

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 14:48:43
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

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
Основы компьютерного проектирования

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и</u>	
Направленность (профиль)	<u>организация общественного питания</u>	
Год начала обучения	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Форма обучения	<u>2023</u>	
Реализуется в семестре	очная	заочная
	<u>4</u>	<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: обеспечение методической основы для организации и проведения текущего контроля по дисциплине «Основы компьютерного проектирования». Текущий контроль по данной дисциплине – вид систематической проверки знаний, умений, навыков студентов. Задачами текущего контроля являются получение первичной информации о ходе и качестве освоения компетенций, а также стимулирование регулярной целенаправленной работы студентов. Для формирования определенного уровня компетенций.
2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Основы компьютерного проектирования» в соответствии с образовательной программой уровня высшего образования бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.
3. Разработчик: Старший преподаватель кафедры СУиИТ Казорин В.И.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель:

Цаплева В.В. – и.о.зав. кафедрой систем управления и информационных технологий

Члены комиссии:

Флоринский О.С. – доцент кафедры систем управления и информационных технологий

Рудакова Т.А. – доцент кафедры систем управления и информационных технологий

Представитель организации-работодателя:

Афанасов Владимир Христофорович - директор ООО «Сателлит»

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Основы компьютерного проектирования».

« ____ » _____ 2023 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 компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции (ий),			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетвори тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворитель но) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i> ИД-2_{УК-1} осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Не знает основы поиска и критического анализа информации; не может использовать методы системного подхода для решения поставленных задач с помощью цифровых и информационных технологий; не знает как организовать личное цифровое пространство; Не владеет технологиями поиска информации и обработки данных, методами системного подхода для решения поставленных задач с помощью цифровых и информационных технологий	Плохо знает основы поиска и критического анализа информации; слабо использует методы системного подхода для решения поставленных задач с помощью цифровых и информационных технологий; с затруднением организует личное цифровое пространство; Не в полной мере владеет технологиями поиска информации и обработки данных, методами системного подхода для решения поставленных задач с помощью цифровых и информационных технологий	Хорошо знает основы поиска и критического анализа информации; может использовать методы системного подхода для решения поставленных задач с помощью цифровых и информационных технологий; умеет организовать личное цифровое пространство; В основном владеет технологиями поиска информации и обработки данных, методами системного подхода для решения поставленных задач с помощью цифровых и информационных технологий	Отлично знает основы поиска и критического анализа информации; может использовать методы системного подхода для решения поставленных задач с помощью цифровых и информационных технологий; умело организует личное цифровое пространство; В совершенстве владеет технологиями поиска информации и обработки данных, методами системного подхода для решения поставленных задач с помощью цифровых и информационных технологий
Компетенция: ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности				
Результаты обучения по дисциплине (модулю):	Не может использовать современные средства сбора,	Слабо может использовать современные средства сбора,	Использует современные средства сбора, передачи и	Отлично использует современные средства сбора,

<i>Индикатор:</i> ИД-1 _{опк-1} использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности.	передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности	передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности	обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности, но допускает ошибки	передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i> ИД-2 _{опк-1} Применяет информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Не умеет использовать навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Слабо использует навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Использует навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Отлично использует навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

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.

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

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
		Форма обучения <u>ОФО</u> _ Семестр 4, Форма обучения <u>ЗФО</u> _ Семестр 4	
1.	Способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.	Вместимость зала – это.	УК -1
2.	Предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления.	Доготовочное предприятие общественного питания– это.	УК -1
3.	Предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, снабжения ими доготовочных предприятий, магазинов ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ 20.08.2023 12:05 E7BA500060000043E Шебзухова Татьяна Александровна с 19.08.2023 по 19.08.2023	Заготовочное предприятие (цех) общественного питания– это.	УК -1

	и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам.		
4.	Часть площади зала, оборудованная в соответствии с нормативами для обслуживания одного потребителя.	Место– это.	УК -1
5.	Показатель, выраженный отношением установленного числа мест сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей.	Норматив развития сети– это.	УК -1
6.	Кратность использования мест за определенный промежуток времени.	Оборачиваемость мест– это.	УК -1
7.	Совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан, индивидуальных предпринимателей, занимающихся производством, реализацией	Общественное питание– это.	УК -1

