Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Дисциплины Б1.В.11 «Проектирование предприятий общественного питания»

Направление подготовки 35.03.06 Агроинженерия

Профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника бакалавр

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплины Б1.В.11 «Проектирование предприятий общественного питания»

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ПК – 1 (ПК - 1.2) ПК – 3 (ПК – 3.1)	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины	2
2			Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	4
3			Типовые материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины	10
4			Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	5

1 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине оцениваются 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1.2 Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций по дисциплине, обеспечивающее достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции (индикатор достижения)	Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
		«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
ПК-1 (ПК-1.2)	Знать методику расчета норм выработки и пооперационных временных циклов. Структурные составляющие и их взаимосвязь в рамках графического представления	Фрагментарные знания методики расчета норм выработки и пооперационных временных циклов, структурных составляющих и их взаимосвязи в рамках графического представления	Неполные знания методики расчета норм выработки и пооперационных временных циклов, структурных составляющих и их взаимосвязи в рамках графического представления	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знаний методики расчета норм выработки и пооперационных временных циклов, структурных составляющих и их взаимосвязи в рамках графического представления данных.	Сформированные и систематические знания методики расчета норм выработки и пооперационных временных циклов, структурных составляющих и их взаимосвязи в рамках графического представления
	Уметь разрабатывать нормы выработки и пооперационных временных	Фрагментарное умение разработки нормы выработки и	В целом успешное, но не систематическое умение разра-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение разработки нормы	Успешное и систематическое умение разработки нормы

	циклов, структурные составляющие и их взаимосвязь в рамках графического исполнения	пооперационных временных циклов, структурные составляющие и их взаимосвязь в рамках графического исполнения	ботки нормы выработки и пооперационных временных циклов, структурные составляющие и их взаимосвязь в рамках графического исполнения	выработки и пооперационных временных циклов, структурные составляющие и их взаимосвязь в рамках графического исполнения	выработки и пооперационных временных циклов, структурные составляющие и их взаимосвязь в рамках графического исполнения
ПК-3 (ПК-3.1)	Знать методы расчета по подбору оборудования с учетом эксплуатационных показателей оборудования и технологических ограничений	Фрагментарные знания методов расчета по подбору оборудования с учетом эксплуатационных показателей оборудования и технологических ограничений	Неполные знания методов расчета по подбору оборудования с учетом эксплуатационных показателей оборудования и технологических ограничений	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знаний методов расчета по подбору оборудования с учетом эксплуатационных показателей оборудования и технологических ограничений	Сформированные и систематические знания методов расчета по подбору оборудования с учетом эксплуатационных показателей оборудования и технологических ограничений
	Уметь использовать исходные данные по параметрам оборудования, особенностям строительных элементов и требования безопасности труда с целью рациональной компоновки оборудования.	Фрагментарное умение использовать исходные данные по параметрам оборудования, особенностям строительных элементов и требования безопасности труда с целью рациональной компоновки оборудования.	В целом успешное, но не систематическое умение использовать исходные данные по параметрам оборудования, особенностям строительных элементов и требования безопасности труда с целью рациональной компоновки оборудования.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать исходные данные по параметрам оборудования, особенностям строительных элементов и требования безопасности труда с целью рациональной компоновки оборудования.	Успешное и систематическое умение использовать исходные данные по параметрам оборудования, особенностям строительных элементов и требования безопасности труда с целью рациональной компоновки оборудования.

1.3 Описание шкалы оценивания курсового проекта

Курсовой проект оценивается комиссией по результатам защиты 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В случае, если студент не выполнил или не сдал курсовую работу в установленные сроки, выставляется оценка «не аттестован».

1.4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций курсового проекта

Каждый член комиссии оценивает курсовой проект каждого студента по следующим обобщенным критериям:

1**) Владение компетенциями**.

Оценивается сформированность компетенций дисциплины и соответствующие им знания, умения и навыки.

По данному обобщенному критерию выставляются оценки:

– «отлично» – студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг нетиповых задач дисциплины, умениями и знаниями отстаивать предложенные в проекте технико технологические решения;

– «хорошо» – студент способен самостоятельно воспроизводить и применять соответствующие знания, умения и навыки выполнения анализа технико технологических разработок и использование полученной информации для создания нового технико технологического продукта на основе полностью освоенных знаний, умений и навыков соответствующих компетенций;

– «удовлетворительно» – знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне, студенты частично, с помощью извне (например, с использованием наводящих вопросов, ассоциативного ряда понятий и т.д.) могут воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки;

– «неудовлетворительно» – студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены.

2) Качество выполненной работы.

Оценивается соответствие правил оформления пояснительной записки, графической части, иллюстрационного материала, библиографического списка и ссылок установленным стандартам; орфографическая и пунктуационная грамотность; применение оригинальных методов выполнения графической части (применены современные компьютерные технологии и др.).

