площадь кухни, если норма 1,2 м² на 1 посадочное место и 0,5 м² на склад.

Билет 28

1. Назовите санитарно-гигиенические нормы для кондитерского цеха.
2. Разработайте план размещения печей, холодильников и рабочих столов с учетом ширины прохода 1 м.
3. Рассчитайте необходимое количество холодильников, если норма 1 холодильник на 5 кг крема и теста, а суточная потребность 20 кг.

Билет 29

1. Опишите классификацию столовых и ресторанов по характеру меню (массовое, специализированное, комбинированное).
2. Составьте технологическую схему приготовления комплексного обеда на 60 порций.
3. Рассчитайте необходимое количество ингредиентов: суп – 50 г мяса на порцию, гарнир – 100 г, салат – 50 г на порцию.

Билет 30

1. Назовите требования к производственным помещениям для ресторанов на 100

посадочных мест с учетом санитарных и технологических норм.

2. Разработайте план размещения холодильного, варочного и моечного оборудования с учетом проходов 1,5 м.

3. Рассчитайте общую площадь кухни и складов при норме 1,2 м² на 1 посадочное место для кухни и 0,5 м² на складские помещения.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы курсовых работ

1. Проектирование кафе на 50 посадочных мест с расчетом площади кухни, холодного и горячего цеха, складов и зала.

2. Разработка технологической схемы приготовления бизнес-ланча на 60 посетителей с указанием последовательности операций и времени каждого этапа.

3. Проектирование кондитерского цеха для 20 порций десертов в смену, расчет необходимого оборудования и холодильных камер.

4. Разработка планировки зала ресторана на 80 мест с учетом проходов 1,2 м и пропускной способности 150 посетителей в день.

5. Составление технологической карты приготовления салата «Цезарь» на 40 порций с расчетом ингредиентов: курица 50 г, салат 30 г, соус 20 г на порцию.

6. Проектирование горячего цеха ресторана на 100 посадочных мест с расчетом плит, котлов и столов для нарезки.

7. Разработка системы санитарно-гигиенических зон для кухни на 50 посадочных мест с расчетом площади моечных, разделочных и холодильных зон.

8. Проектирование ресторана национальной кухни Италии на 60 посадочных мест с расчетом площади кухни и зала.

9. Разработка технологической схемы приготовления супа «Борщ» на 30 порций, расчет потребности в свекле, капусте и мясе.

10. Планирование холодного цеха для производства 25 порций закусок в смену с расчетом холодильного оборудования и разделочных столов.

11. Проектирование бара с расчетом площади для 30 посадочных мест и пропускной способности 80 посетителей за вечер.

12. Разработка технологической карты приготовления тирамису на 20 порций с расчетом необходимых ингредиентов: маскарпоне 80 г, сахар 20 г, печенье 30 г, кофе 50 мл на порцию.

13. Проектирование столовой на 100 посадочных мест с расчетом кухни, гардероба, моечной и складских помещений.

14. Разработка производственного процесса приготовления омлета на 40 порций с указанием времени нарезки, смешивания и готовки.

15. Проектирование кондитерского цеха с расчетом рабочих зон для приготовления кремов и теста на 30 порций десертов.

16. Разработка схемы горячего цеха для приготовления мясных блюд на 50 порций в смену, расчет необходимого оборудования.

17. Проектирование холодного цеха ресторана на 60 порций салатов с расчетом холодильных камер и столов для нарезки.

18. Разработка технологической карты приготовления паэльи на 15 порций, расчет потребности в рисе, морепродуктах и овощах.

19. Планировка кухни ресторана на 80 посадочных мест с учетом проходов 1,5 м и норм площади 1,2 м² на 1 посадочное место.

20. Проектирование складских помещений для хранения овощей (50 кг) и мясной продукции (30 кг) с учетом температурных режимов.

21. Разработка производственного процесса приготовления котлет на 30 порций, расчет потребности в фарше и специях.

22. Проектирование ресторана быстрого обслуживания на 100 посетителей с расчетом площади кухни и зала.

23. Разработка технологической схемы приготовления гарнира «Картофельное пюре» на 40 порций с расчетом картофеля, масла и молока.

24. Проектирование моечного цеха на 75 посадочных мест с расчетом количества моечных машин и раковин.

25. Разработка схемы приготовления национального блюда «Плов» на 20 порций с расчетом

риса, мяса и специй.

26. Планировка кондитерского цеха для производства 30 порций шоколадного мусса, расчет холодильников и печей.

27. Проектирование кухни горячего цеха для 50 посадочных мест с расчетом плит, котлов и разделочных столов.

28. Разработка технологической схемы приготовления салата «Греческий» на 25 порций с расчетом ингредиентов: огурцы 50 г, помидоры 50 г, фета 40 г на порцию.

29. Проектирование столовой на 60 посадочных мест с расчетом кухни, зала и санитарных зон.

30. Разработка итогового проекта ресторана на 100 посадочных мест с расчетом площади кухни, горячего и холодного цехов, складов и зала, а также оборудования для приготовления 150 порций в смену.