

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**приложение к рабочей программе**

**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**Комплексное оснащение ресторанов**

Направление подготовки: **19.03.04** **Технология продукции и организация  
общественного питания** (*прикладной бакалавриат*)

Профиль: **Технология продукции и организация ресторанного бизнеса**

Квалификация выпускника: **бакалавр**

Форма обучения: **очно-заочная, заочная**

## Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

**1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции и в процессе освоения ОПОП (семестр, курс) (заочная, очно-заочная форма обучения)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	<p align="center"><b><u>Знать:</u></b></p> <p>- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования</p>	6 семестр	практические и лекционные занятия	устный опрос, обсуждение рефератов, докладов, эссе, тестирование, решение задач, круглый стол, брейн-ринг, контрольная работа, экзамен
		<p align="center"><b><u>Уметь:</u></b></p> <p>- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p>	6 семестр	практические и лекционные занятия	устный опрос, обсуждение рефератов, докладов, эссе, тестирование, решение задач, круглый стол, брейн-ринг, контрольная работа, экзамен
		<p align="center"><b><u>Владеть:</u></b></p> <p>- основными профессиональными навыками в организации комплексного оснащения ресторанов</p>	6 семестр	практические занятия	устный опрос, обсуждение рефератов, докладов, эссе, тестирование, решение задач, круглый стол, брейн-ринг, контрольная работа, экзамен
ПК-4	готовность устанавливать и	<p align="center"><b><u>Знать:</u></b></p> <p>- характеристики основных помещений ресторана;</p>	6 семестр	практические и лекционные	устный опрос, обсуждение рефератов, докладов, эссе,

<p>определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования</p> <p>- виды инвентаря, в зависимости от способов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции</p>		занятия	тестирование, решение задач, круглый стол, брейн-ринг, контрольная работа, экзамен
	<p><b>Уметь:</b></p> <p>- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</p> <p>- <i>планировать процессы основного производства организации питания;</i></p> <p>- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</p>	6 семестр	практические и лекционные занятия	устный опрос, обсуждение рефератов, докладов, эссе, тестирование, решение задач, круглый стол, брейн-ринг, контрольная работа, экзамен
	<p><b>Владеть:</b></p> <p>- основными профессиональными навыками в организации комплексного оснащения ресторанов</p>	6 семестр	практические занятия	устный опрос, обсуждение рефератов, докладов, эссе, тестирование, решение задач, круглый стол, брейн-ринг, контрольная работа, экзамен

**Компетенция ОПК-4** рассматривается также при изучении таких дисциплин, как: *Процессы и аппараты пищевых производств; Оборудование предприятий общественного питания; Теплотехника, Электротехника и электроника; Холодильное оборудование предприятий общественного питания; Тепловое оборудование предприятий общественного питания; Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе профессиональных умений и навыков научно-исследовательской деятельности,; Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; Преддипломная практика.*

**Компетенция ПК-4** рассматривается также при изучении таких дисциплин, как: *Экология в общественном питании; Технология продукции общественного питания; Проектирование предприятий общественного питания; Физиология питания; Технология приготовления и оформления ресторанной продукции; Технология хранения пищевого сырья и готовой продукции; Технология мучных изделий; Технология кондитерских изделий; Технология продуктов функционального питания; Технология продуктов детского питания, Технология кулинарной продукции за рубежом, Технология продуктов диетического питания, Технологическая практика, Государственная итоговая аттестация.*

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1.	Тестирование	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	Брейн-ринг	Средство контроля, организованное как специальная игра педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Перечень вопросов
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
4	Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов
5	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Входной контроль Вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов к практическому занятию для устного опроса студентов, - задания для самостоятельной работы
6	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать	Тематика эссе

		выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	
7	Решение задач	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Комплект расчетных задач и ситуационных заданий
8	Круглый стол	Оценочное средство, позволяющее включить обучающегося в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень тем
9	Контрольная работа	Форма проверки и оценки усвоенных знаний, получения информации, уровне самостоятельности и активности учащихся в учебном процессе, об эффективности методов, форм и способов учебной деятельности.	Варианты вопросов и заданий
10	Экзамен	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к экзамену

**Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине**

<b>№</b>	<b>Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины</b>	<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
1	Современный рынок для оснащения ресторанов	ОПК-4; ПК-4	устный опрос, круглый стол, экзамен
2	Виды ресторанов	ОПК-4; ПК-4	устный опрос; обсуждение рефератов, докладов, эссе, экзамен
3	Размещение и планирование помещений	ОПК-4; ПК-4	устный опрос; обсуждение рефератов, докладов, эссе, решение задач, экзамен
4	Мебель для ресторана	ОПК-4; ПК-4	устный опрос, решение задач, брейн-ринг, экзамен
5	Микроклимат и освещение	ОПК-4; ПК-4	устный опрос, экзамен
6	Кухонное оборудование и инвентарь	ОПК-4; ПК-4	устный опрос, решение задач, тестирование, брейн-ринг, экзамен
7	Посуда и приборы	ОПК-4; ПК-4	устный опрос, решение задач, тестирование, обсуждение докладов, рефератов, эссе, экзамен
8	Ресторанный текстиль	ОПК-4; ПК-4	устный опрос, контрольная работа, экзамен
9	Инвентарь для официантов	ОПК-4; ПК-4	устный опрос, экзамен

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (не удовлетворительно)	Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
<b>ОПК-4</b>	<b>Знает:</b> - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; - правила безопасного использования технологического оборудования;	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в устройстве и назначении основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; совершает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся знает научную терминологию, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.



