

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:55  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2173775a11

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой  
Технологии продуктов питания  
/Попова О.М./  
«16» сентября 2021 г

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	Проектирование предприятий общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Рысмухамбетова Г.Е., доцент

Разработчик(и): доцент, Рысмухамбетова Г.Е.

(подпись)

Саратов 2021

## Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП .....	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания .....	8
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	21
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования .....	36

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. № 1332, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

### Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции и в процессе освоения ОПОП (год)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-1	Способен осуществлять разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	<b>знает:</b> принципы построения системы автоматизированного проектирования предприятий питания (САПР), на основе использования компьютерных технологий; основные инструктивные и ведомственные материалы (ВНТП, СНиПы, приказы и т.д.) по вопросам проектирования предприятий общественного питания; основные направления реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий питания; принципы рационального размещения предприятий общественного питания; современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники;	4	лекции, практические занятия	тестовые задания/ собеседование/ письменный опрос/ курсовой проект/ ситуационная задача

		<p>виды, назначение и правила эксплуатации технологического оборудования; основные правила делового этикета и профессиональную терминологию основные нормативы и прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов по проектированию предприятий общественного питания; принципы подбора технологического оборудования в индустрии питания; новые прогрессивные, конкурентоспособные технологии производства блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий; новейшие достижения техники и технологии в сфере строительства и проектирования зданий; принципы решения объемно-планировочных схем предприятий общественного питания;</p> <p><b>умеет:</b> использовать в работе над проектом компьютерную технику, владея сервисными программными средствами, прикладными программами, а также программами пользователей персональных компьютеров; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений; технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением; разрабатывать мероприятия по управлению качеством продукции и обслуживания на</p>			
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

		<p>         предприятиях питания;          внедрять индустриальные          методы производства          продукции на          предприятиях разного          типа, способствующие          снижению трудозатрат,          экономии топливно-          энергетических,          сырьевых и          материальных ресурсов          обосновать выбор типа,          мощности, формы          собственности          предприятия питания,          производственно-          технологической схемы;          разрабатывать или          оптимизировать          ассортимент продукции и          составлять научно          обоснованное меню для          соответствующего          контингента          потребителей;          обеспечить          рациональную          организацию          технологических          процессов в          проектируемом          предприятии, рабочих          мест; предусмотреть          прогрессивные формы и          методы обслуживания          различных групп          населения и контингентов          питающихся; составить          планы материально-          технического          обеспечения для          успешного          функционирования          предприятий питания;          разрабатывать технико-          экономическое          обоснование проекта;          провести анализ          выполненных          организационно-          технологических          расчетов, с учетом НОТ;          принимать рациональные          решения объемно-          планировочных схем          зданий, конструктивных          элементов новых       </p>			
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

		<p>строений и реконструкции старых; производить инженерно-технические расчеты, составлять поэтажные планы помещений, зданий с компоновкой и привязкой оборудования, электротехнических, сантехнических коммуникаций</p>			
		<p><b>владеет:</b> навыками разработки комплексных программ по автоматизированному проектированию с применением инновационных технологий; навыками самостоятельной работы с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой; навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания; приемами нестандартных решений в области строительства и проектирования предприятий общественного питания; навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся к проектированию предприятий индустрии питания; навыками применения современных технических средств и наглядной презентации; навыками межличностного общения; навыками работы с нормативно-технической документацией методами определения потребности в</p>			

		<p>предприятиях питания, используя принципы размещения сети предприятий питания; навыками применения стратегии и тактики маркетинга, для изучения спроса на отдельные виды продукции и услуг предприятий питания; методами определения потребности предприятия питания в сырье и продуктах, персонале, технологическом оборудовании, площади помещений предприятия и здания в целом; методиками определения экономической эффективности внедряемых технологий производства и обслуживания, а также проектов предприятий</p>			
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Примечание:

Компетенция ПК-1 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Проектирование предприятий общественного питания», «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания», «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания», а также в ходе прохождения преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 2

### Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов для устного опроса - задания для самостоятельной работы
2	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений	банк тестовых заданий

		и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	
3	ситуационная задача	средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по разделу или нескольким разделам	комплект ситуационных задач
4	курсовой проект	продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой средство проверки полученных знаний и сформированных умений, которые необходимо применять при решении прикладных задач. Система курсового проекта позволяет закреплять теоретические знания обучающихся, подготавливает к выполнению ВКР.	темы курсовых проектов

Таблица 3

**Программа оценивания контролируемой дисциплины**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	<b>Вводная.</b> Цели и задачи дисциплины; ее место в учебном процессе. Основные термины и определения.	ПК-1	Письменный опрос/ тестирование
2.	<b>Общие положения проектирования предприятий общественного питания.</b> Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.). Основные направления реконструкции предприятий питания. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР). Функциональная структура предприятий питания как основа проектирования. Классификация предприятий питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).		устный опрос/ тестирование/ курсовой проект



3.	<b>Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания</b> Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания. Разработка производственной программы предприятия.		устный опрос/ тестирование/ курсовой проект/ситуаци онная задача
4.	<b>Технологические расчеты.</b> Составление производственной программы проектируемого предприятия питания. Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов. Обоснование режима работы предприятия. Расчет численности работников производства и зала. Подбор механического оборудования. Подбор холодильного оборудования. Подбор теплового оборудования. Подбор нейтрального оборудования. Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических. Определение общей площади проектируемого предприятия.		устный опрос/ тестирование/ курсовой проект/ситуаци онная задача/письменн ый опрос
5.	<b>Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением</b> Компоновка предприятий общественного питания. Требования к компоновке помещений. Принципы размещения оборудования. Понятие об установочных, монтажных, чертежах оборудования		устный опрос/ тестирование/ курсовой проект
6.	<b>Объемно-планировочные решения предприятий питания</b> Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий питания. Особенности проектирования предприятий питания в зданиях иного назначения.		устный опрос/ тестирование/ курсовой проект
7.	<b>Особенности разработки проекта реконструкции предприятий общественного питания*</b> Выполнение установочного чертежа цеха (М 1:25) с расстановкой и монтажной привязкой оборудования).		устный опрос/ тестирование/ курсовой проект
8.	<b>Строительное проектирование</b> Генеральный план. Разрезы здания. Общие требования к ограждающим конструкциям. Конструктивные элементы.		тестирование/ курсовой проект/ письменный опрос