	организацией потребления кулинарной продукции.		
8.	Гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания досуга.	Потребитель услуги общественного питания– это.	УК -1
9.	Предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.	Предприятие общественного питания– это.	УК -1
10.	Специально оборудованное помещение (часть зала или производственного помещения предприятия), предназначенное для комплектования и отпуска готовой кулинарной продукции и кондитерских изделий потребителям или официантами	Раздача– это.	УК -1
11.	Сертификат: Владелец: Действителен с: Набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по	Рацион питания– это.	УК -1

	видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания.		
12.	Питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания.	Рациональное питание– это.	УК -1
13.	Совокупность предприятий общественного питания.	Сеть предприятий общественного питания– это.	УК -1
14.	Набор блюд и изделий для приема пищи, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед (завтрак, полдник, ужин).	Скомплектованный обед (завтрак или ужин) – это.	УК -1
15.	Сертификат: Владелец: Действителен: 2609000643E9AB8B952205E7BA500060000043E Шебзухова Татьяна Александровна с 19.08.2022 по 19.08.2023 Предприятие общественного питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту кулинарную продукцию с учетом специфики	Специализированное предприятие общественного питания– это.	УК -1

	обслуживания и организации досуга потребителей.		
16.	Рацион питания, включающий скомплектованный обед, завтрак, полдник, ужин.	Суточный рацион– это.	УК -1
17.	Результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга.	Услуга общественного питания– это.	УК -1
18.	Часть проекта, содержащая комплексное решение вопроса планировки и благоустройства объекта строительства, размещения зданий, сооружений, транспортных коммуникаций, инженерных сетей, организации систем хозяйственного и бытового обслуживания.	Генеральный план (генплан) – это.	УК -1
19.	Расположение относительно сторон света.	Ориентация здания – это.	ОПК-1

Сертификат: 201600043E9AB2D352205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

20.	Линии на чертеже, имеющие заданные координаты и определяющие положения отдельных элементов и конструкций сооружения.	Оси разбивочные (координационные) – это.	ОПК-1
21.	Изображение здания, условно рассеченного горизонтальной плоскостью на уровне оконных и дверных проемов и спроецированного на горизонтальную плоскость проекций.	План предприятия - это.	ОПК-1
22.	Совокупность основных комплектов рабочих чертежей по видам строительных и монтажных работ, дополненных прилагаемыми и ссылочными документами, и необходимых для строительства здания	Полный комплект рабочей документации – это.	ОПК-1
23.	Сертификат: 20190804252AB8B952205573A4500660000043E Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023 Денежное выражение затрат, необходимых для строительства и ввода в действие	Сметная стоимость строительства - это.	ОПК-1

	объекта, называемых единовременными.		
24.	Текстовый проектный документ, определяющий состав оборудования, изделий и материалов, предназначенный для комплектования, подготовки и осуществления строительства.	Спецификация оборудования, изделий и материалов – это.	ОПК-1
25.	a, b, c, d, e, f, g	Архитектурно-строительная часть проекта содержит: а) пояснительную записку, в которой приводят общую характеристику объемно-планировочного и конструктивного решения здания; б) схему генерального плана участка; в) планы этажей с указанием всех основных размеров помещений; г) разрезы и фасады здания; д) конструктивную схему здания; е) узлы и детали; ж) схемы инженерных сетей и коммуникаций в здании; з) технологические планы помещений с расстановкой технологического оборудования в производственных помещениях, оборудования и мебели в залах.	ОПК-1
26.	документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA5000600000043E Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023	Предприятия общественного питания имеют функциональное зонирование помещений, которое предполагает выделение отдельных групп помещений и их взаимосвязь, которая должна обеспечить: а) поточность технологического процесса, исключаящую встречные производственные потоки движения сырья и готовой продукции, чистой и использованной посуды и тары; б) минимальную протяженность технологических, транспортных и людских потоков с целью создания наиболее благоприятных условий для работающих и потребителей; в) соблюдение правил охраны труда, санитарно-гигиенических норм и правил,	ОПК-1