	<p><b>Умеет:</b> - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>Не умеет обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>В целом успешное, но возможны ошибки в обслуживании некоторых видов технологического оборудования и производственного инвентаря</p>	<p>В целом успешное, обучающийся умеет обслуживать основное технологическое оборудование, однако при его ремонте возможны не существенные ошибки</p>	<p>Сформированное умение обслуживать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь, производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p>
	<p><b>Владеет:</b> - основными профессиональными навыками в организации комплексного оснащения ресторанов</p>	<p>Обучающийся не владеет основными профессиональными навыками в организации комплексного оснащения ресторанов, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено</p>	<p>В целом успешное, но присуще не системное владение основными навыками в организации комплексного оснащения ресторанов</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владения методами организации комплексного оснащения ресторанов</p>	<p>Успешное и системное владение навыками в организации комплексного оснащения ресторанов</p>
<b>ПК-4</b>	<b>Знает:</b>	Обучающийся не знает	Обучающийся имеет	Обучающийся	Обучающийся знает

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики основных помещений ресторана;</li> <li>- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</li> <li>- виды инвентаря, в зависимости от способов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции</li> </ul>	<p>значительной части программного материала, плохо ориентируется в назначении оборудования, посуды и инвентаря для отпуска и подачи готовой продукции, совершает существенные ошибки.</p>	<p>знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.</p>	<p>твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>научную терминологию, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.</p>
	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать процессы основного производства организации питания;</li> <li>- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</li> <li>- обслуживать</li> </ul>	<p>Обучающийся не умеет осуществлять мелкий ремонт основного технологического оборудования, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство</p>	<p>В целом успешное, но нет системного умения планировать процессы основного производства организации питания</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками при демонстрации навыков умения обслуживать технологическое оборудование</p>	<p>Успешное и системное умение планировать процессы основного производства организации питания; подбирать и обслуживать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь</p>

	<p>основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено</p>			
	<p><b>Владеет:</b> - основными профессиональными навыками в организации комплексного оснащения ресторанов</p>	<p>Обучающийся допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено</p>	<p>Отмечается не системное владение основными профессиональными навыками</p>	<p>Успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками при владении навыками в организации комплексного оснащения ресторанов</p>	<p>Успешное и системное владение основными профессиональными навыками</p>

**3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ,  
НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ  
ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**3.1 Входной контроль (устный опрос)**

1. Задачи общественного питания (ОП)
2. Понятие о рабочем и технологическом циклах
3. Особенности деятельности предприятий ОП
4. Действующие правила оказания услуг ОП
5. Классификация услуг ОП и требования к ним
6. Классификация предприятий ОП по различным признакам
7. Характеристика ресторанов разных классов
8. Структура предприятий ОП в зависимости от характера производственно-торгового процесса
9. Организация обслуживания в гостиницах
10. Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы
11. Прогрессивные формы и технологии обслуживания в предприятиях ОП
12. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха
13. Организация обслуживания питанием на транспорте
14. Требования к предприятиям питания для туристов
15. Разновидности универсальных кухонных машины
16. Кухонные процессоры
17. Комбинированные кухонные машины
18. Какие требования предъявляются к приему заказа в ресторане
19. Правила передачи заказа на производство
20. Последовательность действий официанта после приема заказа и передачи его на производство
21. Основные этапы подготовки к организации обслуживания торжеств
22. Физическая сущность процесса мойки овощей. Какие параметры и факторы влияют на качество мойки овощей
23. Посудомоечные машины непрерывного действия
24. Какие типы овощемоечных машин применяют в предприятиях общепита
25. Разновидности рыбоочистительных машин
26. Что называется степенью измельчения? Классификация видов измельчения
27. Условия безопасной эксплуатации мясорубок
28. Принципы производства кулинарной продукции: безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность, эффективность

**3.2 Вопросы и задания для обучающихся по форме обучения к практическим занятиям и самостоятельной работе:**

1. Характеристика баров разных классов
2. Характеристика кафе
3. Характеристика столовых
4. Характеристика закусовых
5. Требования к размещению предприятий ОП
6. Виды торговых помещений, их характеристика
7. Интерьеры залов
8. Оборудование торговых помещений
9. Столовая посуда: характеристика по материалу, назначению
10. Столовые приборы: характеристика по материалу, назначению

11. Столовое белье: характеристика по материалу, назначению
12. Информационное обеспечение торгового процесса
13. Принципы составления меню
14. Виды меню, особенности
15. Карта вин, принципы составления
16. Правила подбора напитков к блюдам и закускам
17. Общие правила сервировки стола
18. Предварительная и дополнительная сервировка стола
19. Этикет еды
20. Методы подачи блюд
21. Правила обслуживания
22. Расчет за питание, чаевые
23. Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика
24. Обслуживающий персонал в предприятиях ОП, требования к нему
25. Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами
26. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами
27. Банкеты-фуршеты
28. Банкеты-коктейль
29. Комбинированные банкеты
30. Порядок получения и подготовки посуды, приборов, столового белья
31. Какие требования предъявляются к расстановке мебели в залах? Варианты расстановки столов.
32. Способы сервировки салфеток
33. Эксплуатационные требования и требования по пожаробезопасности, предъявляют к тканям
34. Требования к микроклимату помещений
35. Инвентарь официантов: назначение, характеристика, эксплуатация
36. Интерьеры торговых залов

### **3.3 Темы эссе, докладов, рефератов**

1. Торговые помещения ресторана: виды, характеристика, основные функции
2. Рестораны для туристов
3. Характеристика ресторанов с самообслуживанием
4. Особенности ресторанов с французским сервисом обслуживания
5. Аванзал ресторана
6. Мебель – важный элемент интерьера ресторана
7. Общие правила сервировки столов: завтрак, обед, ужин
8. Качественные столовые приборы и репутация ресторана
9. Виды тепловое оборудование и его назначение
10. Виды производственного инвентаря
11. Виды торговых помещений: вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал, торговый и банкетный залы, площадка для эстрады и танцев; их характеристика.
12. Организация обслуживания в зале предприятия ОП: правила и методы подачи напитков, закусок, блюд
13. Виды приемов: дневные и вечерние, с рассадкой за столом и без неё; виды банкетов
14. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: организация проведения
15. Банкет-коктейль и особенности его организации
16. Комбинированные банкеты

17. Контроль в общественном питании в стране: функции органов Госсанэпиднадзора и Роспотребнадзора. Права и обязанности предприятий общественного питания. Лицензирование в общественном питании

18. Контроль на предприятиях питания за рубежом: права и обязанности предприятий питания в мире; функции проверяющих организаций

19. Организация обслуживания в местах массового отдыха и на транспорте

20. Предметы сервировки стола. Правила сервировки стола

21. Информационное обеспечение процесса обслуживания

22. Типы и классы предприятий общественного питания и их характеристика

23. Предприятие общественного питания как социально-экономическая система.

Особенности деятельности

24. Закусочная чебуречная. Характеристика

25. Кафетерий. Характеристика

26. Гриль-бар. Характеристика

27. Бар класса люкс. Характеристика

28. Кафе-кондитерская. Характеристика

29. Закусочная пиццерия. Характеристика

30. Новые виды столовой посуды

31. Традиционная посуда на Руси

32. История появления фарфора в России

### 3.4. Тестовые задания

**Знать:**

**Пороговый уровень:**

**1. ?Раздаточная линия комплектуется оборудованием**

\* мармиты

= шкаф жаровочный

= фритюрница

= слайсер

**2. ?Металлическая раковина на подставке, предназначенная для запекания и подачи рыбы (преимущественно судака)**

= порционная сковорода

= пашотница

\* кокильница

= менажница

**3. ?Полотенца для полирования посуды и приборов изготавливают размером**

= 25x25 см

= 46x46 см

= 50x35 см

\* 100x40 см

**4. ?Для удобства в работе официантов в залах устанавливают холодильники из расчета**

= один холодильник на одного-двух официантов

\* один холодильник на трех-четыре официантов

= два холодильника на трех-четыре официантов

= три холодильника на трех-четыре официантов

**5. ?Специализированный аппарат, предназначен для жарки продуктов в большом количестве жира**

= сковорода электрическая

\* фритюрница

= шкаф жаровочный

= пароварочный котел

**6. ?Тепловое оборудование, представляющее собой плоскую горизонтальную поверхность, на которой продукт нагревается снизу за счет тепла, поступающего от газовых горелок, расположенных непосредственно под ней**

\* настольная сковорода

= гриль

= электроплита

= пароварка

....

***Продвинутый уровень:***

**1. ?Приведение к единообразию форм, конструкций и размеров деталей, из которых собирают мебель для торговых помещений ресторана, называется**

= стандартизация

\* унификация

= сертификация

= типизация

**2. ?Критерий подбора ванн для промывания продуктов в производственных помещениях ресторана**

= фактическое время и коэффициент использования ванны

\* размер обрабатываемых продуктов и расчетный объем

= количество одновременно работающих в цехе

= количество потребителей, обслуживаемых за 1 час

**3. ?Наиболее приемлемая ширина ресторанный стола**

= 760-780 мм

\* 800-900 мм

= 1000-1050 мм

= 1200-1500 мм

**4. ?Нормы производительности оборудования и нормы потребности в оборудовании классифицируются по следующим признакам**

\* степень агрегирования

= создание обменного фонда оборудования

= комплектование объектов капитального строительства

= обслуживание производственных объектов

**5. ?Диаметр сковород для выпекания блинов**

= 20 см

\* 22 см

= 18 см

= 10 см

**6. ?Для подачи национальных блюд и напитков специализированные предприятия оснащены столовой посудой**

\* майоликовой и гончарной

= фаянсовой и фарфоровой

= глиняной и фарфоровой

= металлической и стеклянной

...

***Высокий***

**1. ?Вид нарезки при использовании сменного механизма МС-18-160**

\*ломтики

= кружочки

= шато

= соломка

**2. ?Перед первым применением напольных сковород для удаления густой заводской смазки, предохраняющей оборудование от ржавчины необходимо**

\* прогреть сковороду до 95 °С

= протереть поверхность пористой тканью

= залить холодной водой

= налить растительное масло на поверхность сковороды

**3. ?Печь, предназначенная для приготовления пищи заранее и ее хранения в горячем виде в течение 24 часов**

= cook-chill

= паллета

\* cook-and-hold

= пароконвектомат

**4. ?Количество секций в моечной ванне для мытья столовой посуды**

= 2

\* 3

= 4

= 5

**5. ?Средний размер однобаковой посудомоечной машины**

= высота 160 см, ширина 55 см, глубина 65 см

\* высота 170 см, ширина 67 см, глубина 74 см

= высота 180 см, ширина 70 см, глубина 80 см

= высота 190 см, ширина 56 см, глубина 90 см

**6. ?Категории жарочного шкафа**

= верхнего нагрева, на углях, откидывающиеся

\* верхнего нагрева, на углях, специального назначения

= специального назначения

= нижнего нагрева

...

**Уметь:**

**Пороговый уровень:**

**1. ?Выберите из списка немеханическое оборудование для овощного цеха ресторана**

\* моечная ванна

= овощерезка

\* производственный стол

= соковыжималка

**2. ?Выберите тип линии раздачи на предприятии общественного питания в соответствии с конструктивными особенностями используемого оборудования**

= специализированные

= универсальные

\* автоматизированные

\* механизированные

**3. ?Определите критерии выбора холодильной камеры для оснащения мясо-рыбного цеха ресторана высшего класса**

= численность производственного персонала

= условное время работы камеры

\* масса продукта с учетом тары

\* вместимость камеры

**4. ?Выберите способ очистки пригоревших остатков пищи к рабочим поверхностям плит и стенкам духовых шкафов**

\* раствором воды и нашатырного спирта

\*раствором воды и оксида магния

= металлическим скребком

= мылом



**5. ?Выберите факторы, учитываемые при составлении технических требований на оборудование посудомоечной системы при оснащении ресторана**

- \* площадь под оборудование
- \* тип обслуживания
- = национальные предпочтения
- = внешний вид

**6. ?Выберите тепловое оборудование, предназначенное для варки бульона**

- \* электрическая плита
- = фритюрница
- = гриль
- \* пищеварочный котел

...

***Продвинутый уровень:***

**1. ?Выберите величину коэффициента, учитывающего массу тары при хранении блюд в холодильном шкафу**

- = 0,5
- = 0,6
- \* 0,7
- \* 0,8

**2. ?Укажите оборудование, которое поможет обеспечить эффективность и безопасность работ на участках приема и хранения продукции**

- \* весы
- \* паллеты
- \* тележки
- = моечные раковины

**3. ?Выберите оборудование необходимое для приготовления полуфабрикатов из рыбы**

- \* холодильный шкаф
- = котел для варки бульона
- \* фаршемешалка
- \* мясорубка

**4. ?Перечислите оборудование необходимое для комплектации отделения разделки и выпечки в кондитерском цехе**

- = тестомесильная машина
- \* стол производственный
- \* тестоделительная машина
- \* машина для раскатки слоеного теста

**5. ?Перечислите оборудования, относящиеся к малому кухонному и кофейному**

- \* миксер
- \* блендер
- \* кофеварка
- = конвекционная печь

**6. ?Какие инструменты, инвентарь и оборудование необходимы для приготовления котлетной мясной массы**

- = весы
- = доска разделочная с маркировкой СО
- \* фаршемешалка
- \* лоток для полуфабрикатов

...

***Высокий***

**1. ?Укажите разновидности овощемоечных машин, в зависимости от принципа работы**

- \*неопрокидываемые
- \* опрокидываемые
- \* центрифуги
- = удерживающие

**2. ?Укажите виды компрессоров в зависимости от конструктивного исполнения и принципа действия**

- \*поршневые
- = бессальниковые
- \* ротационные
- \*спиральные

**3. ?Укажите виды низкомолекулярных (морозильных) ларей по варианту исполнения крышки**

- \* с прямой глухой металлической распашной
- \*с наклонной прямой раздвижной стеклянной крышкой
- = с наклонной прямой раздвижной деревянной крышкой
- \*с наклонной выпуклой раздвижной стеклянной крышкой

**4. ?Выберите предприятия общественного питания, где возможно применять малогабаритное модульное оборудование:**

- = ресторан класса «люкс»;
- \* специализированное кафе
- \*специализированный бар
- = школьная столовая

**5. ?Выберите признаки классификации холодильных шкафов**

- \* по месту расположения агрегата
- \*по конструктивным особенностям дверей
- \* по способу охлаждения
- = по цвету

**6. ?Выберите виды льдогенераторов по типу искусственного льда**

- \* кубиковый
- = стационарный
- = заливной
- \* гранулированный

...

**Владеть:**

**Пороговый уровень:**

**1. ?Назовите последовательность технологического расчета необходимого количества овощерезательных машин для выполнения производственной программы измельчения картофеля в овощном цехе ресторана**

- \* определяется производительность машины, время ее работы и коэффициент использования
- = устанавливается численность работников, занятых на данной операции в максимальную смену без учета коэффициента сменности
- = устанавливается норма времени на приготовление и доработку полуфабриката
- = определить площадь помещения, установить коэффициент использования машины

**2. ?Назовите модель тостера, который наиболее рационально применить на рабочей площади 45x32 см**

- \*горизонтальный
- = вертикальный
- = газовый
- = паровой

**3. ?Определите требуемый объем емкости для варки 15 порций мясного прозрачного бульона, если объем 1 порции 0,3 дм<sup>3</sup>**

- \* 4,5
- = 4,2
- = 3,8
- = 3,3

**4. ?Определите требуемую длину стола на 6 поваров в смене, если норма длины стола на 1 работника составляет 1,55 м**

- \* 9,3 м
- = 9,5 м
- = 9,9 м
- = 10,0 м

**5. ?Вычислите необходимую вместимость холодильного шкафа для хранения 10 порций салата «Витаминный», если масса одной порции 135 г. Коэффициент учитывающий массу тары 0,6**

- = 3,47 кг
- \* 2,25 кг
- = 2,12 кг
- = 1,56 кг

**6. ?В итальянском ресторане повар для приготовления пиццы использует конвектомат при наличии подовой печи. Объясните его выбор**

- \* более низкая температура приготовления, средние весовые потери, сокращение времени приготовления, экономия электроэнергии
- = позволяет получать светло-коричневые полоски на готовом продукте
- = снижается вероятность пригорания
- = в процессе приготовления можно добавлять какие-либо ингредиенты

...

*Продвинутый уровень:*

**1. ?Рассчитайте количество производственных столов для оснащения овощного цеха ресторана, если количество производственных работников, одновременно работающих в цехе, составляет 3 человека, а норма длины стола на одного работника для выполнения операции равна 1,25 м. Длина принятого стандартного производственного стола 1,03 м**

- =1
- =2
- =3
- \*4

**2. ?Вычислите вместимость холодильной камеры для кратковременного хранения 50 кг салата «Оливье». Коэффициент, учитывающий массу тары равен 0,5**

- =80 кг
- \*100 кг
- =120 кг
- =140 кг

**3. ?Рассчитайте оптимальное число скатертей для оснащения торгового зала ресторана на 40 столов, если за день число посадок равно трем**

- \*360
- =120
- =160
- =480

**4. ?Какое количество кондитерских шкафов необходимо для оснащения кондитерского цеха при выпечки 20 кг булочки ванильной, если продолжительность работы шкафы составляет 1,3 ч, цеха 4 ч**

- \* 1
- = 2

= 3

= 4

**5. ?Определите необходимую продолжительность работы пекарного шкафа для выпечки 150 кг изделий за смену. Масса одного изделия 100 г, производительность шкафа 112 кг/ч**

= 1,55 ч

\* 1,34 ч

= 1,27 ч

= 1,18 ч

**6. ?Определите необходимое количество разделочных столов для оснащения холодном цехе ресторана, если количество производственных работников, одновременно работающих в цехе, составляет 5 человека, а норма длины стола на одного работника для выполнения операции равна 1,25 м. Длина принятого стандартного производственного стола 1,53 м**

= 6

= 5

\* 4

= 3

...

**Высокий**

**1. ?Конвейер посудомоечной машины движется со скоростью 158 см в минуту, расстояние между штырями-держателями 5 см, ширина ленты 115 см. Рассчитайте производительность машины, выразив ее числом вымытых тарелок**

\* 305256 шт/час

= 256789 шт/час

= 156789 шт/час

= 475234 шт/час

**2. Осуществите подбор емкости для варки 11 порций мясного прозрачного бульона, если объем 1 порции 0,3 дм<sup>3</sup>**

\* кастрюля (4 л)

= кастрюля (6 л)

= кастрюля (8 л)

= кастрюля (2,4 л)

**3. ?Осуществите подбор емкости для варки 3 кг порций риса припущенного, если на 1 порцию необходимо 0,34 кг риса, объемная масса продукта равна 0,81 кг/дм<sup>3</sup>, норма воды на кг продукта 2,14 дм<sup>3</sup>**

\* кастрюля (4 л)

= кастрюля (6 л)

= кастрюля (8 л)

= кастрюля (25 л)

**4. ?Из предложенного ассортимента холодильных шкафов выберите наиболее подходящий по вместимости для хранения 300 порций салата «Витаминный», если масса одной порции 135 г. Коэффициент учитывающий массу тары 0,8**

