


**ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № 011.03-5501
«30» 08 2023 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «28» августа 2023 г. № 12
Заведующий кафедрой

(подпись) С.Л. Галтар

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.В.09 Проектирование предприятий общественного питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Новосибирск 2023

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируе мой компетенци и (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	ПК-2	Вопросы для экзамена, тестовые задания
2	Классификация предприятий питания	ПК-1; ПК-2	Вопросы для экзамена, тестовые задания
3	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	ПК- 1; ПК-2	Вопросы для экзамена, тестовые задания
4	Порядок выполнения технологических расчетов.	ПК-1; ПК-2	Вопросы для экзамена, тестовые задания
5	Основные сведения о производственной программе	ПК-1; ПК-2	Вопросы для экзамена, тестовые задания
6	Расчет числа потребителей Расчет количества блюд и распределение блюд по ассортименту.	ПК-1; ПК-2; ПК-4	Вопросы для экзамена, тестовые задания
7	Составление расчетного меню. Расчет расхода сырья по меню Разработка графика реализации блюд в зале	ПК-1; ПК-2; ПК-4	Вопросы для экзамена, тестовые задания
8	Подбор и расчет технологического оборудования	ПК-1; ПК-2; ПК-4	Вопросы для экзамена, тестовые задания
9	Расчет количества работников и основных, вспомогательных производственных площадей	ПК-1; ПК-2; ПК-4	Вопросы для экзамена, тестовые задания
10	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	ПК-1; ПК-2	Вопросы для экзамена, тестовые задания
11	Объемно-планировочные решения предприятия	ПК-2; ПК-4	Вопросы для экзамена, тестовые задания
12	Практические занятия Анализ нормативной документации по проектированию предприятий общественного питания	ПК-2	Вопросы для экзамена, тестовые задания
13	Расчет числа потребителей Расчет количества блюд и распределение блюд по ассортименту. Расчет количества напитков, кондитерских изделий, хлеба, фруктов	ПК-1; ПК-2; ПК-4	Вопросы для экзамена, тестовые задания
14	Методы составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий. Составление расчетного меню.	ПК-1; ПК-2; ПК-4	Вопросы для экзамена, тестовые задания
15	Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Подбор и расчёт технологического оборудования	ПК-1; ПК-2; ПК-4	Вопросы для экзамена, тестовые задания

	охлаждаемой камеры для хранения кулинарных полуфабрикатов. Расчет площади охлаждаемой камеры, числа единиц гастроемкостей, контейнеров		
16	Выбор и расчёт технологического оборудования, численности производственных работников и площади цеха	ПК-1; ПК-2; ПК-4	Вопросы для экзамена, тестовые задания
17	Компоновка предприятия. Чертеж расстановки оборудования в цехе (на примере горячего, холодного, кулинарного, овощного, мясо-рыбного и т.д.)	ПК-1; ПК-2; ПК-4	Вопросы для экзамена, тестовые задания
18	Анализ планировочного решения существующего предприятия общественного питания и разработка альтернативного варианта планировочного решения данного предприятия «студенческим проектным мини бюро».	ПК-1; ПК-2; ПК-4	Вопросы для экзамена, тестовые задания

* Наименование темы (раздела) или тем (разделов) берется из рабочей программы дисциплины.

1. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

1.1 Вопросы для экзамена

1. Цель и задачи технологического проектирования?
2. Типовое и индивидуальное проектирование?
3. Состав и содержание проекта?
4. Техничко-экономическое обоснование строительства и реконструкции предприятия включает какие разделы?
5. Производственная программа предприятия для различных типов. Размещение предприятий общественного питания.
6. Назначения и требования предъявляемые к генеральным планам.
7. Пропускная способность. График загрузки. Исходные данные, порядок расчетов.
8. Реконструкция предприятий общественного питания: задачи, основные направления?
9. Функциональные основы технологического проектирования?
10. На основе каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий?
11. Что представляет собой проектная документация?
12. Какие сведения приводят в задании на проектирование?
13. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
14. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?
15. Стадии проектирования.
16. Из каких документов состоит проект?
17. Из каких разделов состоит пояснительная записка? Перечислите функциональные группы помещений заготовочных предприятий.
18. Назовите функциональные группы помещений доготовочных предприятий.
19. Перечислите основные этапы разработки технологической схемы.
20. Санитарные нормы и правила
21. Противопожарные требования. Транспортные средства. Инженерные коммуникации.
22. Принципы составления генеральных планов.
23. Графики реализации и приготовления блюд: разработка, назначение?
24. Объемно-планировочные схемы предприятий, их преимущества и недостатки. Несущие элементы промышленных зданий.
25. Особенности проектирования предприятий, размещаемых в зданиях иного назначения (жилых домах, торговых центрах, при гостиницах).
26. Что такое компоновка производства? Что является основой для компоновки? Перечислите виды компоновки и укажите в каких случаях они применяются.
27. Опишите основные стадии компоновки оборудования.
28. По какому принципу группируется оборудование? Какие требования необходимо выполнять при компоновке оборудования?
29. Требования к планировочному решению горячего, кулинарного, кондитерского, овощного, холодного, мясного цехов, цеха обработки птицы и субпродуктов. Назначение, порядок расчета и проектирования.
30. Методика технологического проектирования. Ассортимент выпускаемой продукции.
31. Требования к проектированию баров (виды баров), барных стоек, буфетов, раздаточных (при самообслуживании, работе официантов), обеденных залов, магазина кулинарии. Какие необходимы расчеты, порядок, особенности, принципы размещения оборудования.
32. Расчетные нормативы, основные типы, принципы размещения: специализированных предприятий общественного питания, предприятий быстрого обслуживания, заготовочных предприятий, общедоступных предприятий, по месту работы, учебы. Вместимость зала.
33. Основные требования безопасности труда.

34. Планировочное решение предприятия: порядок разработки, основные требования
35. Принципы размещения оборудования в производственных, складских помещениях предприятий.
36. Производственная программа предприятия для различных типов.
37. Пропускная способность. График загрузки. Исходные данные, порядок расчетов.
38. Меню: виды, порядок написания, обоснование ассортимента блюд.
39. Методика расчета и подбора технологического оборудования.
40. Методики определения суточного количества сырья для предприятий, их сущность
41. Методики расчета площадей помещений предприятий общественного питания (с примерами)
42. Организация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Состав и содержание.
43. Содержание технико-экономического обоснования проекта?
44. Какие существуют нормативы расчета сети общедоступных предприятий общественного питания?
45. Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятия в конкретном городе?
46. Какие существуют методики расчета площадей складских помещений?
47. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?
48. По каким параметрам рассчитывают полезный объем холодильного шкафа?
49. Какое оборудование называют вспомогательным?
50. Охарактеризуйте состав раздаточного оборудования для предприятий с обслуживанием официантами и самообслуживанием.

Критерии оценки:

Менее 49 баллов получает оценку – неудовлетворительно (2);

- 49 до 72 баллов – неудовлетворительно (2+);

- 73 - 84 баллов – удовлетворительно (3);

- 85 – 96 баллов – удовлетворительно (3+);

- 97 – 120 баллов – хорошо (4);

- 121 - 132 баллов – отлично (5);

- 133 -144 баллов – отлично (5+).

Экзамен выставляется студенту, если им в течение семестра набрано более 72 баллов.

