

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:44:42

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

Заведующий кафедрой ТППиТ

_____ Е.Н. Холодова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:

«Проектирование предприятий общественного питания»

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2021 г.

Предисловие

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».
 2. Фонд оценочных средств 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».
 3. Разработчик доцент кафедры ТППТ, кан.филос.наук Писаренко О.Н.
 4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения.
 5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения.
 6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:
 - Нарыжная А.Б. – председатель УМК.
 - Члены экспертной группы:
 - Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения;
 - Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.
 - Эксперт, проводивший внешнюю экспертизу:
 - Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск
- Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».
7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

Паспорт фонда оценочных средств
 для проведения текущего контроля 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

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Год начала обучения 2021

Изучается в 6,7 семестрах

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий / промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
						Базовый	Повышенный
УК-2 ПК-6	1-18	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	41	37

Составитель О.Н. Писаренко

Вопросы для собеседования
по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

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. Виды проектов на проектирование предприятий общественного питания.
4. Типовое проектирование.
5. Индивидуальное проектирование.
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 оборудования.

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

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; нормы).

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. Техничко-экономические расчеты и технико-экономическое обоснование.

1. Техничко-экономические расчеты.

Тема 11. Проектирование и размещение предприятий общественного питания.

1. Факторы, влияющие на формирование сети.

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 оценки:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания, умения и владения определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. 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.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями, умениями и владениями определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. Способен хорошо 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.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет, но допускает неточности в определении круга задач в рамках поставленной цели и подборе оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. 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, но допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает недостаточно, умеет и владеет, но допускает грубые ошибки в определении круга задач в рамках поставленной цели и подборе оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. 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, но допускает грубые ошибки.

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.

2. 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 определения уровня освоения знаний по предложенным темам.

Предлагаемые студенту вопросы позволяют проверить компонент компетенции:

Знать круг задач в рамках поставленной цели и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, проектные

расчеты, технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий.

Уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки.

Владеть кругом задач в рамках поставленной цели и оптимальными способами их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, методиками подбора оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий.

Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении проектирования предприятий общественного питания и направлены на дополнительное, самостоятельное развитие студентов в области проектирования, реконструкции, перевооружения и архитектурно-строительных решений индивидуальных проектов.

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

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

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

Оценочный лист

№ п/ п	Фамилия, имя студента	Вид работы						Итог
		Соот- вет- ствие ответа зада- нию	Рас- кры- тие проб- лемы, темы	Яс- ность, четкос- ть, ло- гич- ность, научно- сть из- ложе- ния	Обос- нова- ность излага- емой пози- ции, от- вета	Само- стоя- тельность в форму- лировке позиции	Четкость, обоснов- анность, научность выводов	
1								
2								
...								

Составитель О.Н. Писаренко