= ШХ-0,80М (140 кг)

= ШХ-0,56 (90 кг)

\* ШХ-0,40М (60 кг)

= ШХ-0,80М (150 кг)

**5. ?Из предложенного ассортимента производственных столов подберите наиболее подходящий по длине для оснащения цеха по разделки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее, если количество одновременно работающих в цехе поваров составляет 2 человек, а норма погонной длины стола на одного человека 1,25 м**

= СП (1,05 м)

\* СВСМ (1,47 м)

= СП (1,45 м)

= ВМ-1 (0,84 м)

**6. ?**Перед началом эксплуатации овощерезки МО-01 повар проверил состояние заземления, надежность и правильность сборки рабочих органов механизма, крепление его к приводу, отсутствие посторонних предметов в рабочей камере, установил приемный лоток для нарезанных овощей и приступил к обработке овощей. Укажите, какой этап проверки исправности оборудования повар не выполнил

\* проверка работы привода и механизма на холостом ходу

= измерение высоты загрузочного бункера

= измерение диаметра загрузочного бункера

= смазывание механизма растительным маслом

### **3.5. Перечень вопросов к игре «Брейн-ринг»**

#### **Тема «Мебель для ресторана»**

**Вопрос 1.**

Какое назначение имеют сервировочные передвижные столы?

**Вопрос 2.**

Назовите назначение подсобных столов?

**Вопрос 3.**

Назовите главное отличие ресторанный кресла от полукресла?

**Вопрос 4.**

Какова должна быть высота стула или кресла для клиента, чтобы не затруднять работу официанта?

**Вопрос 5.**

Назовите среднюю высоту банкетного стола?

**Вопрос 6.**

Назовите ширину банкетного стола?

**Вопрос 7.**

Каким приемом можно увеличить пространство для ног под банкетным столом?

**Вопрос 8.**

Из каких видов дерева изготавливают разрубочные стулья?

**Вопрос 9.**

Какую мебель используют чаще всего для организации вагон - ресторана?

**Вопрос 10.**

Дайте характеристику мебели закусочных?

**Вопрос 11.**

По каким признакам различают столовые?

**Вопрос 12.**

Что является первым шагом на пути к правильной расстановке мебели на предприятиях общественного питания?

#### **Тема «Кухонное оборудование и инвентарь»**

**Вопрос 1**

Перечислите основные группы тестораскаточных машин

**Вопрос 2**

Как называются универсальные варочные устройства настольного или напольного исполнения, в которых тэны помещены непосредственно в варочный сосуд (в некоторых моделях в днище), а продукты в сетчатую корзину или перфорированную емкость?

**Вопрос 3.**

Перечислить последовательность действий, при окончании работы соковыжималки МСЗ-40?

**Вопрос 4.**

В каких цехах на предприятиях общественного питания используют универсальные приводы: мясных, овощных или кондитерских?

**Вопрос 5.**

Какие мясорубки получили наиболее широкое распространение на предприятиях общественного питания: МИМ-82.; МИМ-105; МИМ-95.

**Вопрос 6.**

Какие из предложенных мясорубок относятся к мясорубкам с индивидуальным приводам: МИМ-82; МИМ-60; МИМ-105; МСГ-150; МСГ-70.

**Вопрос 7.**

Назовите инвентарь овощного (холодного) цеха

**Вопрос 8.**

Факторы, по которым классифицируется тепловое оборудование для обработки продуктов на предприятиях общественного питания

**Вопрос 9.**

В каком году появились первые конвекционные печи?

**Вопрос 10.**

Как называется печь, у которой конструкция имеет более одной камеры с отдельным набором органа управления?

**Вопрос 11.**

Как называют кастрюлю с одной ручкой?

**Вопрос 12.**

Как называется мерная ложка для раздачи мороженого?

**Вопрос 13.**

Как называется длинный (от 25 до 36 см) круглый штырь, изготовленный из стали, с нанесенным твердым никелевым покрытием для правки ножей?

**Вопрос 14.**

Разновидность ножа, который по величине меньше поварского (от 15 до 23 см) и применяется для подготовки салатной зелени и нарезки фруктов ломтиками?

**Вопрос 15.**

Из каких элементов состоит нож?

**Вопрос 16.**

Как называется ручной инструмент, изготовленный из тонкой сетки и предназначенный для отделения твердой пищи от жидкой?

**Вопрос 17.**

Как называется емкость с многочисленными отверстиями. Выполненная обычно в форме чаши и предназначенная для мытья и ополаскивания продукта?

**Вопрос 18.**

В чем заключается различие между сковородой с вертикальными стенками и сковородой с наклонными стенками?

**Вопрос 19.**

Для чего служит дно-сэндвич?

**Вопрос 20.**

Почему следует пользоваться большой поварской, а не обычной ложкой?

### **3.6. Комплект расчетных задач и ситуационных заданий**

Задача - проблемная ситуация с явно заданной целью, которую необходимо достичь; в более узком смысле **задачей** также называют саму эту цель, данную в рамках проблемной ситуации, то есть то, что требуется сделать.

**Задача 1.** Произвести расчет и подбор мебели для обслуживания «Свадебного банкета» на 50 человек. Учитывая при этом, что рассадка гостей двухсторонняя и норму длины стола на одного гостя. Определить общую длину стола и подобрать столы, кресла, серванты. Результаты представить в таблицу.

#### Расчет количества мебели

Наименование мебели	Количество, штук	Габаритные размеры, мм

**Задание 2.** Произвести подбор столовой посуды и приборов для сервировки стола, а также для подачи блюд и напитков на 25 человек. Результаты представить в таблицу.

