

Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
наименование ОПОП

Б1.В.11
шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины (модуля)	Инженерное строительство и проектирование предприятий общественного питания
------------------------	--

Разработчик (и):
Похольченко В.А
ФИО
Зав. кафедрой ТХО
должность

канд. техн. наук, доцент
ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры
Технологий пищевых производств
наименование кафедры
протокол № 8 от 29.03.2024

Заведующий кафедрой ТПП

подпись
В. А. Гроховский
ФИО

Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)

1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых дисциплиной (модулем)

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора(ов) достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (модулю)			Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
		Знать	Уметь	Владеть		
ПК-4 Планирование, организация и координация процесса производства и организации питания	ИД1 _{ПК4} Способен решать проектно-технологические задачи, в том числе и с использованием информационных технологий	- виды строительства, организацию и стадии проектирования; - состав и содержание проектно-сметной документации; - характеристику и классификацию конструктивных элементов зданий; - общие принципы объемно-планировочных решений предприятий; - классификацию, ранжирование, функциональную структуру предприятий общественного питания; - общие принципы компоновки технологических линий на произ-	- выполнять планировки производственных и административно-бытовых помещений предприятия общественного питания; - производить выбор строительных конструкций здания и расчет инженерного оборудования предприятия; - вычерчивать планы и разрезы зданий и сооружений предприятия; - производить расчеты площадей производственных, складских и вспомогательных помещений предприятия; - рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, осуществлять его привязку к производственным помещениям с учетом требований нормативных документов	- навыками расчетно-аналитического проектирования и компьютерного моделирования при компоновке технологических линий на производственных площадях; - навыками разработки мероприятий по охране окружающей среды при утилизации пищевых отходов; - навыками оформления текстовой и графической частей технических документов; - навыками рационализаторской деятельности.	- комплект заданий для выполнения практических работ;	Результаты текущего контроля

		водственных участках; - требования к проектированию санитарно-технических систем предприятия; - мероприятия по охране окружающей среды.				
--	--	---	--	--	--	--

2. Оценка уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)

Показатели оценивания компетенций (индикаторов их достижения)	Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)			
	Ниже порогового («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний. Допущены не грубые ошибки.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки. Допущены некоторые погрешности.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки.
Наличие умений	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки.	Продemonстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с не грубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме (отсутствуют пояснения, неполные выводы)	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объёме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Задания выполнены в полном объеме без недочетов.
Наличие навыков (владение опытом)	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы базовые навыки.	Имеется минимальный набор навыков для выполнения стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продemonстрированы базовые навыки при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без оши-

	Имели место грубые ошибки.			бок и погрешностей. Продемонстрирован творческий подход к решению нестандартных задач.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенции фактически не сформированы. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Зачетное количество баллов не набрано согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков достаточно для решения стандартных профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в полной мере достаточно для решения сложных, в том числе нестандартных, профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону

3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

3.1 Критерии и шкала оценивания практических работ

Перечень практических работ, описание порядка выполнения и защиты работы, требования к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

Оценка/баллы	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по лабораторной/практической работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы.
<i>Хорошо</i>	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены.
<i>Удовлетворительно</i>	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную/практическую работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
<i>Неудовлетворительно</i>	Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. ИЛИ Задание не выполнено.

3.2 Критерии и шкала оценивания посещаемости занятий

Посещение занятий обучающимися определяется в процентном соотношении

Баллы	Критерии оценки
10	посещаемость 75 - 100 %
5	посещаемость 50 - 74 %
0	посещаемость менее 50 %

4. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) при проведении промежуточной аттестации

Критерии и шкала оценивания результатов освоения дисциплины (модуля) с зачетом

Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине (модулю), то он считается аттестованным.

Оценка	Баллы	Критерии оценивания
<i>Зачтено</i>	60 - 100	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<i>Незачтено</i>	менее 60	Зачетное количество согласно установленному диапазону баллов не набрано

5. Задания диагностической работы для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) в рамках внутренней и внешней независимой оценки качества образования

ФОС содержит задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующих уровень сформированности компетенций и индикаторов их достижения в процессе освоения дисциплины (модуля).

Комплект заданий разработан таким образом, чтобы осуществить процедуру оценки каждой компетенции, формируемых дисциплиной (модулем), у обучающегося в письменной форме.

Содержание комплекта заданий включает: *практико-ориентированные задания*

Комплект заданий диагностической работы

ПК-4 Планирование, организация и координации процесса производства и организации питания	
Вариант 1	
1	Перечислите правила техники безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания.
2	Представьте порядок разработки планировочного решения двухэтажного отдельно стоящего предприятия общественного питания.
3	Используя сайт МАУ, найдите источник информации – электронный ресурс, необходимый для написания работы на тему: «Проект мясо-рыбного цеха ресторана класса люкс, размещенного в трехэтажном здании с торговым залом вместимостью 70 посадочных мест».
Вариант 2	
1	Представьте классификацию опасных и вредных производственных факторов.
2	Представьте порядок разработки планировочного решения одноэтажного пристроенного предприятия общественного питания.
3	Используя сайт МАУ, найдите источник информации – электронный ресурс, необходимый для написания работы на тему: «Проект пекарского цеха кафе, размещенного в двух-этажном здании с торговым залом вместимостью 60 посадочных мест».
Вариант 3	
1	Расскажите об основных требованиях производственной санитарии и личной гигиены.
2	Представьте порядок разработки схемы машинно-аппаратурной технологической линии производства продукции питания.
3	Используя сайт МАУ, найдите источник информации – электронный ресурс, необходимый для написания работы на тему: «Проект группы административно-бытовых помещений кафе придорожного, размещенного в двухэтажном здании, с общепиточной численностью 14 человек».
Вариант 4	
1	Расскажите о правилах пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.
2	Представьте порядок разработки планировочного решения двухэтажного пристроенного предприятия общественного питания.
3	Используя сайт МАУ, найдите источник информации – электронный ресурс, необходимый для написания работы на тему: «Проект рыбного цеха закусочной, размещенного в одноэтажном здании с торговым залом вместимостью 50 посадочных мест».
Вариант 5	
1	Перечислите правила безопасной эксплуатации производственного оборудования, требования безопасности, предъявляемые к оборудованию по ГОСТам (ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ «Оборудование производственное. Общие требования безопасности», ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ «Процессы производственные. Общие требования безопасности», ПОТ РО - 14000-002-98 «Положение. Обеспечение безопасности производственного оборудования»).
2	Представьте порядок разработки планировочного решения одноэтажного отдельно стоящего предприятия общественного питания.
3	Используя сайт МАУ, найдите источник информации – электронный ресурс, необходимый для написания работы на тему: «Проект группы административно-

	<i>бытовых помещений кафе, размещенного в трехэтажном здании с общедоступной численностью 25 человек».</i>
--	--