

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухов Тимур Александрович
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 24.04.2024 10:47:38
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
Реконструкция и технологическое переоснащение предприятий питания

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>3</u>	<u>4</u>

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 направлению 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».

«__» _____ 2024 г.

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 компетенци(ий),			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция:</i> ПК-1. Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания.				
Результаты обучения по дисциплине: <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.
<i>Компетенция:</i> ПК-4. Способен управлять проектами и изменениями на предприятии питания.				
Результаты обучения по дисциплине:				

лине: <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

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.		Форма обучения очная, семестр <u>3</u>, заочная, семестр <u>4</u>	
2.		Что такое техническое перевооружение действующих предприятий?	ПК-4
3.		Стадии проектирования.	ПК-1
4.		Что указывается в задании на проектирование?	ПК-1
5.		Состав помещений для приема и хранения продук-	ПК-1

		тов в предприятиях, работающих на сырье.	
6.		Размещение складских помещений в проектируемом предприятии.	ПК-1
7.		Особенности проектирования охлаждаемого блока камер в предприятии общественного питания.	ПК-1
8.		Назначение и характеристика мясорыбного цеха.	ПК-1
9.		Назначение и характеристика овощного цеха.	ПК-1
10.		Расчет раздач для предприятия, работающего с официантами.	ПК-1
11.		Расчет раздач для предприятия, работающего по методу самообслуживания.	ПК-1
12.		Состав помещений для потребителей.	ПК-1
13.		Особенности планировки зала.	ПК-1
14.		Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных зданий.	ПК-4
15.		Объемно-планировочные решения отдельно стоящих многоэтажных зданий.	ПК-4
16.		Для каких предприятий питания составляются ТЭР при разработке проектов?	ПК-1
17.		Характеристика района деятельности проектируемого (реконструируемого) предприятия и выбора места строительства.	ПК-4
18.		Обоснование технической возможности строительства проектируемого предприятия.	ПК-4
19.		Обоснование типа работы предприятия.	ПК-4
20.		Обоснование форм и методов обслуживания.	ПК-4
21.		Что необходимо делать при обосновании необходимости строительства общедоступных предприятий?	ПК-4
22.		Какие типы предприятий питания дополнительно проектируют при санаториях и домах отдыха?	ПК-1
23.		Исходными данными при расчете необходимого количества мест на предприятиях общественного питания при производственных организациях и учреждениях являются:	ПК-1
24.	а)	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% 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.	ПК-1
25.	б)	Какие цеха и помещения относятся к группе производственных помещений? а) Горячий и холодный цех, цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени, вестибюль, залы с	ПК-1

		<p>раздаточной и буфетом, сервизная, помещение заведующего производством.</p> <p>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.</p> <p>в) Горячий цех, цех доработки полуфабрикатов, кабинет врача (диетсестры).</p> <p>г) Горячий и холодный цех, цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени, вестибюль, залы с раздаточной и буфетом, сервизная, помещение заведующего производством</p>	
26.	в)	<p>Какие помещения относятся к неохлаждаемым помещениям для приема и хранения товаров?</p> <p>а) Мясная камера, кладовая сухих продуктов.</p> <p>б) Камера отходов, кладовая вино-водочных напитков.</p> <p>в) Кладовая овощей, кладовая сухих продуктов.</p> <p>г) Мясорыбная камера, кладовая овощей.</p>	ПК-1
27.	а)	<p>Какие помещения относятся к охлаждаемым помещениям для приема и хранения товаров?</p> <p>а) Для хранения свежих фруктов, зелени, напитков, молочных продуктов и гастрономии.</p> <p>б) Для хранения овощей, сухих продуктов.</p> <p>в) Приемочная.</p> <p>г) Для хранения отходов, вино-водочных напитков, сухих продуктов.</p>	ПК-1
28.	в)	<p>Что определяет монтажная привязка оборудования?</p> <p>а) Местоположение точек ввода только электроэнергии.</p> <p>б) Схематичную установку его в производственном цехе.</p> <p>в) Местоположение точек ввода коммуникаций (электроэнергии, газа, пара, горячей и холодной воды, отвода в канализацию).</p> <p>г) Высоту устанавливаемого оборудования.</p>	ПК-4
29.	б)	<p>Как проектируется раздаточная при обслуживании официантами в ресторане.</p> <p>а) не зависимо от расположения производственных цехов и зала.</p> <p>б) на площади производственных цехов.</p> <p>в) на площади торгового зала.</p> <p>г) на усмотрение «заведения».</p>	ПК-1
30.	130	<p>Магазины кулинарии торговой площадью зала свыше ___ м² могут размещаться вне предприятий общественного питания.</p>	ПК-1

31.	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 «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.