		правил пожарной безопасности; d) эргономичность.	
27.	a, b, c	При проектировании предприятий общественного питания технико-экономическое обоснование ТЭО (ТЭР) включает следующие элементы: a) Обоснование необходимости строительства предприятия; b) Характеристика района и обоснование выбора места строительства; c) Инженерные изыскания и обоснование технической возможности строительства предприятия; d) Результаты опросов населения; e) Наличие нескольких альтернатив.	ОПК-1
28.	$P = N_{\Gamma} * R_{\Pi} / 1000 = 100000 * 33 / 1000 = 3300$	N_{Γ} — численность населения города, чел. (100000); R_{Π} — норматив мест на 1000 жителей (33). Определить потребность в предприятиях общественного питания местного значения, размещаемых в жилой зоне (P — число мест в предприятиях общественного питания местного значения).	ОПК-1
29.	$P = N * K_{\text{к}} * K_{\text{с}} * t / T * 0,85 = 10000 * 0,55 * 0,7 * 0,33 / 3 * 0,85 = 498$	N — среднедневная численность отдыхающих в городской зоне отдыха, человек (10000); $K_{\text{к}}$ — коэффициент концентрации отдыхающих в часы пик, принимается равным 0,55; $K_{\text{с}}$ — коэффициент спроса отдыхающих на услуги предприятий общественного питания, принимается равным 0,7; t — продолжительность одной посадки, принимается в среднем равной 20 мин (0,33 ч); T — продолжительность обслуживания отдыхающих в часы пик, принимается равной 3 ч; 0,85 — средний коэффициент загрузки зала. Определить необходимое число мест в предприятиях общественного питания в городской зоне отдыха (P).	ОПК-1
30.	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023 с, b, a, d, f, e,	Установите правильную последовательность действий по разработке технико-экономического обоснования для проектирования и строительства заготовочных предприятий: a) разрабатывают концепции перспективного развития заготовочных предприятий города;	ОПК-1

		b) определяют общую потребность города, отдельных районов и контингентов населения в сырье для централизованной выработки полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий; c) анализируют материалы, характеризующие современное состояние и перспективы развития города, сети доготовочных предприятий, источников выработки полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий; d) выбирают типы заготовочных предприятий, устанавливают их число и мощность; e) устанавливают экономическую эффективность предлагаемого проекта с целью привлечения инвестиций потенциальных финансовых партнеров, составляют пояснительную записку к проекту, оформляют схемы и другие графические материалы.; f) определяют место расположения заготовочного предприятия в увязке с сетью доготовочных предприятий общественного питания.	
31.	c, a, b	Установите правильную последовательность действий по технологическим расчетам для каждого производственного помещения предприятий общественного питания: a) рассчитывают численность работников производства; b) проводят расчет и подбор требуемого оборудования: механического, холодильного, теплового, вспомогательного (нейтрального). c) составляют производственную программу цеха.	ОПК-1
32.	c, a, b, d	Установите правильную последовательность стадий производственного процесса на предприятиях общественного питания, работающих на сырье: a) производство кулинарных полуфабрикатов и обработка отдельных видов сырья; b) производство кулинарной продукции и оформление блюд; c) прием и хранение сырья; d) реализация продукции и обслуживание потребителей.	ОПК-1

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на положениях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

Рейтинговая система оценки не предусмотрено для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования бакалавриата заочной формы обучения.

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент показал глубокое, прочное и аргументированное знание программного учебного материала дисциплины, при этом поставленные вопросы раскрывает последовательно, четко и логически стройно, в полном исчерпывающем объеме; умеет правильно формулировать, и владеет основными категориями, понятиями и терминами по материалам дисциплины, не допускает при ответе ошибок, владеет инновационными приемами работы. Если он выполнил на высоком уровне все требования программы дисциплины, проявил самостоятельность, организованность, добросовестность творческий подход на занятиях, выраженное стремление к приобретению и совершенствованию профессиональных знаний, умений и навыков.

Оценка «хорошо» выставляется студенту в случае, когда студент выполнил все требования программы дисциплины, но при этом не проявил стремления к совершенствованию профессиональных знаний, умений и навыков. В основном знает программный учебный материал дисциплины, поставленные вопросы раскрывает последовательно, четко и логически стройно, но допускает незначительные неточности. Умеет правильно формулировать, и владеет основными категориями, понятиями и терминами по материалам дисциплины, однако допускает при ответе отдельные неточности или одну, две ошибки; не отличался инициативностью, высокой активностью, творческим подходом и самостоятельностью в выполнении заданий. В основном владеет инновационными приемами работы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту за: наличие поверхностных знаний, неустойчивых умений в области профессиональной деятельности; дает не полные ответы на поставленные вопросы, не в полном объеме осуществляет самостоятельные практические действия по дисциплине; слабое владение инновационными приемами работы; отсутствие должностной инициативности, самостоятельности и творчества.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент допускает грубые ошибки при ответе на вопросы по дисциплине, знает на недостаточно высоком уровне материал дисциплины и не в полной мере готов выполнять практические действия по материалам дисциплины.

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.