Таблица 4

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-1, 7 семестр	<b>знает:</b>	обучающийся не знает значительной	обучающийся демонстрирует знания	обучающийся демонстрирует знание	обучающийся демонстрирует знание

		<p>части программного материала, плохо ориентируется в материале о принципах построения систем автоматизированного проектирования предприятий питания (САПР), на основе использования компьютерных технологий, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки</p>	<p>только основного материала о принципах построения систем автоматизированного проектирования предприятий питания (САПР), на основе использования компьютерных технологий, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала</p>	<p>материала о принципах построения систем автоматизированного проектирования предприятий питания (САПР), на основе использования компьютерных технологий, не допускает существенных неточностей</p>	<p>материала о принципах построения систем автоматизированного проектирования предприятий питания (САПР), на основе использования компьютерных технологий, практики применения материала, исчерпывающее и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий</p>
	<p><b>умеет:</b></p>	<p>не умеет использовать в работе над проектом компьютерную технику, владея сервисными программными средствами, прикладными программами, а также программами пользователей персональных компьютеров, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную</p>	<p>в целом успешное, но не системное умение использовать в работе над проектом компьютерную технику, владея сервисными программными средствами, прикладными программами, а также программами пользователей персональных компьютеров</p>	<p>в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать в работе над проектом компьютерную технику, владея сервисными программными средствами, прикладными программами, а также программами пользователей персональных компьютеров, используя современные</p>	<p>сформированное умение использовать в работе над проектом компьютерную технику, владея сервисными программными средствами, прикладными программами, а также программами пользователей персональных компьютеров, используя современные методы и показатели такой оценки</p>

		работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено		методы и показатели такой оценки	
	<b>владеет навыками:</b>	обучающийся не владеет навыками разработки комплексных программ по автоматизированному проектированию с применением инновационных технологий; навыками самостоятельной работы с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками разработки комплексных программ по автоматизированному проектированию с применением инновационных технологий; навыками самостоятельной работы с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками разработки комплексных программ по автоматизированному проектированию с применением инновационных технологий; навыками самостоятельной работы с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой	успешное и системное владение навыками разработки комплексных программ по автоматизированному проектированию с применением инновационных технологий; навыками самостоятельной работы с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой

### **3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

#### **3.1. Вопросы входного контроля**

##### **Вопросы к входному контролю**

1. Дайте определение понятию «Общественное питание».
2. Дайте определение понятию «Блюдо».
3. Дайте определение понятию «Кулинарная продукция».
4. Дайте определение понятию «Кулинарный полуфабрикат».
5. Дайте определение понятию «Кулинарное изделие».

6. Дайте определение понятию «Ресторан».
7. Дайте определение понятию «Кафе».
8. Дайте определение понятию «Столовая».
9. Дайте определение понятию «Закусочная».
10. Дайте определение понятию «Бар».
11. Дайте определение понятию «Форма обслуживания потребителей».
12. Дайте определение понятию «Метод обслуживания потребителей».

### 3.2 Тестовые задания

По дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» предусмотрено проведение письменного тестирования полностью по всем темам дисциплины, которые представлены в рабочей программе. Результаты письменного тестирования должны учитываться преподавателем при проведении промежуточной аттестации и влияют на итоговую оценку аттестации. По решению заседания кафедры и по согласованию с ведущим преподавателем обучающийся получивший «отлично» на тестировании может получить «отлично» на экзамене без сдачи его. Объем банка тестовых заданий – 5 вариантов по 25 вопросов в каждом.

#### Пример одного из вариантов тестовых заданий Вариант 1

1. Проектирование предприятия – это ### разработки проекта.
2. Какими методами определяют количество потребителей за день
  - : по графику загрузки зала;
  - : с помощью коэффициента оборачиваемости места за день;
  - : по коэффициентам загрузки зала в каждый час его работы;
  - : по продолжительности приема пищи одним потребителем;
  - : по физиологической норме.
3. По какой методике рассчитывают потребность в сырье общедоступной столовой?
  - : по физиологическим нормам потребления продуктов;
  - : по меню
  - : по сырьевой ведомости;
  - : по укрупненным показателям.
4. По какой формуле определяют требуемый объем емкости для варки бульона ?
  - :  $V = V_1 * n$ ;
  - :  $V = V_{\text{прод}}$ ;
  - :  $V = Q_1(1+w) + Q_2$ ;
  - :  $V = 1,15 * V_{\text{прод}}$ ;
  - :  $V = V_{\text{прод}} + V_{\text{в}}$ .

5. Установите последовательность действий при подборе механического оборудования.

- : определение коэффициента использования механизма.
- : расчет количества продуктов, подлежащих обработке;
- : подбор по каталогу механизма с требуемой или большей производительностью
- : расчет требуемой производительности механизма;

6. По какой формуле определяют расчетную площадь жарочной поверхности плиты ?

$$: F = \frac{n * f * t}{60} ;$$

$$: F = \frac{n * f * t}{0,5 * T} ;$$

$$: F = \frac{n * f * t}{0,8 * T} .$$

7. Охлаждаемые камеры не разрешается размещать под

- : горячим цехом;
- : моечными;
- : заготовочными цехами;
- : административными помещениями;
- : бытовыми помещениями.

