

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 21.05.2025 13:46:13

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
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Основы компьютерного проектирования

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Год начала обучения	2025
Форма обучения	очная
Реализуется в семестре	4

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: Казорин В.И. старший преподаватель кафедры СУиИТ

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».

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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 (Неудовлетвор ительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворите льно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция:</i> 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-2ук-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 информационн ых 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 информационн ых технологий	Плохо знает основы поиска и критического анализа информации; слабо использует методы системного подхода для решения поставленных задач с помощью цифровых и информационн ых технологий; с затруднением организовывает 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 информационн ых технологий	Хорошо знает основы поиска и критического анализа информации; может использовать методы системного подхода для решения поставленных задач с помощью цифровых и информационны х 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 информационны х технологий	Отлично знает основы поиска и критического анализа информации; может использовать методы системного подхода для решения поставленных задач с помощью цифровых и информационн ых 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 информационн ых технологий
<i>Компетенция:</i> ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной				

деятельности				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <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	Не может использовать современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности	Слабо может использовать современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности	Использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности, но допускает ошибки	Отлично использует современные средства сбора, 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.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
Форма обучения ОФО 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 и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам.	Заготовочное предприятие (цех) общественного питания– это.	УК-1
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 - предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.	Общественное питание– это.	УК-1

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 официантам.	Раздача– это.	УК-1
11.	Набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания.	Рацион питания– это.	УК-1
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.	Предприятие общественного питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту кулинарную продукцию с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей.	Специализированное предприятие общественного питания– это.	УК-1
16.	Рацион питания, включающий скомплектованный обед, завтрак, полдник, ужин.	Суточный рацион– это.	УК-1
17.	Результат деятельности предприятий и граждан-	Услуга общественного питания– это.	УК-1

	предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга.		
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
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 или сооружения.	Полный комплект рабочей документации – это.	ОПК-1
23.	Денежное выражение затрат, необходимых для строительства и ввода в действие объекта, называемых единовременными.	Сметная стоимость строительства - это.	ОПК-1
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	ОПК-1

		конструктивного решения здания; b) схему генерального плана участка; с) планы этажей с указанием всех основных размеров помещений; d) разрезы и фасады здания; е) конструктивную схему здания; f) узлы и детали; g) схемы инженерных сетей и коммуникаций в здании; h) технологические планы помещений с расстановкой технологического оборудования в производственных помещениях, оборудования и мебели в залах.	
26.	a, b, c	Предприятия общественного питания имеют функциональное зонирование помещений, которое предполагает выделение отдельных групп помещений и их взаимосвязь, которая должна обеспечить: a) поточность технологического процесса, исключая встречные производственные потоки движения сырья и готовой продукции, чистой и использованной посуды и тары; b) минимальную протяженность технологических, транспортных и людских потоков с целью создания наиболее благоприятных условий для работающих и потребителей; с) соблюдение правил охраны труда, санитарно-гигиенических норм и правил, правил пожарной безопасности; d) эргономичность.	ОПК-1
27.	a, b, c	При проектировании предприятий общественного питания технико-экономическое обоснование ТЭО (ТЭР) включает следующие элементы:	ОПК-1

		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.	
28.	$P = N_{\Gamma} * P_{\text{н}} / 1000 = 100000 * 33 / 1000 = 3300$	N_{Γ} — численность населения города, чел. (100000); $P_{\text{н}}$ — 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.	c, b, a, d, f, e,	Установите правильную последовательность действий по разработке технико-экономического	ОПК-1

		обоснования для проектирования и строительства заготовочных предприятий: а) разрабатывают концепции перспективного развития заготовочных предприятий города; б) определяют общую потребность города, отдельных районов и контингентов населения в сырье для централизованной выработки полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий; с) анализируют материалы, характеризующие современное состояние и перспективы развития города, сети доготовочных предприятий, источников выработки полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий; д) выбирают типы заготовочных предприятий, устанавливают их число и мощность; е) устанавливают экономическую эффективность предлагаемого проекта с целью привлечения инвестиций потенциальных финансовых партнеров, составляют пояснительную записку к проекту, оформляют схемы и другие графические материалы.; ф) определяют место расположения заготовочного предприятия в увязке с сетью доготовочных предприятий общественного питания.	
31.	с, а, б	Установите правильную последовательность действий по технологическим расчетам для каждого производственного помещения предприятий общественного питания: а) рассчитывают численность работников производства; б) проводят расчет и подбор требуемого оборудования: механического, холодильного,	ОПК-1

		теплового, вспомогательного (нейтрального). с) составляют производственную программу цеха.	
32.	с, а, b, d	Установите правильную последовательность стадий производственного процесса на предприятиях общественного питания, работающих на сырье: а) производство кулинарных полуфабрикатов и обработка отдельных видов сырья; б) производство кулинарной продукции и оформление блюд; с) прием и хранение сырья; д) реализация продукции и обслуживание потребителей.	ОПК-1

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».

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.