2. Примерный перечень тем курсовых проектов

1. Проект горячего (холодного) цеха ресторана (клубный ресторан, спорт-ресторан, ресторан - ночной клуб на выбор) на ____ посадочных мест.
2. Проект горячего (холодного) цеха спорт-ресторана на ____ посадочных мест.
3. Проект горячего цеха фитнес - кафе на ____ посадочных мест.
4. Проект горячего цеха кофейни-коворкинга на ____ посадочных мест.
5. Проект горячего (холодного) цеха лаунж-ресторана на ____ посадочных мест.
6. Проект горячего (холодного) цеха ресторана Slow Food на ____ посадочных мест.
7. Проект горячего (холодного) цеха кафе «Vogue» на ____ посадочных мест.
8. Проект кондитерского цеха бэд-кафе на ____ посадочных мест.
9. Проект горячего (холодного) цеха диджей кафе на ____ посадочных мест.
10. Проект горячего (холодного) цеха кафе fast casual на ____ посадочных мест.
11. Проект горячего цеха пиццерии на ____ посадочных мест
12. Проект горячего (холодного) цеха молодежного кафе высшей категории на ____ посадочных мест.
13. Проект горячего (холодного) цеха тайм-кафе на ____ посадочных мест.
14. Проект горячего (холодного) цеха кафе (кухня по выбору) на ____ посадочных мест с обслуживанием официантами.
15. Проект горячего (холодного) цеха детского кафе на ____ посадочных мест.
16. Проект горячего цеха шашлычной на ____ посадочных мест.
17. Проект горячего цеха закусочной на ____ посадочных мест.
18. Проект горячего (холодного, овощного) цеха столовой при производственном предприятии на ____ посадочных мест.
19. Проект горячего (холодного) цеха столовой при банке на ____ посадочных мест.
20. Проект горячего (холодного) цеха столовой при ВУЗе на ____ посадочных мест.
21. Проект горячего (холодного) цеха столовой при колледже на ____ посадочных мест.
22. Проект горячего (холодного) цеха школьной столовой на ____ посадочных мест.
23. Проект горячего (холодного) цеха столовой при доме отдыха на ____ посадочных мест.
24. Проект горячего (холодного) цеха общедоступной столовой на ____ посадочных мест.
25. Проект горячего (холодного) цеха кафе с самообслуживанием на ____ посадочных мест.
26. Проект горячего (холодного) цеха детского кафе с игротеккой, на --- посадочных мест.
27. Проект горячего (холодного) цеха кафе с обслуживанием официантами на ---посадочных мест.
28. Проект горячего цеха «Блинной» на ____ посадочных мест.
29. Проект горячего цеха «Пельменной» на ____ посадочных мест.
30. Проект горячего (холодного) цеха ресторана при вокзале на ____ посадочных мест.
31. Проект горячего (холодного) цеха ресторана при гостинице на ____ посадочных мест.
32. Проект горячего (холодного) цеха ресторана быстрого питания при аэровокзале на ____ посадочных мест.
33. Проект горячего (холодного, овощного) цеха кафе (русской, итальянской, японской кухни и т.д. на выбор) на ____ посадочных мест с обслуживанием официантами.
34. Проект горячего (холодного) цеха общедоступной столовой на ____ посадочных мест.
35. Проект горячего цеха «Блинной» на ____ посадочных мест.
36. Проект холодного цеха «Пельменной» на ____ посадочных мест.
37. Проект овощного цеха столовой при доме отдыха на ____ посадочных мест.
38. Проект овощного цеха ресторана на ____ посадочных мест.
39. Проект рыбного цеха ресторана на ____ посадочных мест.
40. Проект рыбного цеха столовой при доме отдыха на ____ посадочных мест.
41. Проект кондитерского цеха ресторана на ____ посадочных мест.
42. Проект кондитерского цеха закусочной на ____ посадочных мест.

43. Проект кондитерского цеха столовой при производственном предприятии на ____ посадочных мест.
44. Проект кондитерского цеха столовой при колледже на ____ посадочных мест.
45. Проект кондитерского цеха школьной столовой на ____ посадочных мест.
46. Проект кондитерского цеха общедоступной столовой на ____ посадочных мест.
47. Проект кондитерского цеха кафе с самообслуживанием на ____ посадочных мест.
48. Проект кондитерского цеха детского кафе на ____ посадочных мест.
49. Проект кондитерского цеха кофейни на ____ посадочных мест.
50. Проект мучного цеха с участком изготовления пиццы (горячего цеха) пиццерии на ____ посадочных мест.

Критерии оценки курсового проекта

баллы	критерии
<i>Пояснительная записка</i>	
41 - 50	- студент в срок, на высоком уровне и в полном объеме выполнил курсовой проект, умело систематизировал данные в виде таблиц, аргументированно и самостоятельно сделал выводы, подтвердив их расчетами.
31 - 40	- студент выполнил проект самостоятельно в соответствии с заданием, тема раскрыта полностью, но недостаточно проработаны выводы, практический материалы обработаны не полностью.
21 - 30	- студент выполнил проект с незначительными замечаниями, тема раскрыта недостаточно, выводы носят поверхностный характер, практический материалы обработаны не полностью, допущены ошибки в расчетах.
11 - 20	- студент допустил просчеты и ошибки в работе, не полностью раскрыл заявленную тему, сделал поверхностные выводы, слабо продемонстрировал навыки работы с теоретическими источниками.
0 - 10	- студент не выполнил курсовой проект либо выполнил с грубыми нарушениями требований, не раскрыл заявленную тему, не выполнил практическую часть проекта; не сделал выводы и обобщения.

