

МИНОБРНАУКИ России
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой

Биотехнологии, химии и

стандартизации

(наименование кафедры)

М.Г. Сульман

(Ф.И.О. зав. кафедрой)

«__» _____ 20__ г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Промежуточной аттестации в форме зачета

(промежуточной аттестации: экзамен, зачет, курсовая работа или курсовой проект; практики: с указанием вида и типа практики; государственного итогового экзамена)

ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО

ПИТАНИЯ

Наименование дисциплины (для промежуточной аттестации)

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий
общественного питания

Типы задач – Производственно-технологический
технологическая

Разработаны в соответствии с:

Рабочей программой дисциплины «Проектирование и оборудование предприятий

общественного питания»

утвержденной Проректором по УР от «__» _____ 20__ г.

Разработчик(и): д.х.н., проф, В.Ю. Долуда

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Проектирование и оборудование предприятий общественного
питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 1

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Современные концепции проектирования.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
**Описать одностадийный метод проектирования. Понятие о рабочем
проекте.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
Составить технологическую схему производства смеси сухих грибов.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

В.Ю. Долуда

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Проектирование и оборудование предприятий общественного
питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 2

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Основные этапы создания нового изделия.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Описать двухстадийный метод проектирования.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
**Составить материальный баланс основной технологической стадии
участка по производству смеси сухих грибов.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

В.Ю. Долуда

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Проектирование и оборудование предприятий общественного
питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 3

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Принцип реализации системного подхода на примере производственного цикла, состоящего из нескольких стадий.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Описать иерархическую структуру пищевого предприятия.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Составить технологическую схему производства замороженной фасоли.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

В.Ю. Долуда

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Проектирование и оборудование предприятий общественного
питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 4

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Понятие о функциональном технологическом проектировании.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Перечислить стадии разработки, состав и содержание проектной документации.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Составить материальный баланс основной технологической стадии участка по производству замороженной фасоли.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

В.Ю. Долуда

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Проектирование и оборудование предприятий общественного
питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 5

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Технико-экономическое обоснование проекта.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
**Размещение основного технологического оборудования в цехах
предприятия.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
**Составить технологическую схему производства замороженных
шампиньонов.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

В.Ю. Долуда

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Проектирование и оборудование предприятий общественного
питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 6

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Генеральный план предприятия по производству пищевой продукции.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
**Способы инженерного и конструкционного расчета основного
технологического оборудования.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
**Составить материальный баланс основной технологической стадии
участка по производству замороженных шампиньонов.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

В.Ю. Долуда

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Проектирование и оборудование предприятий общественного
питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 7

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Размещение трубопроводов предприятия общественного питания.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Описать стадии разработки, состав и содержание проектной документации.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Составить технологическую схему производства лимонада.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

В.Ю. Долуда

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Проектирование и оборудование предприятий общественного
питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 8

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Приоритезация технических характеристик.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
**Вентиляция производственных помещений предприятий общественного
питания.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
**Описать принцип реализации системного подхода на примере
производственного цикла, состоящего из нескольких стадий.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

В.Ю. Долуда

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Проектирование и оборудование предприятий общественного
питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 9

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
**Канализация производственных помещений предприятий общественного
питания.**
2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Описать состав рабочей документации.
3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
**Составить материальный баланс основной технологической стадии
участка по производству сухарей с сахаром.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

В.Ю. Долуда

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Проектирование и оборудование предприятий общественного
питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 10

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Водоснабжение производственных помещений предприятий
общественного питания.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Привести классификацию сырья, используемого в производстве и
требования к нему.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**Составить материальный баланс основной технологической стадии
участка по производству йогурта.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

В.Ю. Долуда

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Проектирование и оборудование предприятий общественного
питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 11

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Критерии эффективности реализации проекта.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
**Как проводится определение основных технических характеристик
качества, обеспечивающих выполнение требований потребителя?**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
Составить технологическую схему производства фруктового мороженого.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

В.Ю. Долуда

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Проектирование и оборудование предприятий общественного
питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 12

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Создание оптимальных технологических схем.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Опишите основные принципы создания САПР.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Составить технологическую схему производства свежевыжатого сока.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

В.Ю. Долуда

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Проектирование и оборудование предприятий общественного
питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 13

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Влияние требований GMP на особенности конструкции оборудования, особенности осуществления технологических процессов и особенности конструкции производственных помещений.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Приведите основные положения объемно-планировочных и конструктивных решений промышленных зданий.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Составить материальный баланс основной технологической стадии участка по производству свежавыжатого сока.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

В.Ю. Долуда

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Проектирование и оборудование предприятий общественного
питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 14

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Разработка плана мероприятий по освоению и внедрению в производство
нового оборудования.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Минимизация влияния производственных факторов риска на
окружающую среду.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Составить технологическую схему производства вафель.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

В.Ю. Долуда

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Проектирование и оборудование предприятий общественного
питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 15

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
**Особенности проведения огневых работ при ремонте основного
технологического оборудования.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Как проводится экспертиза проекта?

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
Составить технологическую схему производства мюсли.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

В.Ю. Долуда

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман