

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:  
528682d78e671e566ab07f01e7ba2707c39a2


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  
  
/Попова О.М./  
«18» сентября 2021 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Дисциплина	Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	к.т.н., доцент Фоменко О.С.

Разработчик: доцент, Фоменко О.С.

  
(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.....	4
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	6
4. Методические материалы, характеризующие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования.....	13

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

В результате изучения дисциплины «Строительное проектирование и техническое обеспечение 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 17.09.2021 г. № 1047, формируют следующие компетенции, представленные в таблице 1.

Таблица 1

### Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курсе)*	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	ПК-1.1 - знает основные принципы строительства и реконструкции предприятий питания	4	Лекции, практические занятия	Устный опрос, письменный опрос, практические занятия, ситуационная задача, доклад

#### Примечание

Компетенция ПК-1 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Проектирование предприятий общественного питания»; «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания», а также в ходе прохождения практики: «Преддипломная практика»; «Защита 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

### Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	2	3	4
1	Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы докладов
2	Устный опрос	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.	Перечень вопросов для устного опроса
3	Письменный опрос	Средство контроля, организованное в виде письменного опроса обучающегося на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Банк карточек по вариантам для письменного опроса
4	Ситуационная задача	Средство, позволяющее оценить у обучающихся умения конкретизировать, систематизировать и обобщать знания; информационную культуру; навыки самостоятельной работы; умения творчески решать поставленные задачи определенной области профессиональной	Банк ситуационных задач

		деятельности; коммуникативную компетентность и толерантность; умения выслушать различные точки зрения; умения отстаивать собственную точку зрения; сформированность критического мышления и прогнозирования; способность участия в работе групп, решающих общественно значимые проблемы.	
--	--	---	--

### Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Здание (архитектура) как среда для реализации технологических процессов. Требования, предъявляемые к зданиям	ПК-1	Практические занятия/доклад/устный опрос/письменный опрос/ ситуационная задача
2	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания	ПК-1	Практические занятия/доклад/устный опрос/письменный опрос/ ситуационная задача
3	Инженерное оборудование зданий	ПК-1	Практические занятия/доклад/устный опрос/письменный опрос/ ситуационная задача
4	Обеспечение функционирования проектируемого предприятия	ПК-1	Практические занятия/доклад/устный опрос/письменный опрос/ ситуационная задача

### Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код	Индикаторы	Показатели и критерии оценивания результатов обучения
-----	------------	---

компетенции, этапы освоения компетенции	достижения компетенций	ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
ПК-1, 4 курс	ПК-1.1- Знает основные принципы строительства и реконструкции и предприятий питания	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает основных принципов строительства и реконструкции предприятий питания	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание прогрессивной методологии выполнения технологических расчетов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

### **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 Устный опрос**

##### **Перечень вопросов для устного опроса**

Устный опрос позволяет выяснить объем знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. дисциплины.

1. Техническая документация в строительстве предприятий питания;
2. Требования к размещению предприятий общественного питания;
3. Требования к размещению предприятий общественного питания;
4. Определение проекта предприятия питания;
5. Перечень и характеристика проектно-сметной документации при проектировании предприятий общественного питания;

6. Какие разделы включает в себя проект организации строительства предприятий общественного питания;
7. Структурные части зданий. Основания и фундаменты;
8. Структурные части зданий: стены, столбы, колонны, перегородки;
9. Виды и характеристики ленточных фундаментов;
10. Виды и характеристики столбчатых фундаментов;
11. Виды и характеристики свайных фундаментов;
12. Характеристики плитных фундаментов;
13. Особенности строительного проектирования здания с неполным каркасом;
14. Особенности строительного проектирования здания с полным каркасом;
15. Перечислите дополнительные конструктивные элементы здания;
16. Характеристика перекрытий проектируемых в предприятиях общественного питания;
17. Характеристика полов проектируемых в предприятиях общественного питания;
18. Характеристика полов лестниц в предприятиях общественного питания;
19. Нормативно – правовая база пожарной безопасности зданий и сооружений;
20. Требования правил пожарной безопасности зданий и сооружений;
21. Основные требования противопожарной безопасности к предприятиям индустрии питания;
22. Требования противопожарной безопасности предприятий общественного питания Главного управления Государственной противопожарной службы (ГУГПС) МЧС РФ;
23. Категории помещений по взрывопожарной и пожарной опасности предприятий общественного питания;
24. Основные требования к путям эвакуации, выходам в предприятиях общественного питания;
25. Типы лестничных клеток и пожарных выходов;
26. Определение пределов огнестойкости используемых при строительстве помещения материалов и конструкций;
27. Дайте определение огнестойкости строительных конструктивных элементов здания;
28. Дайте определение степени огнестойкости здания;
29. Определение технических параметров для установки систем оповещения о возникновении пожара и автоматической системы пожаротушения;
30. Какие организационные мероприятия необходимо выполнить для обеспечения противопожарного режима на предприятии общественного питания;
31. Нормативно – правовая база регламентирующая требования

- Санитарно-гигиенического состояния предприятий общественного питания;
32. Санитарно-гигиенические требования к обустройству и содержанию предприятий общественного питания;
  33. Основные санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания;
  34. Какие нормативные документы должны быть на действующем предприятии общественного питания;
  35. Гигиенические требования разработке проектов новых предприятий общественного питания и реконструкции действующих;
  36. Классификация помещений предприятий общественного питания в зависимости от назначения;
  37. Основные гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания.
  38. Инженерные коммуникации на предприятии общественного питания.
  39. Техническое обеспечение функционирования предприятий общественного питания.

### **3.2. Устные доклады (доклад-презентация)**

Создание докладов-презентаций – это вид оценочного средства работы обучающихся по созданию наглядных информационных пособий, выполненных с помощью мультимедийной компьютерной программы PowerPoint. Этот вид работы требует координации навыков обучающегося по сбору, систематизации, переработке информации, оформления ее в виде подборки материалов, кратко отражающих основные вопросы изучаемой темы, в электронном виде. То есть создание материалов-презентаций расширяет методы и средства обработки и представления учебной информации, формирует у обучающихся навыки работы на компьютере. Материалы-презентации готовятся обучающимися в виде слайдов с использованием программы Microsoft PowerPoint. В качестве материалов-презентаций могут быть представлены материалы тематических докладов, сообщений и др.

Рекомендуемая тематика докладов - презентаций по дисциплине приведена в таблице 2.

Таблица 2

**Темы докладов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания»**



№ п/п	Темы докладов
1	2
1	Особенности проектирование специализированных предприятий питания
2	Особенности проектирование предприятий питания для работников агропромышленного комплекса
3	Особенности проектирования предприятий питания для различных социально-ориентированных групп населения
4	Особенности расчета и подбора современного оборудования для различных предприятий питания

### 3.3 Практические занятия

Тематика и очередность практических занятий определяется рабочей программой дисциплины;

Перечень тем практических работ:

1. Организация проектирования, нормативная документация, применяемая при проектировании. Разработка генплана предприятия общественного питания;
2. Расчет годового потребления предприятия питания в тепле и топливе для отопления;
3. Расчет годового расхода тепла и электроэнергии на вентиляцию и кондиционирования воздуха предприятий общественного питания;
4. Расчет водопотребления. Расчет водопотребления при нагреве горячей воды на предприятии. Расчет водопотребления при снабжении предприятия горячей водой от внешней сети. Определение годового расхода тепла на горячее водоснабжение;
5. Расчет годовой потребности в электроэнергии. Расчет расхода электроэнергии на освещение; Расчет расхода электроэнергии производственные цели;
6. Расчет годовой потребности в электроэнергии. Расчет расхода
7. Строительное проектирование. Размещение помещений по этажам и взаимное размещение помещений на этажах.

### 3.4. Ситуационные задачи

Решение обучающимися ситуационных задач позволяет оценить их умения конкретизировать, систематизировать и обобщать знания; их информационную культуру; навыки самостоятельной работы; умение творчески решать поставленные задачи в определенной области профессиональной деятельности; их коммуникативную компетентность и толерантность; умение выслушать различные точки зрения; умение отстаивать собственную точку зрения.

В рамках решения ситуационной задачи обучающийся дает

развернутый устный или письменный (при необходимости) ответ.

### **Перечень ситуационных задач**

1. Провести расчет потребности в тепле и топливе для отопления ресторана на 60 мест в г. Волгоград. Характеристика здания: одноэтажное, кирпичное, с неполным каркасом, габаритные размеры здания 18x18 x3,3м.

2. Провести расчет потребности в тепле и топливе для отопления кафе на 120 мест в г. Санкт - Петербург. Характеристика здания: двухэтажное, панельное, с полным каркасом, габаритные размеры здания 18x24x4,2 м.

3. Провести расчет потребности в тепле и топливе для отопления столовой на 90 мест в г. Сочи. Характеристика здания: одноэтажное, кирпичное, с неполным каркасом, габаритными размеры здания 24x24 x3,3 м.

4. Провести расчет потребности в тепле и топливе для отопления ресторана на 120 мест в г. Саратов. Характеристика здания: двухэтажное, панельное, с полным каркасом, габаритные размеры здания 18x24x4,2 м.

5. Провести расчет потребности в тепле и топливе для отопления закусочной на 30 мест в г. Москва. Характеристика здания: додноэтажное, кирпичное с неполным каркасом, габаритные размеры здания 12x12x3,3 м.

6. Провести расчет годового расхода тепла и электроэнергии на вентиляцию и кондиционирование воздуха для кафе на 56 мест.

7. Провести расчет годового расхода тепла и электроэнергии на вентиляцию и кондиционирование воздуха для столовой на 90 мест.

8. Провести расчет годового расхода тепла и электроэнергии на вентиляцию и кондиционирование воздуха для ресторана на 150 мест.

9. Провести расчет годового расхода тепла и электроэнергии на вентиляцию и кондиционирование воздуха для кофейни на 36 мест.

10. Провести расчет годового расхода тепла и электроэнергии на вентиляцию и кондиционирование воздуха для салат –бара на 24 места.

11. Провести расчет водопотребления для ресторана с русской кухней на 56 мест. Предприятие работает на сырье.

12. Провести расчет водопотребления при нагреве горячей воды в кафе на 40 мест. Предприятие работает на полуфабрикатах.

13. Провести расчет водопотребления при снабжении столовой на 60 мест горячей водой от внешней сети.

14. Провести расчет годового расхода тепла на горячее водоснабжение ресторана на 70 мест. Предприятие работает на сырье.

15. Провести расчет расхода электроэнергии на освещение столовой на 80 мест. Характеристика здания: отдельностоящее, одноэтажное, кирпичное, с неполным каркасом, габаритные размеры здания 18x24x3,3. Предприятие расположено в г. Саратов.

16. Провести расчет расхода электроэнергии на производственные цели, для кафе с итальянской кухней на 56 мест. Подбор оборудования

рекомендуется проводить в зависимости от технологического процесса приготовления блюд.

17. Провести расчет расхода электроэнергии на содержание стационарных холодильных установок в диетической столовой на 76 мест. Предприятие работает на сырье.

18. Провести расчет годовой потребности в газе на производственные цели ресторана с японской кухней на 60 мест.

19. Провести расчет потребности в газе для кафе с корейской кухней на 40 мест по видам оборудования.

### **3.5. Письменный опрос**

Письменный опрос позволяет выяснить объем знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. дисциплины.

1. Техническая документация в строительстве предприятий питания;
2. Требования к размещению предприятий общественного питания;
5. Перечень и характеристика проектно-сметной документации при проектировании предприятий общественного питания;
6. Какие разделы включает в себя проект организации строительства предприятий общественного питания;
7. Структурные части зданий. Основания и фундаменты;
8. Структурные части зданий: стены, столбы, колонны, перегородки;
9. Особенности строительного проектирования здания с неполным каркасом;
10. Особенности строительного проектирования здания с полным каркасом;
11. Нормативно – правовая база пожарной безопасности зданий и сооружений;
12. Требования правил пожарной безопасности зданий и сооружений;
13. Основные требования противопожарной безопасности к предприятиям индустрии питания;
4. Требования противопожарной безопасности предприятий общественного питания Главного управления Государственной противопожарной службы (ГУГПС) МЧС РФ;
14. Категории помещений по взрывопожарной и пожарной опасности предприятий общественного питания;
15. Основные требования к путям эвакуации, выходам в предприятиях общественного питания;
16. Определение технических параметров для установки систем оповещения о возникновении пожара и автоматической системы пожаротушения;
17. Какие организационные мероприятия необходимо выполнить для обеспечения противопожарного режима на предприятии общественного питания;
18. Нормативно – правовая база регламентирующая требования Санитарно-гигиенического состояния предприятий общественного питания;

19. Санитарно-гигиенические требования к обустройству и содержанию предприятий общественного питания;
15. Основные санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания;

### **3.6. Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация позволяет оценить степень сформированности у обучающегося компетенций, предусмотренных учебным планом в рамках освоения данной дисциплины.

Вид промежуточной аттестации установлен в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – зачет.

#### **Вопросы, выносимые на зачет**

1. Техническая документация в строительстве предприятий питания;
2. Требования к размещению предприятий общественного питания;
3. Требования к размещению предприятий общественного питания;
4. Определение проекта предприятия питания;
5. Перечень и характеристика проектно-сметной документации при проектировании предприятий общественного питания;
6. Какие разделы включает в себя проект организации строительства предприятий общественного питания;
7. Структурные части зданий. Основания и фундаменты;
8. Структурные части зданий: стены, столбы, колонны, перегородки;
9. Виды и характеристики ленточных фундаментов;
10. Виды и характеристики столбчатых фундаментов;
11. Виды и характеристики свайных фундаментов;
12. Характеристики плитных фундаментов;
13. Особенности строительного проектирования здания с неполным каркасом;
14. Особенности строительного проектирования здания с полным каркасом;
15. Перечислите дополнительные конструктивные элементы здания;
16. Характеристика перекрытий проектируемых в предприятиях общественного питания;
17. Характеристика полов проектируемых в предприятиях общественного питания;
18. Характеристика полов лестниц в предприятиях общественного питания;
19. Нормативно – правовая база пожарной безопасности зданий и сооружений;
20. Требования правил пожарной безопасности зданий и сооружений;
21. Основные требования противопожарной безопасности к предприятиям индустрии питания;

22. Требования противопожарной безопасности предприятий общественного питания Главного управления Государственной противопожарной службы (ГУГПС) МЧС РФ;
23. Категории помещений по взрывопожарной и пожарной опасности предприятий общественного питания;
24. Основные требования к путям эвакуации, выходам в предприятиях общественного питания;
25. Типы лестничных клеток и пожарных выходов;
26. Определение пределов огнестойкости используемых при строительстве помещения материалов и конструкций;
27. Дайте определение огнестойкости строительных конструктивных элементов здания;
28. Дайте определение степени огнестойкости здания;
29. Определение технических параметров для установки систем оповещения о возникновении пожара и автоматической системы пожаротушения;
30. Какие организационные мероприятия необходимо выполнить для обеспечения противопожарного режима на предприятии общественного питания;
31. Нормативно – правовая база регламентирующая требования Санитарно-гигиенического состояния предприятий общественного питания;
32. Санитарно-гигиенические требования к обустройству и содержанию предприятий общественного питания;
33. Основные санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания;
34. Какие нормативные документы должны быть на действующем предприятии общественного питания;
35. Гигиенические требования разработке проектов новых предприятий общественного питания и реконструкции действующих;
36. Классификация помещений предприятий общественного питания в зависимости от назначения;
37. Основные гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания.
38. Инженерные коммуникации на предприятии общественного питания.
39. Техническое обеспечение функционирования предприятий общественного питания.

#### **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 обучающихся, этапов и уровня

формирования компетенций по дисциплине «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания» осуществляется через проведение текущего, 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:

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)		Описание
<i><b>высокий</b></i>	«отлично»	«зачтено»	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 использовании материала.
<i><b>базовый</b></i>	«хорошо»	«зачтено»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала; успешно выполняет предусмотренные в программе задания; усвоил основную литературу, рекомендованную в программе.
<i><b>пороговый</b></i>	«удовлетворительно»	«зачтено»	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»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала; допустил принципиальные ошибки в выполнении

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)	Описание
		предусмотренных программой практических заданий; не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий.

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

При устном ответе обучающийся демонстрирует:

**знания:** материала, практики применения материала;

**умения:** пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой для расчёта и подбора технологического оборудования для обеспечения технологического процесса производства. Технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; грамотно применять и использовать технические средства проектирования.

**владение навыками:** выполнения элементарных технологических расчетов; определения потребности в предприятиях питания, использования принципов размещения сети; анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания; самостоятельно работать с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой; подбора технологического оборудования, оценивать результаты проектирования.

<b>отлично</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание материала прогрессивной методологии выполнения технологических расчетов; структуру производства, основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания; основные требования к организации услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования; основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания;</li> <li>современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий, функциональные группы, их особенности, принципы управления, взаимосвязи; основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания;</li> <li>- умение рассчитывать производственные мощности и</li> </ul>
----------------	---

	<p>эффективность работы технологического оборудования; технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; грамотно применять и использовать технические средства проектирования;</p> <p>-успешное и системное владение навыками выполнения элементарных технологических расчетов; определения потребности в предприятиях питания, использования принципов размещения сети; анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания; самостоятельно работать с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой; подбора технологического оборудования, оценивать результаты проектирования</p>
<b>хорошо</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>-знание материала, не допускает существенных неточностей;</p> <p>-в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; грамотно применять и использовать технические средства проектирования;</p> <p>-в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками выполнения элементарных технологических расчетов; определения потребности в предприятиях питания, использования принципов размещения сети; анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания; самостоятельно работать с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой; подбора технологического оборудования, оценивать результаты проектирования</p>
<b>удовлетворительно</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>-знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</p> <p>-в целом успешное, но не системное умение использования методов расчета производственной мощности и эффективность работы технологического оборудования; технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять</p>



	<p>контроль за их внедрением; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; грамотно применять и использовать технические средства проектирования;</p> <p>- в целом успешное, но не системное владение навыками выполнения элементарных технологических расчетов; определения потребности в предприятиях питания, использования принципов размещения сети; анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания; самостоятельно работать с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой; подбора технологического оборудования, оценивать результаты проектирования</p>
<p><b>неудовлетворительно</b></p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>-обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;</p> <p>-не умеет использовать методы расчета производственной мощности и эффективность работы технологического оборудования; технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; грамотно применять и использовать технические средства проектирования, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</p> <p>-обучающийся не владеет навыками проведения выполнения элементарных технологических расчетов; определения потребности в предприятиях питания, использования принципов размещения сети; анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания; самостоятельно работать с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой; подбора технологического оборудования, оценивать результаты проектирования, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено</p>

#### 4.2.2 Критерии оценки выступления с докладом

При подготовке и выступлении с докладом обучающийся демонстрирует:

**знания:** материала; практики применения материала;

**умения:** обобщения, краткого изложения, раскрытия сущности и анализа изученного материала; грамотного изложения материала (в т.ч. орфографическая, пунктуационная, стилистическая культура);

**владение навыками:** представления материала в виде презентации.

### Критерии оценки выступления с докладом

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: выполнение всех требований к разработке доклада-презентации: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к сопроводительному материалу (слайдам), даны конструктивные ответы на вопросы.
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: соблюдение основных требований к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты: неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: - существенные отступления от требований к докладу-презентации. В частности: тема освещена лишь частично; допущены ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся: - не раскрыл тему доклада - презентации, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

### 4.2.3 Критерии оценки решения ситуационной задачи

При решении ситуационной задачи обучающийся демонстрирует:

**знания:** теоретические положения предполагаемого решения ситуационной задачи, взаимосвязь исходных данных с получаемым результатом, методологию принятия решений в конкретной ситуации;

**умения:** отбирать информацию, сортировать ее для решения ситуационной задачи, выявлять ключевые проблемы, выбрать оптимальное решение из возможной совокупности решений;

**владение навыками:** применения теоретических знаний для решения конкретной ситуационной задачи на практике.

### Критерии оценки решения ситуационной задачи

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: – правильный ответ на вопрос задачи; – подробно, последовательно, грамотно объяснен ход ее решения; – правильное и свободное владение профессиональной терминологией; – правильные, четкие и краткие ответы на дополнительные вопросы.
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: – правильный ответ на вопрос задачи; – ход решения подробен, но недостаточно логичен, с единичными ошибками в деталях, а также некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании; – ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие и краткие.
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: – ответ на вопрос задачи дан правильно; – объяснение хода решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием; – ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие и содержат ошибки в деталях.
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся: – ответ на вопрос ситуационной задачи не дан / дан неправильно.

#### 4.2.4 Критерии оценки письменного опроса

**знания:** материала, практики применения материала;

**умения:** пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой для расчёта и подбора технологического оборудования для обеспечения технологического процесса производства. Технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; грамотно применять и использовать технические средства проектирования.

**владение навыками:** выполнения элементарных технологических расчетов; определения потребности в предприятиях питания, использования принципов размещения сети; анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания; самостоятельно работать с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой; подбора технологического оборудования, оценивать результаты проектирования.

<p><b>отлично</b></p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание материала прогрессивной методологии выполнения технологических расчетов; структуру производства, основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания; основные требования к организации услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования; основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания;</li> <li>современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий, функциональные группы, их особенности, принципы управления, взаимосвязи; основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания;</li> <li>- умение рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</li> <li>технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия;</li> <li>грамотно применять и использовать технические средства проектирования;</li> <li>-успешное и системное владение навыками выполнения элементарных технологических расчетов; определения потребности в предприятиях питания, использования принципов размещения сети; анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания;</li> <li>самостоятельно работать с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой;</li> <li>подбора технологического оборудования, оценивать результаты проектирования</li> </ul>
<p><b>хорошо</b></p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знание материала, не допускает существенных неточностей;</li> <li>-в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; грамотно применять и использовать технические средства проектирования;</li> <li>-в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками выполнения элементарных технологических расчетов; определения потребности в предприятиях питания,</li> </ul>

	использования принципов размещения сети; анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания; самостоятельно работать с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой; подбора технологического оборудования, оценивать результаты проектирования
<b>удовлетворительно</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</li> <li>-в целом успешное, но не системное умение использования методов расчета производственной мощности и эффективность работы технологического оборудования; технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; грамотно применять и использовать технические средства проектирования;</li> <li>- в целом успешное, но не системное владение навыками выполнения элементарных технологических расчетов; определения потребности в предприятиях питания, использования принципов размещения сети; анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания; самостоятельно работать с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой; подбора технологического оборудования, оценивать результаты проектирования</li> </ul>
<b>неудовлетворительно</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;</li> <li>-не умеет использовать методы расчета производственной мощности и эффективность работы технологического оборудования; технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; грамотно применять и использовать технические средства проектирования, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</li> <li>-обучающийся не владеет навыками проведения выполнения</li> </ul>

	элементарных технологических расчетов; определения потребности в предприятиях питания, использования принципов размещения сети; анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания; самостоятельно работать с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой; подбора технологического оборудования, оценивать результаты проектирования, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено
--	---

***Разработчик: доцент, Фоменко О.С.***

\_\_\_\_\_  
(подпись)