#### Меню для банкета

- канапе с осетриной, семгой, бастурмой, ветчиной, колбасами сырого копчения;
- маслины;
- оливки;
- рулетики с беконом и цуккини;
- грибной салат в тарталетках;
- фаршированные помидоры сыром с чесночным соусом;
- витки с ветчиной;
- овощное ассорти;
- отварной язык с хреном;
- фаршированные баклажаны с зеленью, грецким орехом;
- курица в остром томатном соусе;
- грибной жульен;
- судак на постаменте;
- утка с яблоками;
- фруктовые горки обязательно должны присутствовать в свадебном меню;
- пирожные в ассортименте;
- свадебный торт;
- вино;
- шампанское;
- коньяк;
- сок

#### Подбор посуды, приборов для подачи блюд

Наименование блюд	Количество порций, штук	Наименование посуды	Количество, штук	Наименование приборов	Количество, штук

**Задание 3.** Подобрать столовое белье для праздничного вечера с учетом тематики вечера на 25 персон.

#### *Тематика праздничных вечеров*

1. День Победы
2. День защитника отечества
3. День учителя
4. День знаний
5. День независимости России

**Задача 4.** Рассчитать количество помещений бара на 50 мест, работающего на сырье согласно СНиП П.Л.8 – 71. Результаты представить в виде таблицы

#### Помещения предприятия

№ п/п	Наименование помещений	Площадь, м <sup>2</sup>

**Задание 5.** Согласно нормативным документам подобрать оборудование и мебель для оснащения зала бара. Результаты представить в виде таблицы

№ п/п	Наименование оборудования, мебели	Тип, марка	Количество, штук

**Задача 6.** Произвести подбор и рассчитать количество оборудования для горячего цеха ресторана, если количество производственных работников, одновременно работающих в цехе, составляет 4 человека.

**Задача 7.** Рассчитать количество производственных столов в овощном цехе предприятия общественного питания, если количество производственных работников, одновременно работающих в цехе, составляет 3 человека, а норма длины стола на одного работника для выполнения операции равна 1,25 м. Длина принятого стандартного производственного стола 1,03 м.

**Задача 8.** Подобрать посуду, инвентарь, инструменты и рассчитать их необходимое количество для организации рабочего места бармена, вместимость бара 15 человек. Результаты представить в виде таблицы

№ п/п	Наименование посуды, инвентаря, инструментов	Марка	Количество, штук

**Задача 9.** Подобрать и рассчитать количество теплового оборудования для одновременного приготовления 20 порций супов и 35 порций вторых блюд.

**Задача 10.** Рассчитать площадь и количество холодильных камер для хранения 100 тонн молочных продуктов

**Задача 11.** Рассчитать площадь камеры для хранения лука репчатого – 15кг, люля-кебаб – 150 шт. в функциональных емкостях и контейнерах

**Задача 12.** Рассчитать вместимость пищеварочного котла для варки щей из кислой капусты при условии, что за 2 часа максимальной загрузки зала реализуется 210 порций. Объем одной порции 0,25 дм<sup>3</sup>

**Задача 13.** Рассчитать необходимое количество и вместимость сковород для жарки мясных котлет при условии, что за 1 час максимальной загрузки зала реализуется 86 порций.

**Задача 14.** Рассчитать необходимое количество осветительных приборов для зала кафе, площадь которого составляет 25 м<sup>2</sup>.

**Задача 15.** Рассчитать необходимое количество жаровочных шкафов для приготовления мясных и рыбных полуфабрикатов, при условии, что за 2 часа максимальной загрузки зала реализуется 200 порций.

**Задача 16.** Произвести подбор и расчет столовой посуды и приборов для сервировки стола банкет-чай на 6 человек.

Меню банкета-чая:

Суфле  
 Груша со сливками  
 Набор шоколадных конфет  
 Шоколадный набор  
 Миндаль  
 Зефир  
 Варенье вишневое (без косточек)  
 Клюква в сахарной пудре  
 Орехи в сахаре  
 Бисквит  
 Торт  
 Кекс  
 Печенье



Пирожные десертные

Пирожки с яблоками

**Задача 17.** В соответствии с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания и своим вариантом (таблица) подобрать оборудование для определённого цеха и рассчитать площадь, занятую под оборудованием

№ п/п	Тип предприятия общественного питания	Цех для оснащения	Количество посадочных мест
Вариант 1	Столовая диетическая	Холодный	100
Вариант 2	Ресторан	Горячий	150
Вариант 3	Кафе	Холодный	100
Вариант 4	Столовая школьная	Горячий	100
Вариант 5	«Макдональдс»	Холодный	150
Вариант 6	Столовая заводская	Горячий	200

**Задача 18.** У вас есть 112,5 м<sup>2</sup> площади обеденного зала, 16 квадратных столов на четыре посадочных места каждый и 10 столов на два посадочных мест каждый. Расставьте их так, чтобы можно было усадить 86 человек, добиваясь при этом, чтобы выглядело как можно привлекательнее. Кратко опишите схему расположения столов.

### 3.7 Перечень вопросов «Круглый стол»

1. Особенности ценовой категории оборудования для предприятий общественного питания
2. Современное электромеханическое оборудование для первичной обработки продуктов и приготовления полуфабрикатов.
3. Оборудование для ресторанов иностранных производителей
4. Отечественное оборудование для ресторанов
5. Мир современного ресторана: тенденции и развитие
6. Обзор рынка общественного питания
7. исследование рынка профессионального кухонного оборудования России
8. Критерии выбора оборудования для ресторанов
9. Потребительские тенденции на рынке посуды
10. Основные направления внедрение нового оборудования на предприятиях питания

### 3.8 Перечень вариантов заданий для контрольной работы

#### Вариант 1

1. Характеристика основных скатертей
2. Полиэтиленовые ткани для скатертей: преимущества и недостатки

#### Вариант 2

1. Характеристика банкетных скатертей
2. Скатертные ткани с тефлоновой пропиткой

#### Вариант 3

1. Характеристика вспомогательного белья для работы официантов
2. Способы складывания салфеток

#### Вариант 4

1. Характеристика и назначение полотенец
2. Характеристика и назначение хлопковых и льняных скатертей

#### Вариант 5

1. Требования к хранению столового белья
2. Основные параметры различия текстильных элементов

#### Вариант 6

1. Виды текстиля в ресторанном деле

## 2. Характеристика и назначение наперона

Вариант 7

1. Правила эксплуатации текстиля в ресторанах
2. Ресторанная специфика ткани

Вариант 8

1. Виды ткани и ее характеристика для ресторана
2. Роль текстиля в оформлении ресторанного дизайна

