

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**Б1.О.15.06 Комплексное оснащение 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
<p>ОПК-5                   Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>ОПК-5.3 Владеет современным и, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания</p>	<p><b>знает</b> Современные, прогрессивные методов и форм организации производства кулинарной продукции, обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания</p>
		<p><b>умеет</b> Применять современные, прогрессивные методы и формы организации производства кулинарной продукции, обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания</p>
		<p><b>владеет навыками</b> - Применения современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания</p>
<p>ПК-1                   Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>знает</b> Способы и методы организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p><b>умеет</b> применять методы организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p><b>владеет навыками</b> навыками организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Основное оснащение предприятий общественного питания			
1.1.	Оснащение предприятий общественного питания	4	ПК-1.1, ОПК-5.3	Собеседование
	Промежуточная аттестация			За

## 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)
<b>Текущий контроль</b>			
<b>Для оценки знаний</b>			
1	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 дисциплины
<b>Для оценки умений</b>			
<b>Для оценки навыков</b>			
<b>Промежуточная аттестация</b>			

2	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету
---	-------	---	----------------------------

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

*Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости*

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Комплект 1:

1. Опишите основные принципы проектирования технологических линий на предприятиях общественного питания.
2. Объясните различия в оборудовании для горячего и холодного цехов.
3. Приведите примеры типового оборудования для автоматизации процессов приготовления пищи.

Комплект 2:

1. Рассмотрите основные факторы, которые влияют на выбор оборудования для ресторана.
2. Перечислите оборудование, необходимое для зоны подготовки полуфабрикатов.
3. Охарактеризуйте системы вентиляции и кондиционирования в кухонных помещениях.

Комплект 3:

1. Опишите технологическое оборудование, используемое для приготовления блюд на пару.
2. Объясните роль системы учета и контроля на предприятии общественного питания.
3. Составьте список оборудования для кондитерского цеха и обоснуйте его выбор.

Комплект 4:

1. Перечислите оборудование для различных этапов обработки продуктов и его особенности.
2. Рассмотрите влияние планировки кухни на производительность персонала.
3. Опишите требования к установке и эксплуатации теплового оборудования.

Комплект 5:

1. Опишите требования к холодильному оборудованию для ресторанов.
2. Объясните особенности оснащения линии раздачи в столовой.
3. Разработайте схему размещения оборудования для зон хранения.

Комплект 6:

1. Перечислите типы моечного оборудования и его назначение.
2. Охарактеризуйте процесс выбора оборудования для мясного цеха.
3. Объясните преимущества и недостатки конвекционных печей.

Комплект 7:

1. Опишите различия в оснащении кафе и ресторанов.
2. Укажите критерии выбора посудомоечных машин для общественного питания.
3. Перечислите санитарные требования к холодильному оборудованию.

Комплект 8:

1. Объясните назначение и особенности использования фритюрниц.
2. Перечислите основные виды упаковочного оборудования и его функции.
3. Рассмотрите необходимость и варианты систем автоматизации на кухне.

Комплект 9:

1. Охарактеризуйте системы транспортировки продуктов внутри предприятия.
2. Опишите различные типы жарочного оборудования и его применение.
3. Перечислите основные параметры, на которые стоит обращать внимание при выборе холодильных камер.

Комплект 10:

1. Оцените роль эргономики при оснащении производственных цехов.
2. Приведите примеры оборудования для тепловой обработки, доступного на рынке.
3. Разработайте план обслуживания и техобслуживания оборудования для предотвращения поломок.

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

Вопросы и практико-ориентированные задания к зачету

Теоретические вопросы

1. История развития ресторанного дела в России.
2. Характеристика современного рынка для комплексного оснащения ресторанов.
3. Задачи, перспективы и проблемы развития современного рынка оснащения ресторанов.

4. Тенденции развития современного ресторана.
5. Виды и характеристика ресторанов в зависимости от месторасположения.
6. Общедоступные рестораны и с обслуживанием определенного контингента.
7. Полно-сервисные и специализированные предприятия.
8. Вместимость ресторанов. Методы и форма обслуживания потребителей.
9. Виды и характеристика сервиса ресторанов.
10. Размещение, характеристика, планировка, назначение основных помещений для обслуживания посетителей и вспомогательных (вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал и т.д.).
11. Мебель для ресторана, назначение, требования.
12. Характеристика столов, размеры, отделка, характер использования.
13. Особенности фуршетных и банкетных столов.
14. Характеристика и назначение подсобных столов и передвижных сервировочных столиков.
15. Кресла и стулья, особенности ресторанных полукресел.
16. Характеристика барных стоек.
17. Характеристика, отделка и назначение серванта (шкаф официанта), виды буфетов.
18. Основные принципы расстановки мебели.
19. Микроклимат и освещение. Требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях ресторана.
20. Виды и способы освещения для ресторанов.
21. Характеристика, виды, назначение кухонного механического, теплового и холодильного оборудования для оснащения ресторанов.
22. Нейтральное оборудование и посудомоечные машины.
23. Характеристика, виды, назначение кухонного инвентаря (доски разделочные, лопатки, щипцы и т.д.).
24. Посуда, классификация. Столовая посуда, ее виды, характеристика. Требования, предъявляемые к ней.
25. Кухонная посуда, разновидности, ее характеристика, классификация в зависимости от изготавливаемых материалов. Требования, предъявляемые к ней.
26. Характеристика, виды, назначение индивидуальных и общих приборов.
27. Предметы столового комплекта (солонка, перечница, горчица, бутылки для уксуса, пепельница).
28. Ресторанный текстиль, назначение. Характеристика штор, скатертей, чехлов для кресел и стульев, салфеток.
29. Эксплуатационные требования и требования по пожаробезопасности, предъявляемые к тканям.
30. Характеристика, виды, назначение инвентаря для официантов. Требования, предъявляемые к нему.

#### Практико-ориентированные задания

1. Представить в виде таблицы разновидности и характеристику разделочных столов
2. Представить в виде таблицы разновидности фарфоровой посуды
3. Привести в виде таблицы особенности стеклянной посуды, основные виды и назначение хрустальной посуды
4. Представить в виде схемы основные требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях ресторана
5. Представить в виде схемы эксплуатационные требования и требования по пожаробезопасности, предъявляемые к тканям
6. Привести в виде таблицы виды технологического оборудования горячего цеха, правила их эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности
7. Привести в виде таблицы виды технологического оборудования холодного цеха, правила их эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности
8. Привести в виде таблицы виды технологического оборудования овощного цеха, правила их эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности
9. Привести в виде таблицы виды технологического оборудования рыбного цеха, правила их эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности

10. Привести в виде схемы источники научно-технической информации по производству продуктов питания
11. Привести в виде схемы основной отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
12. Разработать схему классификации столовой посуды.
13. Разработать схему классификации нейтрального оборудования и посудомоечных машин.
14. Привести в виде таблицы характеристику, виды, назначение кухонного инвентаря (доски разделочные, лопатки, щипцы и т.д.).
15. Составить схему классификации предприятий общественного питания и общие требования к ним

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

Примерные темы рефератов

1. Основные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов
2. Научно-техническая информация, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
3. Основные виды оборудования для холодного цеха, применяемого в России
4. Виды оборудования для нарезки колбасных изделий, сыра
5. Основные направления развития отечественного рынка оборудования для предприятий общественного питания
6. Основные положения классификации предприятий общественного питания
7. Типы предприятий общественного питания, работающие в сфере гостеприимства
8. Номенклатура услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания
9. Специализация предприятий питания и их характеристика
10. Особенности организации кафе и баров