

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра легкой и пищевой промышленности

(наименование кафедры)



УТВЕРЖДАЮ

Директор института

Могильная Е.П.

(подпись)

«25» февраля 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

«Технология и организация производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий»

(наименование учебной дисциплины, практики)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки (специальности))

«Технология продуктов общественного питания»

(наименование профиля подготовки (специальности, магистерской программы); при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик (разработчики):

доцент

(должность)

(подпись)

Гаврыш В.С.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры легкой и пищевой
промышленности

от «25» февраля 2025 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой

(подпись)

Дейнека И.Г.

(ФИО)

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Технология и организация производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

1. Выберите один правильный ответ

Укажите задачи курса

- А) Повышение качества продукции и обслуживания потребителей
- Б) Получение на основании технологических расчетов основных количественных характеристик предприятия, разработка схемы производственного процесса, расчет, подбор и расстановка оборудования в цехах, применение САПР
- В) Совершенствование проектирования, применение САПР
- Г) Совершенствование способов обработки и контроль качества готовой продукции

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

2. Выберите один правильный ответ

Каково назначение предмета:

- А) Изучение спроса населения, разработка новых рецептур блюд и кулинарных изделий, контроль качества готовой продукции
- Б) Изучение индустриальных методов производства продукции в массовом питании
- В) Изучение и разработка документации объектов ПОП, обоснование, использование в расчетах прогрессивных методов по обработке продукции и применение современного оборудования, строительных и других решений на основе нормативной документации
- Г) Изучение специализации в массовом питании

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

3. Выберите один правильный ответ

Что такое «проект»:

- А) Проект – это научно-обоснованный комплекс технической документации (расчетов, чертежей, пояснительных записок и смет), необходимой для осуществления строительства предприятия
- Б) Проект – это графическое изображение принятого архитектурного, технологического и конструктивного решения проектируемого объекта, его элементов и деталей

В) Проект – это основание для выделения капитальных вложений, финансирования строительства данного объекта и расчеты между подрядчиком и заказчиком за выполняемые работы

Г) Проект – это процесс разработки технических условий по какому-либо объекту

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

4. Выберите один правильный ответ

На какие группы подразделяются предприятия общественного питания по функциональному назначению

А) Для потребителей, производственные, для приема и хранения продукции, служебно-бытовые и технические

Б) Мясной, овощной, горячий, холодный цехи

В) Вестибюль, торговый зал, горячий цех, складские помещения, загрузочная

Г) Торговый зал, производственные помещения, складские помещения, административно-бытовые

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

5. Выберите один правильный ответ

Какие помещения предприятий общественного питания относятся к производственным.

А) Мясной, овощной, горячий, холодный цехи, помещения персонала

Б) Мясной, овощной, горячий, холодный цехи, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, сервизная, помещение для резки хлеба, кулинарный и кондитерский цехи

В) Моечная столовой и кухонной посуды, сервизная, моечная и кладовая тары, тепловой пункт

Г) Торговый зал, горячий и холодный цехи, складские помещения

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

6. Выберите один правильный ответ

Какие из типов предприятий общественного питания проектируются при кинотеатрах и театрах

А) Ресторан

Б) Бар

В) Кафе

Г) Буфет

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

7. Выберите один правильный ответ

Какие из типов предприятий общественного питания проектируются при вузах

- А) Ресторан и буфет
- Б) Кафе и бар
- В) Столовая и буфет
- Г) Столовая и коктейль-бар

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

8. Выберите один правильный ответ

Какие факторы учитываются при расчете вместимости залов предприятий питания

- А) Объем перерабатываемого сырья
- Б) Численность контингента, норматив мест, оборачиваемость места, явочный коэффициент
- В) Поток потребителей, расчетное меню
- Г) Явочный коэффициент, средний процент загрузки зала

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

9. Выберите один правильный ответ

Для заготовочных предприятий производственной программой является

- А) Объем перерабатываемого сырья в сутки или смену
- Б) Вместимость зала
- В) Количество блюд, реализуемых в день
- Г) Численность потребителей

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

10. Выберите один правильный ответ

Какие факторы влияют на количество потребителей, обслуживаемых за день предприятиями питания

- А) Расчетное меню
- Б) Вместимость зала, оборачиваемость места за час, загрузка зала, режим работы зала
- В) Количество реализуемых за день блюд
- Г) Количество мест в зале, меню и режим работы зала

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

11. Выберите один правильный ответ

Что означает q в формуле расчета площади складских помещений по нагрузке на 1 м^2

- А) Удельная нагрузка на 1 м^2 грузовой площади пола
- Б) Коэффициент, учитывающий проход
- В) Количество сырья
- Г) Срок хранения продукта

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

Задания закрытого типа на установление соответствия

1. Установите соответствие. Каждому элементу левого столбца соответствует два элемента правого столбца.

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1) Отделение посола. | А) волчок-дробилка, вакуум-горизонтальный котел |
| 2) Сырьевое отделения ЦК и ТП | Б) мешалка, волчок |

Правильный ответ:

1	2
Б	А

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

2. Установите соответствие. Каждому элементу левого столбца соответствует только два элемент правого столбца.

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 1) Субпродуктовый цех | А) сепаратор, центробежная машина |
| 2) Цех пищевых топлёных жиров | Б) моечный барабан, опалочная печь |

Правильный ответ:

1	2
Б	А

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

1. Выберите правильную схему размещения главного производственного корпуса:

А) МЖК

Б) Холодильник

В) Мясоперерабатывающее производство

Правильный ответ: А, Б, В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

2. Напишите правильную последовательность

Расчеты сырья в ЦППС проводят для выбранного региона по следующему алгоритму:

А) рассчитать количество голов скота, поступающего на переработку.