### **3.9 Вопросы к экзамену по дисциплине «Комплексное оснащение ресторанов»**

1. Виды приборов и их назначение
2. Основные принципы расстановки мебели в ресторане
3. Отличие фуршетного от банкетного стола
4. Посуда для подачи блюд
5. Виды и назначение холодильного оборудования для ресторанов
6. Виды и назначение теплового оборудования для ресторанов
7. Роль микроклимата и освещения в ресторане
8. Посуда для приготовления блюд
9. Виды и характеристика ресторанов в зависимости от месторасположения
10. Особенности расположения, характеристика и назначение аванзала ресторана
11. Характеристика кухонного инвентаря
12. Особенности, характеристика, назначение текстиля для ресторанов
13. Виды, характеристика, основные функции торговых помещений ресторана
14. Виды, основные функции буфета в ресторане
15. Характеристика и назначение фарфоровой и фаянсовой посуды
16. Исторический аспект развития предприятий питания
17. Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране
18. Состояние массового питания в туристских регионах
19. Особенности деятельности предприятий питания в мире
20. Размещение предприятий общественного питания в гостиничных комплексах
21. Интерьеры залов предприятий
22. Оборудование торговых помещений
23. Новые виды столовой посуды
24. Новые виды столовых приборов
25. Новые виды столового белья
26. Карта меню, особенности её составления (на конкретном примере)
27. Карта вин, принципы составления (на конкретном примере)
20. Правила обслуживания
21. Виртуальные предприятия питания
22. Концептуальные предприятия питания
23. Требования к предприятиям питания авиатуристов
24. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: организация проведения
25. Общие правила сервировки стола. Основные требования, предъявляемые к сервировке стола
26. Предварительная и дополнительная сервировка стола
27. Характеристика ресторанов разных классов
28. Характеристика баров разных классов
29. Характеристика кафе
30. Характеристика столовых
31. Приведите рисунки-схемы овощерезки (типа МРО-50-200), ее рабочих инструментов (ножей), поясните принцип работы

32. Начертите схему-рисунок универсальной резательной машины для резки продукта на кубики
33. Приведите рисунок-схему, опишите устройство и принцип работы машины для нарезки вареных овощей (например, овощерезки типа МРОВ-160)
34. Начертите чертеж, поясните устройство и работу сменного механизма (типа МС 25-200) для перемешивания салатов и винегретов
35. Приведите методику расчета производительности волчка и мощности электродвигателя для привода при измельчении сырой рыбы
36. Рассчитать площадь камеры для хранения молочных продуктов, жиров и гастрономии. Представить расчет в виде таблицы
37. Рассчитать площадь камеры для хранения лука репчатого – 23 кг, люля-кебаб – 150 шт в функциональных емкостях и контейнерах
38. Рассчитать вместимость пищеvarочного котла для варки щей из свежей капусты при условии, что за 2 часа максимальной загрузки зала реализуется 210 порций. Объем одной порции 0,25 дм<sup>3</sup>
39. Разработать композиционное и цветное решение интерьера торгового зала ресторана класса люкс, с использованием в оформлении осветительных приборов, применением декоративных элементов
40. Произвести подбор торгового оборудования и предложить схему его размещения в зале для пиццерии
41. Произвести подбор торгового оборудования и предложить схему его размещения в зале для закусочной
42. Произвести подбор торгового оборудования и предложить схему его размещения в зале для кафетерия
44. Рассчитать количество потребителей, обслуживаемых за один час работы ресторана, если оборачиваемость одного места за 1 ч составляет 0,5 раз, загрузка зала в данный час 35%, количество мест в зале 75
45. Произвести расчет количества блюд, реализуемых в течение дня в столовой, если количество потребителей за день 40 человек, коэффициент потребления блюд 2,0.
46. Произвести расчет количества блюд, реализуемых в течение дня в ресторане при гостинице, если количество потребителей за день 40 человек, коэффициент потребления блюд 3,5.
47. Произвести расчет количества блюд, реализуемых в течение дня в чебуречной, если количество потребителей за день 40 человек, коэффициент потребления блюд 2,0.
48. Рассчитать количество производственных столов в овощном цехе предприятия общественного питания, если количество производственных работников, одновременно работающих в цехе составляет 4 человека, а норма длины стола на одного работника для выполнения операции равна 1,25 м. Длина принятого стандартного производственного стола 1,03 м
49. Рассчитать объем котла, необходимого для приготовления 50 порций горячих напитков по 150 г.
50. Определить массу хранящегося продукта, если общая площадь кладовой составляет – 79 м<sup>2</sup>, норма нагрузки площади пола – 94 кг/м<sup>2</sup>, а коэффициент свободных проходов – 0,4.
51. Правила и техника расстановки столов для проведения банкетов с частичным обслуживанием официантами
52. Комплексное оснащение для работы бара
53. Особенности интерьера торговых помещений ресторана
54. Требования к мебели для сидения
55. Оснащение помещений для производства полуфабрикатов
56. Характеристика и назначение фарфоровой посуды
57. Принципы подбора ресторанного текстиля



**Знает:**

- обучающийся знает научную терминологию, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования;
- правила безопасного использования технологического оборудования;
- виды инвентаря, в зависимости от способов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции

**Умеет:**

- планировать процессы основного производства организации питания.
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить расчет необходимого оборудования и инвентаря в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания

**Владеет:**

- основными профессиональными навыками в организации комплексного оснащения ресторанов

**Критерии оценки:**

- 1) самостоятельность ответов;
- 2) свободное владение материалом;
- 4) твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы;
- 5) наличие четко определенной личной позиции по теме вопроса;
- 6) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;
- 7) стиль изложения вопроса(использование профессиональных терминов)

**Пороги оценок:**

*80-100 баллов* оценивается как **«отлично»**, что показывает высокий уровень обученности, который свидетельствует о полном овладении знаниями, умениями и навыками по компетенциям дисциплины, в т.ч.:

- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно понимается терминология;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы.

*60-79 баллов* оценивается как **«хорошо»**, что показывает продвинутый уровень обученности, который свидетельствует, что обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, но содержатся отдельные проблемы при умении обслуживать основное технологическое оборудование.

*45-59 баллов* оценивается как **«удовлетворительно»**, что показывает пороговый уровень обученности, который свидетельствует, что обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

*менее 45 баллов* оценивается как **«не удовлетворительно»**, что показывает низкий уровень обученности и требуется повторный контроль освоения компетенций дисциплины.

