

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 21.10.2023 12:24:30
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486417a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реконструкция и технологическое переоснащение предприятий питания

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общест- венного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий пи- тания туристско-рекреационного кластера</u>
Год начала обучения	<u>2023</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>4</u>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Реконструкция и технологическое переоснащение предприятий питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Реконструкция и технологическое переоснащение предприятий питания»

3. Разработчик Писаренко О.Н. доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения
Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Реконструкция и технологическое переоснащение предприятий питания».

«___» _____ 20__ г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023	

1. Описание критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенци(ий),			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-1. Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания.				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i>				
ИД-1ПК-1 Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений.	Слабо анализирует собранный материал технико-экономических расчетов или обоснования для реконструкции и технологического переоснащения предприятия питания.	Недостаточно анализирует собранный материал технико-экономических расчетов или обоснования для реконструкции и технологического переоснащения предприятия питания.	Анализирует собранный материал технико-экономических расчетов или обоснования для реконструкции и технологического переоснащения предприятия питания, но допускает ошибки.	Анализирует собранный материал технико-экономических расчетов или обоснования для реконструкции и технологического переоснащения предприятия питания.
ИД-2ПК-1 Организует системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания.	Слабо осознает мониторинг внешней и внутренней среды предприятия питания.	Недостаточно осознает мониторинг внешней и внутренней среды предприятия питания.	Осознает мониторинг внешней и внутренней среды предприятия питания, но допускает ошибки.	Осознает мониторинг внешней и внутренней среды предприятия питания.
ИД-3ПК-1 Умеет подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.	Слабо учитывает совершенствование продукции и обслуживания с учетом изменяющихся экономических условий.	Недостаточно учитывает совершенствование продукции и обслуживания с учетом изменяющихся экономических условий.	Учитывает совершенствование продукции и обслуживания с учетом изменяющихся экономических условий, но допускает ошибки.	Учитывает совершенствование продукции и обслуживания с учетом изменяющихся экономических условий.
Компетенция: ПК-4. Способен управлять проектами и изменениями на предприятии питания.				
Результаты обучения по дисциплине				

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

лине (модулю): <i>Индикатор:</i>				
ИД-1ПК-4 Разрабатывает и реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания.	Слабо учитывает повышение конкурентоспособности предприятия питания.	Недостаточно учитывает повышение конкурентоспособности предприятия питания.	Учитывает повышение конкурентоспособности предприятия питания, но допускает ошибки.	Учитывает повышение конкурентоспособности предприятия питания.
ИД-2ПК-4 Оценивает эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания.	Слабо анализирует эффективность реконструкции и результат технологического переоснащения предприятия питания.	Недостаточно анализирует эффективность реконструкции и результат технологического переоснащения предприятия питания.	Анализирует эффективность реконструкции и результат технологического переоснащения предприятия питания, но допускает ошибки.	Анализирует эффективность реконструкции и результат технологического переоснащения предприятия питания.
ИД-3ПК-4 Выявляет и анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания.	Слабо анализирует изменения в при реконструкции и технологическом переоснащении предприятия питания.	Недостаточно анализирует изменения в при реконструкции и технологическом переоснащении предприятия питания.	Анализирует изменения в при реконструкции и технологическом переоснащении предприятия питания, но допускает ошибки.	Анализирует изменения в при реконструкции и технологическом переоснащении предприятия питания.

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Но ме р за да ни я	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.		Что такое техническое перевооружение действующих предприятий?	ПК-4
2.	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	Стадии проектирования.	ПК-1
3.	Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	Что указывается в задании на проектирование?	ПК-1

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

4.		Состав помещений для приема и хранения продуктов в предприятиях, работающих на сырье.	ПК-1
5.		Размещение складских помещений в проектируемом предприятии.	ПК-1
6.		Особенности проектирования охлаждаемого блока камер в предприятии общественного питания.	ПК-1
7.		Назначение и характеристика мясорыбного цеха.	ПК-1
8.		Назначение и характеристика овощного цеха.	ПК-1
9.		Расчет раздач для предприятия, работающего с официантами.	ПК-1
10.		Расчет раздач для предприятия, работающего по методу самообслуживания.	ПК-1
11.		Состав помещений для потребителей.	ПК-1
12.		Особенности планировки зала.	ПК-1
13.		Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных зданий.	ПК-4
14.		Объемно-планировочные решения отдельно стоящих многоэтажных зданий.	ПК-4
15.		Для каких предприятий питания составляются ТЭР при разработке проектов?	ПК-1
16.		Характеристика района деятельности проектируемого (реконструируемого) предприятия и выбора места строительства.	ПК-4
17.		Обоснование технической возможности строительства проектируемого предприятия.	ПК-4
18.		Обоснование типа работы предприятия.	ПК-4
19.		Обоснование форм и методов обслуживания.	ПК-4
20.		Что необходимо делать при обосновании необходимости строительства общедоступных предприятий?	ПК-4
21.		Какие типы предприятий питания дополнительно проектируют при санаториях и домах отдыха?	ПК-1
22.		Исходными данными при расчете необходимого количества мест на предприятиях общественного питания при производственных организациях и учреждениях являются:	ПК-1
23.	а) ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	Как определить потребность в числе мест на предприятиях общественного питания при вузах? а) Расчетный контингент следует принимать по максимальной численности студентов очной формы обучения плюс 10%	ПК-1