По данному обобщенному критерию выставляются оценки:

– «отлично» – в случае, если оформление всех составляющих курсового проекта полностью соответствует установленным стандартам, задание на курсовой проект выполнено в полном объеме, присутствуют оригинальные методы и элементы оформления, изложение текста не содержит существенных грамматических и стилистических ошибок;

– «хорошо» – в случае, если оформление всех составляющих курсового проекта преимущественно соответствует установленным стандартам, задание на проект выполнено в полном объеме, но имеются некоторые ошибки и погрешности, изложение текста проекта содержит некоторые грамматические и стилистические ошибки;

– «удовлетворительно» – в случае, если имеются значительные отклонения от норм оформления, задание на курсовой проект выполнено в полном объеме, но с некоторыми отклонениями, графический материал недостаточно читаем, иллюстрационный материал

оформлен небрежно, изложение текста проекта содержит значительные грамматические и стилистические ошибки;

– «неудовлетворительно» – в случае, если нормы оформления грубо нарушены, задание на курсовой проект выполнено не в полном объеме, графический материал плохо читаем, иллюстрационный материал отсутствует или имеет плохое оформление, изложение текста проекта содержит большое количество значительных грамматических и стилистических ошибок, обнаружен плагиат или выявлена несамостоятельность выполнения проекта.

3) Защита курсового проекта.

Оценивается качество представленного студентом комиссии курсового проекта, правильность и полнота ответов на вопросы членов комиссии; готовность к дискуссии; контактность; умение мыслить и пользоваться полученными при изучении дисциплины знаниями, умениями и навыками, сформированными при реализации компетенций ФГОС.; полнота представленного проекта; знание предметной области; свободное владение материалом проекта; эрудиция; использование междисциплинарных связей, умение отстаивать предложенных в проекте технико технологических разработок.

По данному обобщенному критерию выставляются оценки:

– «отлично» – в случае, если ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, высокий уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками, полностью и доходчиво изложены этапы решения задач, четко сформулированы результаты и доказана их высокая значимость, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом курсового проекта;

– «хорошо» – в случае, если ответы на вопросы преимущественно правильные, но недостаточно четкие, уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками достаточно высокий, но сформулированные задачи изложены с некоторыми погрешностями, владение материалом проекта достаточно свободное;

– «удовлетворительно» – в случае, если ответы на вопросы не полные, на некоторые ответ не получен, уровень владения знаниями, умениями и навыками удовлетворительный, если имеются заметные погрешности в структуре проекта, владение материалом проекта не вполне свободное, но достаточное;

– «неудовлетворительно» – в случае, если на большую часть вопросов и замечаний ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в теме курсового проекта, вызывающие сомнение в самостоятельном выполнении проекта, плохое владение полученными знаниями, умениями и навыками, владение материалом курсового проекта плохое.

1.5 Описание шкалы оценивания освоения дисциплины в форме экзамена

Освоение дисциплины оценивается в форме экзамена 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1.6 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме экзамена

Оценка	Критерии
1	2
Отлично	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины
Хорошо	ответы на вопросы преимущественно правильные, но недостаточно четкие, студент способен самостоятельно воспроизводить и применять соответствующие знания, умения и навыки для решения типовых задач дисциплины, может выполнять поиск и использование новой информации для выполнения новых профессиональных действий на основе полностью освоенных знаний, умений и навыков соответствующих компетенций
Удовлетворительно	ответы на вопросы не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне, студенты частично, с помощью извне (например, с использованием наводящих вопросов, ассоциативного ряда понятий и т.д.) могут воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки
Неудовлетворительно	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены

2. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Задание на курсовой проект

Тема курсового проекта: «Индивидуальное проектное решение предприятия общественного питания (или одного из производственных цехов)». Цель выполнения курсового проекта – овладение практически навыками разработки проектных решений применительно к сфере общественного питания населения.

Курсовой проект включает расчетно-пояснительную записку с необходимыми расчетами объемом 30-35 страниц и графическую часть на трех листах формата А 1.

Задание на курсовой проект выдается каждому студенту по индивидуальному варианту, определяемому преподавателем. Материалы, составляющие задание, представлены в пункте 4.2 рабочей программы дисциплины.

Примерные темы курсовых проектов

1. Проект реконструкции (наименование предприятия) для (наименование населенного пункта) с разработкой (наименование цеха).
2. Индивидуальный проект (наименование предприятия) для (наименование населенного пункта) с разработкой (наименование цеха).