- не показано основное содержание учебного материала;

- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

### **Оценивание работы обучающегося на практических занятиях, входной контроль (устный опрос)**

#### ***Ожидаемые результаты:***

##### **Знает:**

- обучающийся знает научную терминологию, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

##### **Умеет:**

- планировать процессы производства продукции

##### **Владет:**

- основными профессиональными навыками в организации ресторанного дела

#### ***Критерии оценки:***

- 1) активное участие в обсуждении вопросов практического занятия;
- 2) самостоятельность ответов;
- 3) свободное владение материалом;
- 4) твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы

#### ***Пороги оценок:***

**1 балл** - активное участие в обсуждении вопросов практического занятия, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

**0,5** - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

**0 баллов** - пассивность на занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

### **Оценивание подготовки обучающимся эссе, докладов, рефератов, круглый стол**

#### ***Ожидаемые результаты:***

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;
- способность саморазвития;
- умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

#### ***Критерии оценки эссе, докладов, рефератов:***

- 1) наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);
- 2) наличие четко определенной личной позиции по теме эссе, доклада, реферата;
- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;
- 4) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);

5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

***Пороги оценок:***

**2 балла** - работа отвечает всем критериям оценки

**1 балл** – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

**0** - если работа соответствует менее трем критериям.

### **Оценивание участия обучающихся в игре «Брейн-ринг»**

***Ожидаемые результаты:***

- способность эффективно работать в команде;
- полнота знаний теоретического контролируемого материала.

***Критерий оценки:***

- 1) владение терминологией;
- 2) демонстрация владения учебным материалом по теме,
- 3) умение работать в группе;
- 4) доказательность личной позиции

***Пороги оценок:***

**3 балла** соответствует высокому уровню, выставляется студенту, если он принял участие в игре «Брейн-ринг»; аргументировано и убедительно высказывает свою позицию; показывает навыки креативного мышления и логику умозаключений, ответил на все вопросы верно

**2 балла** соответствует продвинутому уровню, выставляется студенту, если он принял участие в игре; показывает оригинальное мышление при доказательстве своей позиции.

**1 балл** соответствует пороговому уровню, выставляется студенту, если он принял участие в игре; показывает недостаточный уровень знаний лекционного материала и внешних источников; проявил слабую активность в игре.

**Менее 1 балла (0,5 и 0)** выставляется, если студент не разбирается в терминологии по теме или устранился от участия в игре.

### **Оценивание результатов решения задач**

***Ожидаемые результаты:***

***Знает:***

- назначение оборудование, кухонного инвентаря, посуды, размещение и планирование помещений ресторана

***Умеет:***

- логически мыслить, применять знания для решения задач, связанных с оснащением ресторанов;
- правильно использовать специальные термины и понятия;
- организовывать процесс производства и подачи блюд

***Критерии оценки:***

- 1) соответствие правильным ответам;
- 2) наличие навыков самостоятельной работы;
- 3) способность использовать полученные знания при решении конкретных ситуаций и поставленных задач.

***Пороги оценок:***

**9-10 баллов** соответствует высокому уровню, решение выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работал самостоятельно, показал необходимые теоретические знания, практические умения и

навыки. Задача оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

**7-8 баллов соответствует продвинутому уровню**, решение выполнено самостоятельно. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

**5-6 баллов соответствует пороговому уровню**, решение выполнено с превышением отведенного времени. Студент показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднения при решении заданий. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

**Менее 5 баллов соответствует низкому уровню**, решение выполнено с превышением отведенного времени, нарушена самостоятельность подготовки, студент показывает низкое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Допущены неправильные ответы.

**0 баллов соответствует низкому уровню**, решение выполнено не верно.

### **Оценивание результатов контрольной работы**

#### ***Ожидаемые результаты:***

##### **Знает:**

- классификацию, назначение, характеристику ресторанного текстиля

##### **Умеет:**

- логически мыслить, применять знания

- правильно использовать специальные термины и понятия

##### **Владеет:**

- навыками подбора текстиля в зависимости от интерьерных особенностей ресторана

#### ***Критерии оценки:***

1) соответствие правильным ответам;

2) наличие навыков самостоятельной работы;

3) способность использовать полученные знания

#### ***Пороги оценок:***

**9-10 баллов соответствует высокому уровню**, контрольная работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работал самостоятельно, показал необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

**7-8 баллов соответствует продвинутому уровню**, работа выполнена самостоятельно. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

**5-6 баллов соответствует пороговому уровню**, работа выполнена с превышением отведенного времени. Студент показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднения при ответе на некоторые вопросы. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

**Менее 5 баллов соответствует низкому уровню**, работа выполнена с превышением отведенного времени, нарушена самостоятельность подготовки, студент показывает низкое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Допущены неправильные ответы.

**0 баллов соответствует низкому уровню**, работа выполнена не верно.

### **Оценка результатов тестирования**

#### ***Ожидаемые результаты:***

##### **Знает:**

- основополагающие понятия и категории, терминологию;



**Умеет:**

- логически мыслить, применять знания, связанных с оснащением ресторанов;
- правильно использовать специальные термины и понятия;
- обобщать теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

**Критерии оценки:**

- 1) соответствие правильным ответам;
- 2) наличие навыков самостоятельной работы;
- 3) способность использовать полученные знания при решении конкретных ситуаций.

**Пороги оценок:**

Тестовые задания комплектуются из 20 вопросов, общая сумма возможных баллов соответствует 10-ти. Каждый правильный ответ означает присвоение 0,25 балла.

**Общая сумма баллов соответствует оценке результатов тестирования.**

**9-10 баллов соответствует высокому уровню**, тест выполнен в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работал самостоятельно, показал необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Тест оформлен аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

**7-8 баллов соответствует продвинутому уровню**, тест выполнен самостоятельно. Допущены неточности и/или неправильные ответы не более 30%.

**5-6 баллов соответствует пороговому уровню**, тест выполнен с превышением отведенного времени. Студент показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднения при выполнении тестовых заданий. Допущены неточности и/или неправильные ответы не превышающие 50%.

**Менее 5 баллов соответствует низкому уровню**, тест выполнен с превышением отведенного времени, нарушена самостоятельность подготовки, студент показывает низкое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Допущены неправильные ответы более 50%.

Преподаватель



И.И. Шигапов