Б) установить по справочной или основной литературе среднегодовые нормы выхода мяса данного вида в зависимости от региона;

В) распределить планируемую массу мяса по видам, категориям, для свинины – по способам обработки, для говядины – по возрасту;

Г) рассчитать живую массу скота, поступающего на переработку;

Д) по нормативной документации установить живую массу одной головы скота;

Правильный ответ: А, Б, В, Г, Д

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

3. Выберите правильное расположение цеха первичной переработки скота в системе МЖК

А) ЦКиТП

Б) Шкуроконс. цех

В) ЦППС

Г) С/прод.

Д) Киш.цех

Правильный ответ: А, Б, В, Г, Д

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

4. Установите правильную последовательность. Запишите правильную последовательность букв слева направо. Напишите правильную последовательность при составлении материального баланса сырья и готовой продукции в колбасном производстве:

А) выбрать ассортимент продукции;

Б) рассчитать потребную массу сырья для производства колбас заданного ассортимента;

В) выбрать на основании схемы разделки полутуш ассортимент цельномышечной продукции и составить материальный баланс;

Г) выбрать на основании схемы разделки полутуш ассортимент полуфабрикатов и составить материальный баланс.

Правильный ответ: А, Б, В, Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

5. Установите правильную последовательность действий при размещении транспортных узлов и разводке инженерных коммуникаций на промышленном предприятии пищевых производств:

А) Проведение изыскательских работ на участке строительства.

Б) Утверждение генерального плана предприятия.

В) Определение потребности в инженерных коммуникациях.

Г) Разработка проекта разводки инженерных коммуникаций.

Д) Разработка проекта размещения транспортных узлов.

Е) Согласование проектов с соответствующими органами.

Правильный ответ: А, Б, В, Д, Г, Е.

Компетенции (индикаторы): Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1;

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

1. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

При многоэтажном решении МЖК цех первичной переработки скота располагают на _____ этаже.

Правильный ответ: последнем (верхнем).

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

2. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Важнейшими показателями рациональности выбора машин являются _____ их использования по времени и загрузке.

Правильный ответ: коэффициенты.

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

3. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

_____ площадь предназначена для хранения сырья и готовой продукции, вспомогательных материалов, оборотной тары.

Правильный ответ: Складская.

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

4. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Шкуроконсервировочный цех проектируют на _____ этаже

Правильный ответ: на первом этаже.

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. Что такое генеральный план?

Правильный ответ: План земельного участка со всеми основными, вспомогательными, проектируемыми и реконструируемыми зданиями и сооружениями, селитебными зонами называется генеральным планом

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

2. Какие методы используют для восстановления первоначальных свойств мембран?

Правильный ответ: механическая очистка, гидродинамическая очистка, химическая очистка, физическая очистка

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

3. Расчёт мощности предприятия включает в себя определение _____, которая отражает максимальный объём продукции, который может быть произведён за определённый период времени при оптимальных условиях.

Правильный ответ: проектной мощности/расчетной мощности

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1

Задания открытого типа с развернутым ответом

1. Укажите какое необходимо основное оборудование отделения шприцевания фарша. Перечислите его и опишите характеристики и назначение.

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат: вакуумный шприц; гидравлический шприц; столы для формовки колбасных изделий.

Принцип работы вакуумного шприца заключается в бережном и точном наполнении фаршами оболочек, с сохранением структуры и качества фарша. Устройство позволяет получать высококачественный продукт с четким и красивым рисунком на срезе даже с фаршами низких температур до минус 4°C. Высокая производительность, бережное перемещение фарша, точность дозирования и возможность работы с любыми видами фаршей позволяет получать продукт, удовлетворяющий всем запросам покупателя.

Загруженный в бункер вручную или с помощью специального подъемника фарш вакуумируется и уплотняется. Далее с помощью насоса попадает в рабочую полость. Вращающиеся лопасти ротора осуществляют подачу массы в подготовленную оболочку.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1;

2. Укажите какое необходимо основное оборудование отделения посола мяса. Перечислите его и опишите характеристики и назначение.

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат: волчок; фаршемешалка.

Волчок (промышленная мясорубка) – незаменимое оборудование для предприятий, занимающихся переработкой мяса, жира, овощей и ягод. Предназначены для мелкого и среднего измельчения как охлажденного, так и замороженного мяса и других продуктов. Идеальный выбор для производства фарша.

Фаршемешалка – это производственное устройство, предназначенное для равномерного смешивания мясного сырья со специями и другими ингредиентами, предусмотренными в технологическом процессе приготовления. В результате такого смешивания сохраняются цвет и текстура фаршей. Это электрическое оборудование может использоваться либо вместо, либо в сочетании с мясорубкой для создания фарша из различных видов мяса, рыбы, овощей, творога и фруктов. Промышленная фаршемешалка будет особенно полезна при консервации или мариновании овощных ингредиентов.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1;

3. В каких случаях разрабатываются проекты реконструкции?

Время выполнения – 30 мин.

Ожидаемый результат: Техническое состояние, оснащение оборудованием, применяемые технологические процессы, форма обслуживания не соответствуют современным требованиям.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ОПК-2; ПК-1;

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению.

Председатель учебно-методической комиссии
института технологий и инженерной механики  Ясуник С.Н.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)