2.2 Вопросы к экзамену

№ вопроса	Содержание раздела в дидактических единицах	Коды индикаторов достижения компетенций
1	1. На основе каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение предприятий?	ПК-1.2
2	Какова структура технико–экономического обоснования проекта?	ПК-1.2
3	По каким показателям рассчитывают технический уровень проектируемого предприятия?	ПК-1.2
4	Что представляет собой проектная документация?	ПК-1.2
5	Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?	ПК-1.2
6	Опишите методику расчета площадей помещений, входящих в состав предприятия?	ПК-1.2
7	Какие вопросы решаются при проведении технико–экономического обоснования проекта?	ПК-1.2
8	Какие существуют нормативы расчета сети общедоступных предприятий общественного питания?	ПК-1.2
9	Охарактеризуйте состав раздаточного оборудования для предприятий с обслуживанием официантами и самообслуживанием?	ПК-3.1
10	Какие сведения приводят в задании на проектирование?	ПК-3.1

11	Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятий в конкретном городе?	ПК-1.2
12	Какое оборудование называют вспомогательным?	ПК-3.1
13	Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?	ПК-1.2
14	Как определить потребность в числе мест на предприятиях общественного питания при вузах и техникумах?	ПК-1.2
15	Как разрабатывается (строится) график загрузки оборудования?	ПК-1.2
16	В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?	ПК-1.2
17	Как рассчитать потребность числа мест в столовых при производственных предприятиях и учреждениях?	ПК-1.2
18	По каким параметрам рассчитывают полезный объем холодильного шкафа?	ПК-3.1
19	Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий?	ПК-1.2
20	Охарактеризуйте назначение и состав заготовочных предприятий общественного питания	ПК-3.1
21	В каких случаях при расчете механического оборудования определяют требуемую производительность предполагаемой к установке машины, а в каких не определяют?	ПК-3.1
22	Из каких документов состоит проект?	ПК-1.2
23	На основании каких документов осуществляют проектирование заготовочных предприятий	ПК-1.2
24	От каких показателей зависит число раздатчиков в предприятиях с самообслуживанием?	ПК-3.1
25	Из каких разделов состоит пояснительная записка?	ПК-1.2
26	Чем отличаются заготовочные предприятия от заготовочных фабрик?	ПК-3.1
27	По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?	ПК-1.2
28	Что содержит в себе архитектурно–строительная часть проекта?	ПК-3.1
29	В каких технологических расчетах используют таблицы реализации блюд?	ПК-3.1
30	Перечень помещений, характеризующих функциональную структуру ресторана.	ПК-3.1
31	Перечислите функциональные группы помещений заготовочных предприятий.	ПК-3.1
32	Какие существуют методики расчета площадей складских помещений.	ПК-3.1
33	Какие охлаждаемые камеры и кладовые входят в состав складских помещений?	ПК-3.1
34	Назовите функциональные группы помещений доготовочных предприятий.	ПК-3.1
35	По каким показателям может быть проведен расчет расхода сырья и полуфабрикатов?	ПК-1.2
36	Перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания.	ПК-3.1

37	Технологический расчет механического оборудования.	ПК-3.1
38	Назовите требования к размещению охлаждаемых камер в плане здания.	ПК-3.1
39	Каковы цель планировки здания?	ПК-3.1
40	Содержание технологической части проекта.	ПК-3.1
41	Каковы требования к размещению загрузочного помещения в зависимости от этажности здания?	ПК-3.1
42	Какими факторами определяется объемно–планировочное решение предприятия?	ПК-3.1
43	Состав графической части проекта.	ПК-1.2
44	Какие помещения входят в состав экспедиции?	ПК-3.1
45	Перечень помещений, характеризующих функциональную структуру столовой.	ПК-3.1
46	Что характеризует коэффициент потребления блюд?	ПК-3.1
47	Каковы требования к проектированию производственных помещений?	ПК-3.1
48	Где могут размещаться предприятия общественного питания по своему градостроительному положению?	ПК-3.1
49	Как рассчитать общее количество блюд, реализуемое за день?	ПК-3.1
50	Как обосновать число машин (оборудования) работающих в периодическом режиме?	ПК-1.2
51	Какие существуют планировочные схемы для заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье?	ПК-3.1
52	Как определить число потребителей, обслуживаемых за 1 час, за день?	ПК-3.1
53	Что определяет монтажная привязка оборудования?	ПК-3.1
54	Сформулируйте рекомендации для размещения помещений в многоэтажных зданиях?	ПК-3.1
55	Что является производственной программой заготовочного предприятия и предприятия, работающего на сырье?	ПК-1.2
56	Каковы требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды?	ПК-3.1
57	Охарактеризуйте назначение и состав заготовочных предприятий общественного питания?	ПК-3.1
58	Каковы требования к размещению помещений для потребителей?	ПК-3.1
59	Требования к размещению помещений предприятия общественного питания в торговых центрах, в зданиях гостиницы?	ПК-3.1
60	Для каких целей строят график загрузки пищеварочных котлов?	ПК-1.2

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры СМК-П-02.01-04-21 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2021. – 15 с.

2. Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий. СМК-П-02.01-01-20 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2020. – 8 с.

3. Положение о курсовом проектировании СМК-П-02.01-02-17 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2017. – 8 с.

4. Рабочая программа дисциплин Б1.В.11 «Проектирование предприятий общественного питания» / разраб. А.А. Поцелуев, Т.Н. Толстоухова. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2024 г. – 24 с.