Графический материал

41 - 50	- отражены все элементы технологических документов в полном объеме, схемы отражают суть технологических процессов, графика на высоком уровне.
31 - 40	- отражены все элементы технологических документов в заданном объеме, плотность выполнения не менее 80%, схемы и узлы отражают суть организации процессов, графика на высоком уровне, имеются небольшие отклонения к требованию по оформлению.
21 - 30	- отражены все элементы технологических документов в заданном объеме, плотность выполнения не менее 80%, схемы и узлы отражают суть организации процессов, графика на высоком уровне, имеются небольшие отклонения к требованию по оформлению.
11 - 20	- отражены все элементы технологических документов в заданном объеме, плотность выполнения не менее 80%, схемы и узлы отражают суть организации процессов, графика невысокого качества, имеются небольшие отклонения к требованию по оформлению, неточности на чертежах.
0 - 10	- отражены все элементы технологических документов в заданном объеме, однако чертежи имеют противоречия, имеются небольшие отклонения от правил оформления, нерациональное заполнение листа.

Шкала оценивания курсового проекта:

- 81 – 100 баллов – «отлично»;
- 55 – 80 баллов – «хорошо»;
- 31 - 55 баллов – «удовлетворительно»;
- 0 – 30 баллов – «не удовлетворительно».

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ «ПК-2»

Задания закрытого типа

1. Проектирование представляет собой:

- А. это система расчетов создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства.
- Б. взаимоувязанный комплекс работ, итогом выполнения которых является техническая документация, используемая при строительстве или реконструкции зданий и сооружений. Проектирование - промежуточное звено между научными исследованиями и их внедрением в практику.
- В. Состав, порядок разработки, согласования и утверждения проектно-сметной документации на строительство предприятия, зданий.

Ответ. Б

2. Проекты различают:

- А. типовые, индивидуальные, для экспериментального строительства, а также для реконструкции существующих предприятий
- Б. типовые, а также для реконструкции существующих предприятий
- В. проекты, предназначенные для многократного использования в строительстве и для одноразового строительства предприятий

Ответ. А

3. Сетка колонн это?

- А. Это произведение ширины пролета на шаг колонн средних рядов в метрах. Например, 6х6; 6х12; 12х24.
- Б. Это часть здания, ограниченная двумя смежными рядами колонн.
- В. Это расстояние между двумя смежными продольными разбивочными осями, проходящими через колонны.

Ответ. А.

4. При проектировании предприятий общественного питания технико-экономическое обоснование ТЭО (ТЭР) в последовательном изложении включает какие элементы:

- А. возможность отведения участка под строительство при соблюдении требований охраны окружающей среды, санитарно-гигиенических и противопожарных; указывают возможность подключения к источникам

Б. Обоснование необходимости строительства предприятия в соответствии с расчетными нормативами развития сети; характеристика района и обоснование выбора места строительства; инженерные изыскания и обоснование технической возможности строительства предприятия; обоснование выбора типа проектируемого предприятия и формы обслуживания; обоснование режима работы предприятия и загрузки зала (в процентах); обоснование коэффициентов потребления блюд; расчет производственной программы предприятия; определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки; расчет эффективности капитальных вложений.

В. на основе маркетинговых исследований в предполагаемом районе строительства; определяют численность проживающего в нем населения и действующую сеть предприятий общественного питания в зоне проектируемого предприятия

Ответ. Б

5. Проект состоит:

А. пояснительной записки и расчетов;

Б. пояснительной записки и графической части;

В. из текстовых материалов (пояснительной записки, расчетов), чертежей и сметной документации.

Ответ. В

Задания открытого типа

1. определить численность работников горячего цеха с учётом норм времени на приготовление одного блюда, если цех производит: колбаса порциями; желе из апельсинов; крем шоколадный; взбитые сливки; мороженое с вином; мороженое; сливки взбитые. Цех работает 8 часов (исходные данные в табл.1)

Таблица 1 - Расчёт количества работников горячего цеха

№ п/п	Наименование изделий	Количество порций	Норма времени на выработку единицы продукции, с	Количество времени, с	Количество работников, чел.
1	Колбаса порциями	32	30	960	
2	Желе из апельсинов	46	350	16100	
3	Крем шоколадный	46	350	16100	
4	Взбитые сливки	46	400	18400	
5	Мороженое с вином	45	100	4500	
6	Мороженое	46	100	4600	
7	Сливки взбитые	45	100	4500	
	ИТОГО:			65160	

2. определить численность работников горячего цеха с учётом норм времени на приготовление одного блюда, если цех производит: пончики «Мясные»; пончики «Медовые»; пончики с крабовым мясом; пончики «Картофельные»; пончики «Творожные». Цех работает 8 часов. (исходные данные в табл.2).

