

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 13:08:49
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.
«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по
дисциплине: «Проектирование предприятий общественного питания»

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	заочная
Год начала обучения	2022
Реализуется в <u>6,7</u> семестрах	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) Проектирование предприятий общественного 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 образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».

«24» марта 2022 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН	
5. ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

5. Сроки реализации образовательной программы определяются сроком реализации образовательной програм-

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

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	№ 1-18	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования

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

Уровни сформированности компетенции(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{УК-2} Формулирует цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и опре-	Слабо осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расчетами или	Недостаточно осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими	Осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расче-	Осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расче-
деляет о	расчета	расчета	тами или обоснованием.	тами или обоснованием.
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ			
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	обоснованием.			
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	допускает			

			ошибки.	
ИД-2УК-2 Разрабатывает план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	Слабо учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта.	Недостаточно учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта.	Учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта, но допускает ошибки.	Учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта.
ИД-3УК-2 Обеспечивает выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.	Слабо учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями.	Недостаточно учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями.	Учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями, но допускает ошибки.	Учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями.

Компетенция: ПК-6 Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий

Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i>				
ИД-1ПК-6 Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и установку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-	Слабо учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-	Недостаточно учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-	Учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-	Учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-

Документ подписан
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники.	планировочные решения предприятия.	гическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия.	технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия, но допускает ошибки.	технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия.
ИД-2ПК-6 Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания.	Слабо анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания.	Недостаточно анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания.	Анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания, но допускает ошибки.	Анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания.

Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме **зачета, зачета с оценкой**.

Процедура зачета, зачета с оценкой как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, характеризующие этапы формирования компетенций

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1. Предмет и задачи дисциплины. Развитие капитального строительства в современных условиях.

1. Роль проектирования в повышении эффективности капитального строительства.

Тема 2. Организация проектирования и реконструкции.

1. Самоорганизация и самообразование в области проектирования и реконструкции предприятий питания.

2. Составление технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса.

3. Взаимодействие при проектировании предприятий общественного питания.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Индивидуальное проектирование.
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

6. Проекты экспериментального проектирования.

7. Проекты реконструкции.

Тема 3. Система автоматизированного проектирования (САПР).

1. Система автоматизированного проектирования (САПР).

2. Основы проектирования технических систем гибких автоматизированных производств (ГАП).

Тема 4. Основные нормативные документы при проектировании и реконструкции.

1. Технический проект, его содержание.

2. Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания.

Тема 5. Классификация предприятий общественного питания.

1. Номенклатура типов предприятий общественного питания.

2. Контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции.

Тема 6. Последовательность выполнения технологических расчетов.

1. Общие требования к выполнению технологических расчетов.

Тема 7. Разработка производственной программы предприятия. Общие требования к составлению меню и ассортимента продукции.

1. Разработка производственной программы предприятия.

2. Понятие о производственной программе предприятия.

Тема 8. Особенности составления меню

1. Меню для столовых с постоянным контингентом.

2. Характеристика меню.

3. Меню со свободным выбором блюд.

4. Меню обедов на дом.

Тема 9. Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий.

1. Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и изделий по нормам потребления.

2. Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и изделий по меню расчетного дня.

Тема 10. Техничко-экономические расчеты и технико-экономическое обоснование.

1. Техничко-экономическое обоснование проекта.

Тема 11. Проектирование и размещение предприятий общественного питания.

1. Принципы размещения предприятий общественного питания.

Тема 12. Расчетные нормативы проектирования общедоступной сети предприятий общественного питания.

1. Нормативы проекта заготовочных предприятий.

2. Нормативы проекта общедоступной сети предприятий общественного питания.

Тема 13. Расчетные нормативы проектирования закрытых предприятий общественного питания.

1. Нормативы проекта предприятий при производственных организациях и учреждениях.

Тема 14. Разработка производственной программы цехов предприятий питания

1. Разработка производственной программы цехов, по функциональному назначению.