8. По какой формуле рассчитывают явочную численность поваров в кондитерском цехе?

$$+: N_{яв} = \sum \frac{Q}{T} ;$$

$$-: N_{яв} = \sum \frac{Q}{H * T} ;$$

$$-: N_{яв} = \sum \frac{n * K_{гр} * 100}{3600 T} ;$$

9. В составе какой технологической линии должен размещаться кипятильник?

- : линия приготовления супов и горячих напитков;
- : линия приготовления полуфабрикатов из мяса:

- : линия приготовления вторых блюд и гарниров;
- : линия механической обработки птицы;
- : линия приготовления салатов.

**10.** В каком цехе должен быть установлен холодильный шкаф?

- : овощной цех;
- : мясной цех;
- : холодный цех
- : кладовая сухих продуктов

**11.** В каких единицах выражается производственная мощность предприятия

- : количество перерабатываемого сырья;
- : количество вырабатываемой продукции;
- : количество обслуживаемых потребителей;
- : мощность установленного оборудования;
- : количество производственных работников
- : количество вырабатываемой продукции.

**12.** Установите последовательность действий при разработке производственной программы столовой санатория.

- : разработка окончательного варианта производственной программы
- : расчет количества сырья по физиологическим нормам на неделю;
- : разработка недельного меню;
- : составление сравнительной продуктовой ведомости;
- : расчет количества сырья по составленному меню.

**13.** Проект – это #### , включающий текстовые документы, графические материалы, сметы.

**14.** Установите последовательность действий при разработке производственной программы общедоступного предприятия:

- А: расчет количества потребителей;
- Б: определение вместимости зала;
- В: расчет количества реализуемых блюд
- Г: разработка производственной программы;
- Д: расчет количества прочей продукции

**15.** По какой формуле определяют требуемый объем емкости для варки супов ?

- +:  $V = V_1 * n$ ;
- :  $V = V_{\text{прод}}$ ;
- :  $V = Q_1(1+w) + Q_2$ ;
- :  $V = 1,15 * V_{\text{прод}}$ ;
- :  $V = V_{\text{прод}} + V_{\text{в}}$ .

**16.** В составе какой технологической линии должен размещаться жарочный шкаф?

- : линия приготовления супов;
- : линия приготовления полуфабрикатов из мяса:
- : линия приготовления вторых блюд и гарниров:
- : линия механической обработки птицы:
- : линия приготовления салатов.

**17.** По какой формуле рассчитывают явочную численность поваров в доготовочных цехах?

$$: N_{яв} = \Sigma \frac{Q}{T};$$

$$: N_{яв} = \Sigma \frac{Q}{H * T};$$

$$: N_{яв} = \Sigma \frac{n * K_{гр} * 100}{3600 T};$$

**18.** Установите последовательность действий при разработке производственной программы специализированного кондитерского цеха:

- : разработка производственной программы цеха;
- : расчет производственной мощности цеха;
- : расчет процентного соотношения изделий.

**19.** Площадь цеха определяют по формуле:

$$: S = \frac{S_{обор}}{K};$$

$$: S = \frac{S_{обор}}{\eta};$$

$$: S = \frac{S_{обор}}{N};$$

**20.** Установите последовательность действий при разработке производственной программы заводской столовой, реализующей скомплектованные рационы:

- : определение количества комплексов;
- : определение количества питающихся;
- : разработка производственной программы.
- : определение количества блюд в каждом комплексе;

**21.** По какой формуле определяют требуемый объем емкости для варки тушеных продуктов?

$$: V = V_1 * n;$$

$$: V = V_{прод};$$

$$: V = Q_1(1+w) + Q_2;$$

$$: V = 1,15 * V_{\text{прод}};$$

$$: V = V_{\text{прод}} + V_{\text{в.}}$$

**22.** Требуемую вместимость холодильного шкафа в холодном цехе определяют по формуле:

$$: E = \frac{Q_1 + Q_2}{\phi};$$

$$: E = \frac{Q_1}{\phi_1} + \frac{Q_2}{\phi_2};$$

$$: E = \frac{Q_1 * n + Q_2 * n}{\phi};$$

**23.** С какими помещениями должна быть удобная связь у овощного цеха

- : складские помещения;
- : мясорыбный цех;
- : горячий цех;
- : холодный цех;
- : раздаточная.

**24.** В составе какой технологической линии должна размещаться сковорода?

- : линия приготовления супов;
- : линия приготовления полуфабрикатов из мяса;
- : линия приготовления вторых блюд и гарниров;
- : линия механической обработки птицы;
- : линия приготовления салатов.

**25.** Какие разновидности проектов Вы знаете?

- : типовой;
- : индивидуальный;
- : экспериментальный;
- : творческий
- : коллективный.

### **3.3. Курсовое проектирование**

Для проверки качественного усвоения дисциплины обучающийся должен защитить курсовой проект по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания». Целью курсового проектирования является закрепление теоретических знаний, выработка практических навыков для разработки проектов предприятий общественного питания или его отдельных структурных подразделений у обучающегося и подготавливает его к выполнению ВКР.



На первой неделе занятий в 7 семестре каждый обучающийся получает индивидуальное задание на курсовое проектирование от руководителя проекта согласно тематикам, разработанных кафедрами.

Рекомендуемая тематика курсовых проектов по дисциплине приведена в таблице 5

Таблица 5

**Примерные темы курсовых проектов, рекомендуемые при изучении дисциплины  
«Проектирование предприятий общественного питания»»**

№ п/п	Темы рефератов
1.	Проект овощного цеха заводской столовой на 2000 работающих в максимальную смену
2.	Проект складских помещений ресторана на 100 мест
3.	Проект мясо-рыбного цеха общедоступного кафе на 80 мест
4.	Проект горячего цеха закусочной общего типа на 50 мест
5.	Проект холодного цеха и помещений для посетителей ресторана с европейской кухней на 75 мест

Курсовые проекты выполняются в соответствии с учебно-методическим пособием по курсовому проектированию по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».

### 3.4. Письменный опрос

Письменный опрос по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» проводится на следующих этапах:

- на входном контроле по дисциплинам: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»:

- на рубежных контролях по темам изучаемой дисциплины;

- при тестировании в конце после полного курса изучения дисциплины.

Целью проведения письменного опроса является контроль владения, усвоения материала аудиторных занятий и проведение «обратной связи» между преподавателем и обучаемыми. На последнем занятии, где программой предусмотрено проведение письменного опроса отводится 10-15 минут на его проведение.

### 3.5 Ситуационные задачи

По дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» предусмотрено выполнение самостоятельно ситуационных задач, решение которых позволяет применять полученные знания и умения обучающихся. Тематика ситуационных задач установлена в соответствии с темами рабочей программы изучаемой дисциплины.

#### *Варианты ситуационных задач*

1. В суповом отделении горячего цеха заводской столовой необходимо

приготовить 1000 порций супа, масса 1 порции 500 г. Определите потребность в варочном оборудовании (посуде).

2. Потребителями продукции кондитерского цеха являются: городской ресторан на 100 мест, 5 кафе с самообслуживанием на 200 мест, 3 закусочные с самообслуживанием на 180 мест, 2 кулинарных магазина, реализующие по 500 шт. изделий каждый. Определите производственную мощность цеха.
3. Выписать со склада продукты в овощной цех для приготовления 100 порций салата летнего 1 колонка (месяц – октябрь, выход порции – 100 г).
4. В мучном цехе школьной столовой необходимо к 7<sup>00</sup> выпечь 1500 пирожков печеных с капустой. Рассчитать коэффициент использования пекарного шкафа, применяемого для выпечки ( $T = 8$  ч).
5. В мучном цехе заводской столовой необходимо к 11<sup>00</sup> выпечь 2000 ватрушек. Рассчитать коэффициент использования пекарного шкафа, применяемого для выпечки ( $T = 7$  ч).
6. Рассчитать потребность кафе с обслуживанием официантов на 80 мест в холодных напитках и подобрать площадь, занимаемую продуктами на подтоварнике.
7. Рассчитать потребность ресторана на 100 мест в холодных напитках и подобрать площадь, занимаемую продуктами на подтоварнике.
8. В овощной цех в феврале поступило 400 кг картофеля, 70 кг моркови, 30 кг свеклы. Подберите оборудование для их механической обработки.
9. В кондитерском цехе вырабатывают пирожки печеные массой 75 г с мясом и луком 2000 шт., с рыбным фаршем 1500 шт. и пирожки сдобные печеные с повидлом массой 100 г – 1000 шт. Подобрать тестомесильную машину.
10. Подобрать котел для варки рыбного бульона из отходов судака неразделанного крупного размера, если поступило 80 кг рыбы.
11. В горячем цехе ресторана необходимо сварить одновременно 100 яиц куриных. Подобрать емкость для варки яиц.
12. В общедоступной столовой к 8<sup>00</sup> необходимо приготовить 150 порций гарнира «каша гречневая рассыпчатая». Подобрать емкость для варки гречневой крупы для этого гарнира.
13. В школьной столовой к 10<sup>00</sup> необходимо приготовить 200 порций гарнира «каша рисовая рассыпчатая». Подобрать емкость для варки рисовой крупы для этого гарнира.
14. Определить площадь, занимаемую продуктами на стеллажах для хранения холодных напитков общедоступной столовой на 60 мест.
15. Определить требуемую производительность тестораскаточной машины для приготовления теста для 3000 пирожков с сыром массой 75 г ( $T = 8$  ч).

#### **Пример решения одного из вариантов ситуационной задачи**

Потребителями продукции кондитерского цеха являются: городской ресторан на 100 мест, 5 кафе с самообслуживанием на 200 мест, 3 закусочные с самообслуживанием на 180 мест, 2 кулинарных магазина, реализующие по 500 шт. изделий каждый. Определите производственную мощность цеха.

## **Решение**

Согласно нормативам для предприятий общественного питания - средняя оборачиваемость мест за день составляет для городского ресторана 5,5; кафе с самообслуживанием – 15; закусочных с самообслуживанием 20. Нормы потребления мучных кондитерских изделий на 1 потребителя для городского ресторана 0,5; кафе с самообслуживанием – 0,85; закусочных с самообслуживанием 0,25.

Расчеты по определению мощности кондитерского цеха сводим в таблицу.

Таблица – Определение мощности кондитерского цеха

Тип и форма обслуживания предприятия общественного питания (ПОП)	Кол-во ПОП	Кол-во мест	Средняя оборачиваемость мест в одном ПОП за день	Кол-во потребителей за день, чел	Нормы потребления мучных кондитерских изделий на 1 человека, шт	Кол-во изделий, шт
Городской ресторан	1	100	5,5	550	0,5	275
Кафе с самообслуживанием	5	200	15	15000	0,85	12750
Закусочная с самообслуживанием	3	180	20	10800	0,25	2700
Магазин кулинария	2	-	-	500	-	1000
итого						16725

Ответ: Мощность кондитерского цеха 16725 шт в смену.