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

		заочной. б) Расчетный контингент следует принимать 35% от численности преподавателей и студентов. в) Расчетный контингент следует принимать 20% от численности студентов и преподавателей. г) Расчетный контингент следует принимать по минимальной численности студентов очной формы обучения плюс 25% заочной.	
24.	б)	Какие цеха и помещения относятся к группе производственных помещений? а) Горячий и холодный цех, цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени, вестибюль, залы с раздаточной и буфетом, сервизная, помещение заведующего производством. б) Горячий и холодный цех, цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени, моечные столовой, кухонной посуды и полуфабрикатной тары, помещение для резки и хранения хлеба, раздаточная, сервизная, помещение заведующего производством. в) Горячий цех, цех доработки полуфабрикатов, кабинет врача (диетсестры). г) Горячий и холодный цех, цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени, вестибюль, залы с раздаточной и буфетом, сервизная, помещение заведующего производством	ПК-1
25.	в)	Какие помещения относятся к неохлаждаемым помещениям для приема и хранения товаров? а) Мясная камера, кладовая сухих продуктов. б) Камера отходов, кладовая вино-водочных напитков. в) Кладовая овощей, кладовая сухих продуктов. г) Мясорыбная камера, кладовая овощей.	ПК-1
26.	а)	Какие помещения относятся к охлаждаемым помещениям для приема и хранения товаров? а) Для хранения свежих фруктов, зелени, напитков, молочных продуктов и гастрономии. б) Для хранения овощей, сухих продуктов. в) Приемочная.	ПК-1

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

		г) Для хранения отходов, вино-водочных напитков, сухих продуктов.	
27.	в)	Что определяет монтажная привязка оборудования? а) Местоположение точек ввода только электроэнергии. б) Схематичную установку его в производственном цехе. в) Местоположение точек ввода коммуникаций (электроэнергии, газа, пара, горячей и холодной воды, отвода в канализацию). г) Высоту устанавливаемого оборудования.	ПК-4
28.	б)	Как проектируется раздаточная при обслуживании официантами в ресторане. а) не зависимо от расположения производственных цехов и зала. б) на площади производственных цехов. в) на площади торгового зала. г) на усмотрение «заведения».	ПК-1
29.	130	Магазины кулинарии торговой площадью зала свыше ____ м ² могут размещаться вне предприятий общественного питания.	ПК-1
30.	1000	Общую потребность города в предприятиях общественного питания в соответствии с нормативами развития сети общедоступных предприятий общественного питания принимают на ____ жителей.	ПК-4

2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования магистратуры.

3. Критерии оценивания компетенций*

Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент анализирует собранный материал технико-экономических расчетов или обоснования для реконструкции и технологического переоснащения предприятия питания; осознает мониторинг внешней и внутренней среды предприятия питания; учитывает совершенствование продукции и обслуживания с учетом изменяющихся экономических условий; учитывает повышение конкурентоспособности предприятия питания; анализирует эффективность реконструкции и результат технологического переоснащения предприятия питания; анализирует изменения в при реконструкции и технологическом переоснащении предприятия питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент анализирует собранный материал технико-экономических расчетов или обоснования для реконструкции и технологического переоснащения предприятия питания; осознает мониторинг внешней и внутренней среды предприятия питания; учитывает совершенствование продукции и обслуживания с учетом изменяющихся экономических условий; учитывает повышение конкурентоспособности предприятия питания; анализирует эффективность реконструкции и результат технологического переосна-

ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9A88B952203E7BA500060000043E
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

щения предприятия питания; анализирует изменения в при реконструкции и технологическом переоснащении предприятия питания, *но допускает ошибки*.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент *недостаточно* анализирует собранный материал технико-экономических расчетов или обоснования для реконструкции и технологического переоснащения предприятия питания; осознает мониторинг внешней и внутренней среды предприятия питания; учитывает совершенствование продукции и обслуживания с учетом изменяющихся экономических условий; учитывает повышение конкурентоспособности предприятия питания; анализирует эффективность реконструкции и результат технологического переоснащения предприятия питания; анализирует изменения в при реконструкции и технологическом переоснащении предприятия питания.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент *слабо* анализирует собранный материал технико-экономических расчетов или обоснования для реконструкции и технологического переоснащения предприятия питания; осознает мониторинг внешней и внутренней среды предприятия питания; учитывает совершенствование продукции и обслуживания с учетом изменяющихся экономических условий; учитывает повышение конкурентоспособности предприятия питания; анализирует эффективность реконструкции и результат технологического переоснащения предприятия питания; анализирует изменения в при реконструкции и технологическом переоснащении предприятия питания.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

** в соответствии с результатами освоения дисциплины и видами заданий.*