2. Особенности расчета численности производственных рабочих.

Тема 15. Расчет теплового оборудования.

1. Расчет теплового оборудования: расчет пароварочных аппаратов.

2. Расчет теплового оборудования: расчет специализированной аппаратуры.

Тема 16. Технологический расчет и подбор механического и подъемно-транспортного оборудования.

1. Общие требования к расчету.

2. Расчет механического и подъемно-транспортного оборудования.

Тема 17. Подбор оборудования для производственных помещений, помещений для потребителей, служебных, бытовых, технических и подсобных помещений.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1. Помещения складские и помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений. Технологические требования к проектированию.
2. Производственные помещения. Состав помещений. Оборудование. Технологические требования к проектированию.
3. Помещения для потребителей служебных, бытовых, технических и подсобных помещений. Состав помещений. Технологические требования к проектированию.
4. Планировки раздаточных.

Тема 18. Общие принципы объемно-планировочных решений. Интерьер предприятий общественного питания.

1. Последовательность разработки объемно-планировочного решения здания.
2. Общие принципы объемно-планировочных решений.
3. Основные направления реконструкции предприятий.

Повышенный уровень

Тема 1. Предмет и задачи дисциплины. Развитие капитального строительства в современных условиях.

1. Материально-техническая база общественного питания.

Тема 2. Организация проектирования и реконструкции.

1. Исходные данные для проектирования.
2. Задание на проектирование.
3. Стадии проектирования.
4. Подготовка технологического проекта, выполненного проектной организацией.
5. Оценивание результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.
6. Ведение переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

Тема 3. Система автоматизированного проектирования (САПР).

1. Характеристика Auto CAD (Автокад).

Тема 4. Основные нормативные документы при проектировании и реконструкции.

1. Основные нормативные документы по проектированию предприятий общественного питания, их содержание, роль и значение (СНиП; ВНТП; справочники, рекомендации, нормали).

Тема 5. Классификация предприятий общественного питания.

1. Нормативные документы по классификации предприятий общественного питания.

Тема 6. Последовательность выполнения технологических расчетов.

1. Последовательность расчета отдельных помещений по функциональному назначению.

Тема 7. Разработка производственной программы предприятия. Общие требования к составлению меню и ассортимента продукции.

1. Производственная программа заготовочного предприятия.
2. Производственная программа цеха доработки полуфабрикатов предприятия.

Тема 8. Особенности составления меню

1. Меню специализированных предприятий.
2. Меню комплексных рационов питания.
3. Общие требования к составлению меню и ассортимента продукции

Тема 9. Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий.

1. Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и изделий по дифференцированным нормам.
2. Расчет пищевых отходов.

Тема 10. Технологические расчеты и технико-экономическое обоснование.

1. Технологические расчеты.

Тема 11. Планирование размещения предприятий общественного питания.

1. Факторы, влияющие на формирование сети.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Тема 12. Расчетные нормативы проектирования общедоступной сети предприятий общественного питания.

1. Нормативы проекта предприятий общественного питания в городах-курортах.

Тема 13. Расчетные нормативы проектирования закрытых предприятий общественного питания.

1. Нормативы проекта предприятий при учебных заведениях и образовательных школах.
2. Нормативы проекта предприятий при лечебных учреждениях и учреждениях отдыха.

Тема 14. Разработка производственной программы цехов предприятий питания

1. Методы расчета производственных рабочих по нормам выработки.
2. Методы расчета производственных рабочих по нормам времени.

Тема 15. Расчет теплового оборудования.

1. Расчет теплового оборудования: расчет объема котлов.
2. Расчет теплового оборудования: расчет жарочной аппаратуры.

Тема 16. Технологический расчет и подбор механического и подъемно-транспортного оборудования.

1. Расчет поточных линий.
2. Расчет подъемно-транспортного оборудования.

Тема 17. Планировочные решения производственных помещений, помещений для приема и хранения продуктов, помещений для потребителей, служебных, бытовых, технических и подсобных помещений.