### **3.6. Рубежный контроль**

#### **Вопросы рубежного контроля № 1**

*Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Задача дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» и ее связь с другими дисциплинами.
2. Основные понятия проектирования. Виды проектов. Структура проекта.
3. Формы воспроизводства капитальных вложений в общественное питание. Понятие «новое строительство».
4. Понятие «реконструкция предприятия»; возможные цели реконструкции.
5. Понятие «расширение существующего производства» и «техническое перевооружение».
6. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Стадии предприятия.
7. Основные направления в проектировании предприятий общественного питания в современных условиях.
8. Нормативная документация, применяемая при проектировании САПР.
9. Последовательность работ при проектировании САПР.
10. Порядок подачи заявки на разработку проекта ПОП; задачи предпроектного этапа.
11. Значение и содержание раздела «Обоснование проекта».

12. Методика разработки задания на предприятие, его содержание.

13. Задачи и содержание технологического раздела проекта.

### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. На основании, каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий?
2. Что представляет собой проектная документация?
3. Какие вопросы решают при проведении технико-экономического обоснования проекта?
4. Какие сведения приводят в задании на проектирование?
5. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
6. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?
7. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий?
8. Из каких документов состоит проект?
9. Из каких разделов состоит пояснительная записка?
10. Что такое САПР в проектировании?
11. Перечислите функциональные группы помещений заготовочных предприятий.
12. Назовите функциональные группы помещений доготовочных предприятий.
13. Каково содержание технико-экономического обоснования проекта?
14. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?
15. Какие существуют нормативы расчета сети общедоступных предприятий общественного питания?
16. Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятия в конкретном городе?
17. Как определить потребность в числе мест на предприятиях общественного питания при вузах и техникумах?
18. Как рассчитать потребность в числе мест в столовых при производственных предприятиях и учреждениях?
19. Охарактеризуйте назначение и состав заготовочных предприятий общественного питания.
20. На основании, каких документов осуществляют проектирование заготовочных предприятий?
21. Чем отличаются заготовочные предприятия от заготовочных фабрик?

### **Вопросы рубежного контроля № 2**

#### *Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Методы расчета производственной мощности предприятий питания.
2. Методы расчета потребности в сырье.

3. Методика разработки производственной программы общедоступного предприятия.
4. Методика разработки производственной программы заводской столовой, реализующей скомплектованные рационы.
5. Методы расчета численности производственных работников.
6. Методика подбора картофелечистки, овощерезки.
7. Методика подбора мясорубки.
8. Методика подбора тестомесильной машины.
9. Методика подбора котлов для варки бульонов и супов.
10. Методика подбора котлов для варки вторых блюд и гарниров.
11. Методика построения графика загрузки котлов.
12. Методика подбора плиты.
13. Методика расчета длины и площади подвешного пути.
14. Методика расчета площади складских помещений.
15. Методика проектирования цеха доготовки полуфабрикатов.
16. Методика проектирования горячего цеха предприятий питания.
17. Методика разработки графиков реализации и приготовления блюд.
18. Методика подбора холодильного шкафа в мясном цехе.
19. Методика подбора моечных ванн.
20. Методика подбора холодильного шкафа в холодильном цехе.
21. Методика подбора кондитерского шкафа

#### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Что является производственной программой предприятия питания?
2. Как определить число потребителей, обслуживаемых за 1 ч, за 1 день?
3. Как рассчитать общее количество блюд, реализуемое за 1 день?
4. Что характеризует коэффициент потребления блюд?
5. Какие бывают виды меню?
6. Каков порядок написания блюд в меню для различных типов предприятий общественного питания?
7. По каким показателям может быть проведен расчет расхода сырья и полуфабрикатов?
8. Какие существуют методики расчета площадей складских помещений?
9. В каких технологических расчетах используют таблицы реализации блюд?
10. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?
11. От каких показателей зависит число раздатчиков в предприятиях с самообслуживанием?
12. В каких случаях при расчете механического оборудования определяют требуемую производительность предполагаемой к установке машины, а в каких не определяют?

13. По каким параметрам рассчитывают полезный объем холодильного шкафа?
14. Для каких целей строят график работы пищеварочных котлов?
15. Какое оборудование называют вспомогательным?
16. Охарактеризуйте состав раздаточного оборудования для предприятий с обслуживанием официантами и самообслуживанием.
17. Опишите методику расчета площадей помещений, входящих в состав предприятия.
18. По каким показателям рассчитывают технический уровень проектируемого предприятия?

### **3.7. Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» проводится в виде экзамена в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания».

Цель промежуточной аттестации (экзамена) - это проверка базового уровня знаний и навыков обучающихся по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».

#### **Вопросы, выносимые на экзамен**

1. Задача дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» и ее связь с другими дисциплинами.
2. Основные понятия проектирования. Виды проектов. Структура проекта.
3. Формы воспроизводства капитальных вложений в общественное питание. Понятие «новое строительство».
4. Формы воспроизводства капитальных вложений в общественное питание. Понятие «реконструкция предприятия»; возможные цели реконструкции.
5. Формы воспроизводства капитальных вложений в общественное питание. Понятие «расширение существующего производства» и «техническое перевооружение».
6. Общие положения проектирования предприятий питания. Стадии предприятия.
7. Основные направления в проектировании предприятий общественного питания в современных условиях.
8. Нормативная документация, применяемая при проектировании САПР.
9. Порядок подачи заявки на разработку проекта ПОП; задачи предпроектного этапа.
10. Значение и содержание раздела «Обоснование проекта».
11. Задачи и содержание технологического раздела проекта.
12. Методы расчета производственной мощности ПОП.
13. Методы расчета потребности в сырье.