Таблица 2 - Расчёт количества работников горячего цеха

№ п/п	Наименование изделий	Количество порций	Норма времени на выработку единицы продукции, с	Количество времени, с	Количество работников, чел.
1	Пончики «Мясные»	68	180		
2	Пончики «Медовые»	68	120		

3	Пончики с крабовым мясом	68	150		
4	Пончики «Картофельные»	68	150		
5	Пончики «Творожные»	68	120		
	ИТОГО:				

3. Задание: Рассчитать площадь горячего цеха (габаритные размеры оборудования показаны в таблице 3).

Площадь горячего цеха определяется по формуле:

$$S_o = S / \eta$$

S – площадь, занимаемая единицей оборудования, м²

η - коэффициент использования площади для горячего цеха η=0,3.

Таблица 3 - Расчет площади горячего цеха

Наименование оборудования	Тип оборудования	Количество оборудования	Габариты, мм			Площадь помещения, м ²
			длина	ширина	высота	
Ванна моечная	ВМП-1	1	500	500	300	
Сковорода электрическая	СЭСМ-0,2	1	1050	840	860	
Плита электрическая	ПЭСМ-4Ш	3	840	840	860	
Электрокипятильник	КНЭ-25 М	1	508	376	730	
Тележки	ППС-21	1	420	650	860	
Стол	СПРП-6	4	1500	700	850	
Вставка к тепловому оборудованию	ВСМ	3	210	840	860	
Раковина		1	500	400		
Шкаф холодильный	ШХК-400	1	750	750	1870	
Шкаф жарочный двухсекционный	ШЖЭ- 0,51	1	500	800	980	
Привод универсальный	П- II	1	525	300	325	
Электрофритюрница		1	1260	840	900	
Итого						

4. Рассчитать количество потребителей кафе на 50 посадочных мест (средняя загрузка зала и продолжительность приема пищи отражена в таблице 4).

Число потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия рассчитывают по формуле:

$$N = P \cdot \varphi_{\text{ч}} \cdot x_{\text{ч}} / 100 \quad (1)$$

где, P- вместимость зала (число мест)

φ_ч – оборачиваемость места в зале в течение данного часа

x_ч – загрузка зала в данный час, %.

Оборачиваемость определяется по формуле

$$\varphi = 3600/t \quad (2),$$

где t - время приема пищи одним потребителем, с

Таблица 4 - График загрузки кафе

Часы работы	Оборачиваемость	Средняя загрузка зала, %	Продолжительность приема пищи, мин	Количество потребителей
8-9		-	20	
9-10		-	20	
10-11		30	20	
11-12		40	20	
12-13		90	30	
13-14		100	30	
14-15		90	30	
15-16		50	30	
16-17			30	
17-18		30	30	
18-19		60	60	
19-20		90	60	
20-21		90	60	
21-22		60	60	
Итого				

5. Задание: определить площадь склада для хранения овощей, если срок их хранения 7 суток, коэффициент увеличения площади помещения на проходы – 1,8, суточный запас овощей – 220 кг, удельная нагрузка на единицу площади равна $300 \text{ м}^2 / \text{кг} / \text{м}^2$.

Расчет площади склада для хранения овощей определим по формуле:

$$F = G \cdot \tau \cdot \beta / q$$

где F – площадь помещений, м^2 ;

G – суточный запас продуктов, кг;

τ – срок хранения, сут.;

β – коэффициент увеличения площади помещения на проходы, 1,8;

q – удельная нагрузка на единицу полезной площади.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ «ПК-1»

Задания закрытого типа

1. Расчетное меню составляют:

А. по действующим Сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий с учетом ассортиментного минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приемов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения, климатических условий.

Б. с учетом физиологических норм питания и рекомендованного набора продуктов.

В. по действующим Сборником рецептур блюд и в соответствии с пожеланиями заказчика

Ответ. А

2. Расчетное диетическое меню составляют:

А. на основе рекомендуемых диет: № 1, 2, 5, 7, 8, 9, 10, 15.

Б. на основе физиологических норм и с учетом особенностей лечебного питания. Оно может быть со свободным выбором блюд (после наименования каждого блюда, кроме количества порций и его пищевой и энергетической ценности, указывают номера диет, для которых оно рекомендуется) и комплексным (по каждой диете в отдельности составляют комплекс для завтрака, обеда и ужина. Наиболее часто рекомендуемые диеты: № 1, 2, 5, 7, 8, 9, 10, 15. Диета № 15 может быть исключена, если в столовой кроме диетического зала, имеется зал общего питания);

В. на основе физиологических норм и с учетом особенностей лечебного питания. Наиболее часто рекомендуемые диеты: № 1, 2, 5, 7, 8, 9, 10, 15. Диета № 15 может быть исключена, если в столовой кроме диетического зала, имеется зал общего питания);

Ответ. Б

3. Пищевая продукция диетического лечебного питания это:

А. специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами, и предназначенная для использования в составе лечебных диет;

Б. жидкая или сухая (восстановленная до готовой к употреблению) пищевая продукция и предназначенная для использования в составе лечебных диет;

В. пищевая продукция без (или с низким содержанием) отдельных аминокислот.

Ответ. А

4. Пищевая продукция для питания спортсменов это:

А. функциональные пищевые продукты с повышенным содержанием эссенциальных (незаменимых) биологически активных составляющих пищи, необходимых для питания спортсменов;

Б. специализированные продукты питания с учетом анатомо-физиологических особенностей организма спортсмена;

В. специализированная пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и (или) направленной эффективности, состоящая из комплекса продуктов или представленная их отдельными видами, которая оказывает специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам.

Ответ. В

Задания открытого типа

1. Вам необходимо дать оценку проектного решения ресторана при гостинице в одном из городов областного значения. Какие критерии оценки Вы предложите? _____

2. Вам необходимо дать оценку проектного решения ресторана при гостинице в одном из городов областного значения. Какие критерии оценки Вы предложите? _____

3. Организация работы и принцип расстановки оборудования в холодном цехе:

-
-
-
4. Вам предложено организовать лечебное (диетическое) питание в столовой на производственном предприятии. Назовите известные Вам виды щажения, используемые при разработке лечебных диет для восстановления функции органов и систем организма
-
-

5. Определите энергетическую ценность мясного продукта, если содержание белка - 18 %, жира - 11 %, углеводов - 0,9 %.
-
-

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ «ПК-4»:

Задания закрытого типа

1. Проектная документация это:

А. система расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность его строительства;
Б. ведомственные нормы технологического проектирования предприятий общественного питания;
В. пояснительная записка с кратким изложением содержания проекта, сопоставление вариантов и данных об очередности строительства.

Ответ. А

2. Какие основные этапы включает разработка проектной документации:

А. экономический и технический;
Б. архитектурно-строительный, технологический;
В. предпроектный, проектный и послепроектный.

Ответ. В

3. Сметная документация это:

А. расчёт (план) предстоящих доходов и расходов на выполнение каких-либо работ (проектных, строительных, отделочных, ремонтных и т. п.);
Б. технологические, архитектурно-строительные, экономические расчеты
В. экономические расчеты

Ответ. А

4. Пояснительная записка включает:

А. технологические и экономические расчеты
Б. технологические, архитектурно-строительные, экономические расчеты
В. расчёт предстоящих доходов и расходов на выполнение каких-либо работ

Ответ. Б

5. Общую потребность города в предприятиях общественного питания на расчетный срок и первую очередь строительства определяют:

А. в соответствии с нормативами развития сети общедоступных предприятий общественного питания на 1000 жителей.

Б. в зависимости от численности населения города (%).

В. определяют по нормативным данным.

Ответ. А

Задания открытого типа

1. На каком предприятии общественного питания, в обязательном порядке должен работать сомелье?

2. Реконструкция предприятий общественного питания: задачи, основные направления?

3. Принципы размещения технологического оборудования?

4. Методика расчета и подбора технологического оборудования?

5. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет»- «не зачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный).
2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О, (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составитель
Зав. кафедрой «ТТПП» _____ С.Л. Гаггар

« 28 » августа 2023 г.