1. Правила монтажа оборудования при проектировании.
2. Схемы взаимосвязи производственных помещений заготовочных и доготовочных предприятий.
3. Требования научной организации труда к расстановке оборудования.
4. Планировки помещений.
5. Чтение чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

Тема 18. Общие принципы объемно-планировочных решений. Интерьер предприятий общественного питания.

1. Планировка и оснащение предприятий питания.
2. Функциональная связь помещений заготовочных предприятий.
3. Планировочные решения заготовочных предприятий.

1. Критерии оценивания компетенций*

Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расчетами или обоснованием; учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта; учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями; учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия; анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расчетами или обоснованием; учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта; учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и

ограничениями; учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия; анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания, *но допускает ошибки.*

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент *недостаточно* осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расчетами или обоснованием; учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта; учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями; учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия; анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений предприятия питания.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент *слабо* осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расчетами или обоснованием; учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта; учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями; учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия; анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений 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*

2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя: вопросы для собеседования.

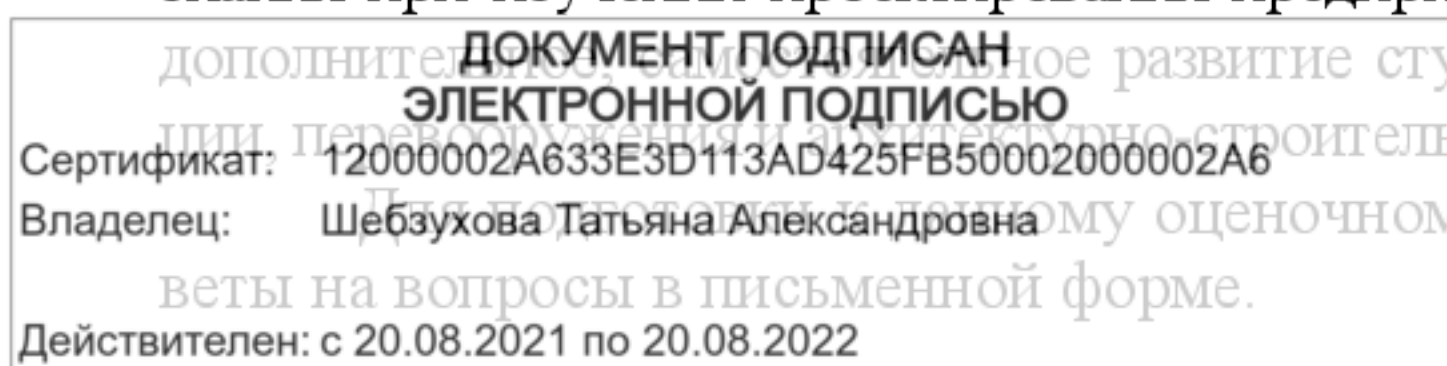
Предлагаемые студенту вопросы позволяют проверить УК-2, ПК-6 компетенции.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования любыми справочными материалами, каталогами современного оборудования, предложенными в рабочей программе дисциплины.

Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении проектирования предприятий общественного питания и направлены на развитие студентов в области проектирования, реконструктивных решений индивидуальных проектов.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо подготовить ответы на вопросы в письменной форме.



- При проверке ответа студента, оцениваются:
- знание терминологии курса дисциплины;
 - раскрытие проблемы, темы;
 - ясность, четкость, логичность, научность изложения;
 - обоснованность излагаемой позиции, ответа;
 - самостоятельность в формулировке позиции;
 - правильность ответов на задаваемые вопросы.

№ п/ п	Фамилия, имя студента	Вид работы						Итог
		Знание терми- ноло- гии курса дисци- плины	Рас- кры- тие про- бле- мы, темы	Яс- ность, чет- кость, логич- ность, науч- ность изло- жения	Обос- нован- ность излага- емой пози- ции, от- вета	Само- стоя- тель- ность в форму- лировке позиции	Правиль- ность от- ветов на задавае- мые во- просы	
1								
2								
...								

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022