14. Методика разработки производственной программы заводской столовой, реализующей скомплектованные рационы.
15. Методы расчёта сырья в предприятиях общественного питания
16. Методы расчета численности работников заготовочных и доготовочных цехов, раздачи, зала.
17. Методика подбора картофелечистки, овощерезки.
18. Методика подбора мясорубки.
19. Методика подбора тестомесильной машины.
20. Методика подбора котлов для варки бульонов и супов.
21. Методика подбора котлов для варки вторых блюд и гарниров.
22. Методика построения графика загрузки котлов.
23. Методика подбора плиты.
24. Методика расчета длины и площади подвешного пути.
25. Методика расчета площади складских помещений.
26. Методика проектирования цеха доготовки полуфабрикатов.
27. Методика проектирования горячего цеха ПОП.
28. Методика разработки графиков реализации и приготовления блюд.
29. Методика подбора холодильного шкафа в мясном цехе.
30. Методика подбора моечных ванн.
31. Методика подбора холодильного шкафа в холодном цехе.
32. Методика подбора кондитерского шкафа
33. Порядок определения общей, компоновочной и полезной площадей.
34. Составление производственной программы заготовочных предприятий и доготовочных цехов. На основе, каких данных составляются программы. Порядок составления.
35. Производственная программа предприятий общественного питания. Последовательность составления.
36. Требование к размещению и планировке складских помещений.
37. Требование к размещению заготовочных цехов и их планировка.
38. Методика расчета потребности в таре и стеллажах для кондитерского цеха.
39. Требование к планировке овощного цеха.
40. Требование к планировке мясорыбного цеха.
41. Требование к размещению доготовочных цехов и их планировка.
42. Требования к планировке горячего цеха.
43. Варианты проектирования моечной столовой посуды.
44. Методика подбора посудомоечной машины.
45. Методика расчета площади помещений для посетителей.
46. Требование к размещению и планировке помещений для посетителей.
47. Требования к размещению и планировке административно-бытовых помещений.
48. Особенности выполнения проекта реконструкции ПОП.
49. Достоинства и недостатки размещения ПОП в одноэтажном здании.

50. Требования к компоновке двухэтажного здания ПОП.
51. Как определить количество потребителей и количество блюд, реализуемых в предприятиях общественного питания.
52. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях и учебных заведениях.
53. Цель и основные направления реконструкции предприятия общественного питания.
54. Порядок расчета и подбора тары для хранения сырья и полуфабрикатов. Подбор функциональных ёмкостей.
55. Порядок составления графиков реализации готовых блюд по часам работы залов, отпуска обедов на дом и в магазин кулинарии.
56. В суповом отделении горячего цеха заводской столовой необходимо приготовить 1000 порций супа, масса 1 порции 500 г. Определите потребность в варочном оборудовании (посуде).
57. Потребителями продукции кондитерского цеха являются: городской ресторан на 100 мест, 5 кафе с самообслуживанием на 200 мест, 3 закусочные с самообслуживанием на 180 мест, 2 кулинарных магазина, реализующие по 500 шт. изделий каждый. Определите производственную мощность цеха.
58. Выписать со склада продукты в овощной цех для приготовления 100 порций салата летнего 1 колонка (месяц – октябрь, выход порции – 100 г).
59. В мучном цехе школьной столовой необходимо к 7<sup>00</sup> выпечь 1500 пирожков печеных с капустой. Рассчитать коэффициент использования пекарного шкафа, применяемого для выпечки ( $T = 8$  ч).
60. В мучном цехе заводской столовой необходимо к 11<sup>00</sup> выпечь 2000 ватрушек. Рассчитать коэффициент использования пекарного шкафа, применяемого для выпечки ( $T = 7$  ч).
61. Рассчитать потребность кафе с обслуживанием официантов на 80 мест в холодных напитках и подобрать площадь, занимаемую продуктами на подтоварнике.
62. Рассчитать потребность ресторана на 100 мест в холодных напитках и подобрать площадь, занимаемую продуктами на подтоварнике.
63. В овощной цех в феврале поступило 400 кг картофеля, 70 кг моркови, 30 кг свеклы. Подберите оборудование для их механической обработки.
64. В кондитерском цехе вырабатывают пирожки печеные массой 75 г с мясом и луком 2000 шт., с рыбным фаршем 1500 шт. и пирожки сдобные печеные с повидлом массой 100 г – 1000 шт. Подобрать тестомесильную машину.
65. Подобрать котел для варки рыбного бульона из отходов судака неразделанного крупного размера, если поступило 80 кг рыбы.
66. В горячем цехе ресторана необходимо сварить одновременно 100 яиц куриных. Подобрать емкость для варки яиц.
67. В общедоступной столовой к 8<sup>00</sup> необходимо приготовить 150 порций гарнира «каша гречневая рассыпчатая». Подобрать емкость для варки гречневой крупы для этого гарнира.
68. В школьной столовой к 10<sup>00</sup> необходимо приготовить 200 порций гарнира



«каша рисовая рассыпчатая». Подобрать емкость для варки рисовой крупы для этого гарнира.

69. Определить площадь, занимаемую продуктами на стеллажах для хранения холодных напитков общедоступной столовой на 60 мест.
70. Определить требуемую производительность тестораскаточной машины для приготовления теста для 3000 пирожков с сыром массой 75 г ( $T = 8$  ч).
71. Составить производственную программу заводской столовой на 140 мест для зимнего периода. Исходя из производственной программы, составить график реализации супов. Рассчитать объем котлов для варки бульонов, на которых готовятся эти блюда и подобрать варочное оборудование.
72. Составить производственную программу школьной столовой на 300 учащихся для зимнего периода. Исходя из производственной программы, составить график реализации супов. Рассчитать объем котлов для варки супов и подобрать варочное оборудование
73. Подобрать котел для варки рыбного бульона из отходов морского окуня неразделанного среднего размера, если поступило 60 кг рыбы.
74. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая при промышленном предприятии на 200 мест, буфет на 26 мест, магазин-кулинария на 2 рабочих места (согласно СНиП). Предприятие работает на сырье
75. В суповом отделении горячего цеха школьной столовой необходимо приготовить 1000 порций супа, масса 1 порции супа 250 г. Определите потребность в варочном оборудовании (посуде).
76. Определить требуемую производительность тестораскаточной машины для приготовления теста для 6000 пирожков с сыром массой 75 г ( $T = 7$  ч).
77. Определить площадь, занимаемую продуктами на стеллажах и (или) подтоварниках для хранения алкогольных напитков ресторана на 60 мест.
78. В школьной столовой к 10.00 необходимо приготовить 120 порций гарнира «каша гречневая рассыпчатая». Подобрать емкость для варки гречневой крупы для этого гарнира.
79. В овощной цех в марте поступило 600 кг картофеля, 80 кг моркови, 10 кг свеклы. Подберите оборудование для их механической обработки.
80. Определить площадь, занимаемую продуктами на стеллажах и (или) подтоварниках для хранения алкогольных напитков кафе на 10 мест.
81. В мучном цехе школьной столовой необходимо к 12<sup>00</sup> выпечь 500 ватрушек. Рассчитать коэффициент использования пекарного шкафа, применяемого для выпечки ( $T = 7$  ч).

*Пример билета*

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова

Кафедра: Технологии продуктов питания

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

По дисциплине: Проектирование предприятий общественного питания

1. Задача дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» и ее связь с другими дисциплинами.
2. Методика построения графика загрузки котлов.
3. Определить требуемую производительность тестораскаточной машины для приготовления теста для 6000 пирожков с сыром массой 75 г ( $T = 7$  ч).

Зав. кафедрой ТПП, проф., д.б.н.

Попова О.М.

Дата 28.08.2019

### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

#### **4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	
<b>высокий</b>	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				использовании материала
<i>базовый</i>	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
<i>пороговый</i>	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

\* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

#### 4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** основных инструктивных и ведомственных материалов (ВНТП, СНиПы, приказы и т.д.) по вопросам проектирования предприятий общественного питания; основных направлений реконструкции предприятий питания; основных нормативных расчетах и принципах рационального размещения предприятий общественного питания; прогрессивной методологии выполнения технологических расчетов; современных тенденций компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники;

**умения:** разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; выполнять технологические расчеты, с учетом НОТ и на основе технологических схем торгово-производственного процесса; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений; технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением; применять современные технические средства и наглядной презентации; использовать

нормативно-техническую документацию;

**владение:** методами определения потребности в предприятиях питания, используя принцип размещения сети ПОП; навыками выполнения элементарных технологических расчетов; навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания; навыками самостоятельной работы с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой.

### Критерии оценки

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: знания: всего объема программного материала, не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала; умение: выделять главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы; владение навыками: свободно применять полученные знания на практике.
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: знание: всего изученного материала; отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя; умение: применять полученные знания на практике, не допускает серьезных ошибок; владение навыками: легко устранять отдельные неточности с помощью 4 дополнительных вопросов преподавателя.
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: знание: усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; умение: предпочитать отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы; владение навыками: находящимися на уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся не демонстрирует: знания: об изученном материале, большая часть материала не усвоена; умение: применять знания, допускает серьезные ошибки; владение навыками: полученные в результате усвоение материала.

#### 4.2.2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** принципов построения системы автоматизированного проектирования предприятий питания (САПР), на основе использования компьютерных технологий; основных нормативов и прогрессивной методологии выполнения технологических расчетов по проектированию предприятий общественного питания; принципов подбора технологического оборудования в индустрии питания; новых прогрессивных, конкурентоспособных технологий производства блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий; основных инструктивных и ведомственных материалов (ВНТП, СНиПы, приказы и т.д.) по вопросам проектирования предприятий общественного питания; основных направлений реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий

питания; новейших достижений техники и технологии в сфере строительства и проектирования зданий; принципов решения объемно-планировочных схем предприятий общественного питания; принципов рационального размещения предприятий общественного питания; современных тенденций компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники; профессиональной терминологии.

#### Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Оценка	Рекомендуемые границы оценок	Количество правильных ответов
Отлично	100-86	25-22
Хорошо	85-73	21-18
Удовлетворительно	72-60	17-15
Неудовлетворительно	59 и ниже	От 14 и ниже

#### 4.2.3. Критерии оценки выполнения ситуационных задач

При выполнении ситуационных задач обучающийся демонстрирует:

**знания:** ассортимента кулинарной и кондитерской продукции реализуемой предприятиями общественного питания и составления производственной программы для них; основных нормативов и методологии выполнения технологических расчетов по проектированию предприятий общественного питания; видов, назначения и принципов подбора технологического оборудования, методик определений количества производственных работников, сырья и продуктов, инвентаря, посуды, оборудования; методик определения полезной и общей площади помещений и здания в целом предприятия общественного питания;

**умения:** составить научно обоснованное меню, для соответствующего контингента питающихся, используя сборники рецептур, ТТК, КК и другую нормативную базу; обеспечить рациональную организацию технологических процессов в проектируемом предприятии, рабочих мест, предусмотреть прогрессивные формы и методы обслуживания различных групп населения и контингентов питающихся;

**владение навыками:** применять современные технологии и технологическое оборудование для решения производственных задач при проектировании предприятий питания; активно использовать во время выполнения расчетов сервисные программные средства компьютеров.

#### Критерии оценки выполнения ситуационных задач

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: <b>Оценка 5</b> ставится, если задание выполнено в полном объеме с
----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

	соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполнен анализ ошибок, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: <b>Оценка 4</b> ставится, если задание выполнено правильно, но имеются 1-2 мелкие погрешности или 2-3 недочета, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы даны неполные ответы.
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: <b>Оценка 3</b> ставится, если задание выполнено правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся: <b>Оценка 2</b> ставится, если допущены две (и более) грубые ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя или задание не решено полностью.

#### 4.2.4. Критерии оценки выполнения курсового проекта

При защите курсового проекта обучающийся демонстрирует:

**знания:** ассортимента кулинарной и кондитерской продукции реализуемой предприятиями общественного питания и составления производственной программы для них; основных нормативов и методологии выполнения технологических расчетов по проектированию предприятий общественного питания; видов, назначения и принципов подбора технологического оборудования, методик определений количества производственных работников, сырья и продуктов, инвентаря, посуды, оборудования; методик определения полезной и общей площади помещений и здания в целом предприятия общественного питания; основных инструктивных и ведомственных материалов (ВНТП, СНиПы, приказы и т.д.) по вопросам проектирования предприятий общественного питания; основных направлений реконструкции предприятий питания;

**умения:** составить научно обоснованное меню, для соответствующего контингента питающихся, используя сборники рецептур, ТТК, КК и другую нормативную базу; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; выполнять технологические расчеты, с учетом НОТ; обеспечить рациональную организацию технологических процессов в проектируемом предприятии, рабочих мест, предусмотреть прогрессивные формы и методы обслуживания различных групп населения и контингентов питающихся; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений; применять современные технические средства наглядной презентации;

**владение навыками:** методами определения потребности в предприятиях питания, используя принцип размещения сети ПОП; выполнения технологических расчетов; анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания; самостоятельной работы с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой; активного использования во время выполнения расчетов сервисных программных средств компьютеров.

### Критерии оценки

<b>отлично</b>	<p>Оценка «отлично» выставляется если:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- курсовой проект выполнен в полном объеме и соответствует заданию;</li> <li>- пояснительная записка составлена с учетом требований стандартов по составлению текстовых документов, последовательно, аккуратно, содержит все необходимые разделы, приведенные расчеты верны и обоснованы;</li> <li>- графическая часть выполнена в полном объеме с соблюдением требований ЕСКД;</li> <li>- защита курсовой работы проведена технически грамотно, охватывает все разделы работы;</li> <li>- ответы на все поставленные вопросы верные, обоснованные и четкие.</li> </ul>
<b>хорошо</b>	<p>Оценка «хорошо» выставляется если:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- курсовой проект выполнен в полном объеме и соответствует заданию;</li> <li>- пояснительная записка составлена с учетом требований стандартов по составлению текстовых документов, аккуратно, содержит все необходимые разделы, приведенные расчеты верны и обоснованы, но имеются некоторые замечания;</li> <li>- графическая часть выполнена с незначительными отступлениями от стандартов;</li> <li>- при защите курсовой работы доклад студента краток, строен, но допущены неточности в определениях и специальной терминологии;</li> <li>- ответы на все поставленные вопросы верны, обоснованы, но на некоторые из них даны ответы после наводящих вопросов.</li> </ul>
<b>удовлетворительно</b>	<p>Оценка «удовлетворительно» выставляется если:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- курсовой проект выполнен в полном объеме и соответствует заданию;</li> <li>- пояснительная записка составлена с учетом требований стандартов по составлению текстовых документов, аккуратно, содержит все необходимые разделы, приведенные расчеты верны и обоснованы, записка составлена непоследовательно, с ошибками;</li> <li>- графическая часть выполнена с отклонениями от требований ЕСКД;</li> <li>- доклад студента сбивчив, непоследователен;</li> <li>- на 30-40 % вопросов даны неправильные ответы.</li> </ul>
<b>неудовлетворительно</b>	<p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется если:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- курсовой проект выполнен в полном объеме и соответствует заданию;</li> <li>- пояснительная записка содержит все необходимые разделы, но составлена непоследовательно, с ошибками, без учета требований стандартов по составлению текстовых документов;</li> <li>- доклад студента непоследователен, сбивчив, без выделения ключевых моментов;</li> </ul>

- нет ответов на 50 % и более поставленных вопросов;
------------------------------------------------------

**Критерий рейтинговых оценок по курсовому проектированию дисциплины  
«Проектирование предприятий общественного питания»**

<i>Экзаменационная оценка</i>	<i>Рейтинговая оценка успеваемости</i>
отлично	18-16
хорошо	15-13
удовлетворительно	12-11
неудовлетворительно	менее 10

**4.2.5. Критерии оценки письменного ответа при входном и рубежных контролях**

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** опрашиваемого учебного материала, основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой, основной терминологии по дисциплине, включая и специфическую терминологию;

**умения:** интегрировать полученные знания со знаниями по смежным учебным дисциплинам, анализировать и аргументировано делать выводы;



**владение навыками:** выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся направлению дисциплины.

### Критерии оценки

<b>отлично</b>	обучающийся обнаруживает: усвоение всего объема программного материала; выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике; не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала, а также в письменных работах и выполняет последние уверенно и аккуратно.
<b>хорошо</b>	обучающийся обнаруживает: весь изученный материал; отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя; умеет применять полученные знания на практике; в устных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности с помощью 4 дополнительных вопросов преподавателя, в письменных работах делает незначительные ошибки.
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся обнаруживает: усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; предпочитает отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы; допускает ошибки в письменных работах. Знания, оцениваемые оценкой «3», находятся на уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.
<b>неудовлетворительно</b>	у обучающегося имеются: отдельные представления об изученном материале, но все же большая часть материала не усвоена, в письменных работах студент допускает грубые ошибки.

Разработчик(и): доцент, Рысмухамбетова Г.Е.



(подпись)