



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора института

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
**«ИНЖЕНЕРНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ
ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль программы
«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>ПК-1: Способен управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Инженерно-планировочные решения предприятий индустрии питания</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные нормативные документы по вопросам проектирования предприятий индустрии питания различных типов и классов и нормативы расчета; - принципы рационального размещения оборудования, цехов и предприятия в целом; - основные этапы разработки проектной документации. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -разрабатывать проектную документацию, в том числе технико-экономическое обоснование проекта на основе технологических расчетов. -осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования предприятий индустрии питания различных категорий, видов, типов с учетом научной организации труда и для обеспечения контроля безопасности продукции на всех этапах жизненного цикла. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками чтения чертежей (экспликация, план расстановки технологического оборудования с соблюдением точности производства); - проведения учета и анализа материальных ресурсов. Разработки технических заданий на проектирование; Проведения расчетов для проектирования департаментов (цехов, участков и пр.) организаций с использованием систем

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов;
- типовые задания по расчетно-графической работе.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой) проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок / Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые,

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	фрагменты информации в рамках поставленной задачи		поставленной задачи	дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-1: Способен управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции

Тестовые задания открытого типа:

1. Система расчетов, чертежей и показателей, создающих модель будущего предприятия представляет собой_____ .

Ответ: проектную документацию

2. Параметры оборудования отражаются в _____.

Ответ: технологическом проекте

3. Лайтбокс – это элемент _____.

Ответ: наружной рекламы

4. Коэффициент использования площади цехов лежит в пределах _____.

Ответ: от 0,3 до 0,4

5. Отношение площади, занимаемой зданиями, к площади всего участка называется _____.

Ответ: коэффициентом застройки

6. Коэффициент использования участка принимают равным _____.

Ответ: 0,60...0,70

7. Разработка методического и нормативного обеспечения осуществляется на этапе _____.

Ответ: предпроектного обследования

8. Суммарная минимальная мощность для кафе на 40-50 посадочных мест должна составлять не менее _____ кВт.

Ответ: 50

9. Получение алкогольной лицензии при открытии предприятия общепита относится к фазе _____.

Ответ: запуска

10. Дизайн-проект нужно согласовывать _____.

Ответ: с владельцем

11. До начала всех работ по открытию заведения разрабатывается _____.

Ответ: концепция

12. Работа по активному привлечению персонала в новый ресторан начинается за _____ до открытия

Ответ: 3–4 месяца

13. Все деревянные поверхности должны быть обработаны огнезащитным составом по требованию _____.

Ответ: пожарной безопасности

14. При выполнении проектов используют следующий метод _____.

Ответ: графический

15. Последовательный перечень всех основных операций и процессов с указанием применяемого режима и условий называется _____.

Ответ: технологической схемой производства

16. Векторная диаграмма, характеризующая в метеорологии и климатологии режим ветра в данном месте по многолетним наблюдениям называется _____.

Ответ: роза ветров

17. Рациональное размещение помещений в соответствии требованиями технологического процесса называется _____.

Ответ: процессом компоновки

18. Конфигурация здания предприятия общественного питания определяется _____.

Ответ: архитектурным стилем

19. Местоположение точек ввода коммуникаций (электроэнергии, горячей и холодной воды, газа и т.д.) определяет _____ оборудования.

Ответ: монтажная привязка

20. Модульным называется оборудование _____.

Ответ: с одинаковой шириной и высотой

21. Охлаждаемые камеры молочно-жировых продуктов, охлажденного мяса, рыбы, птицы, субпродуктов, фруктов, ягод, напитков, овощей, картофеля входят в состав _____.

Ответ: складских помещений

22. Основным параметром холодильного оборудования является _____.

Ответ: вместимость

23. На основании утвержденной временной номенклатуры типов предприятий и на основании технико-экономических обоснований осуществляют проектирование _____ предприятий.

Ответ: заготовочных

Тестовые задания закрытого типа:

24. Виды меню бывают (возможно несколько вариантов):

- 1 персональное для потребителя
- 2 **со свободным выбором блюд**
- 3 **дневного рациона**
- 4 холодильным
- 5 **диетическое**
- 6 **банкетное**
- 7 специального рациона

25. Оборудование называется вспомогательным (нейтральным) (возможно несколько вариантов):

- 1 **столы**
- 2 водогрейное оборудование
- 3 **ванны**
- 4 **стеллажи**
- 5 подъемно-транспортное оборудование
- 6 **подтоварники**

26. Укажите соответствие площади на 1 посадочное место в зале предприятия общественного питания в зависимости от типа заведения

- | | | | |
|---|----------|-----|--------------------|
| 1 | Ресторан | [1] | 1,6 м ² |
|---|----------|-----|--------------------|

2	Кафе	[2]	1,8 м ²
3	Столовая	[3]	1,4 м ²

Ответ: 1 – 2; 2 – 1; 3 – 3.

27. При проведении внутренних работ в помещении понадобятся такие проекты, как (возможно несколько вариантов):

- 1 технологический проект
- 2 **проект переустройства помещений**
- 3 проект реконструкции фасада
- 4 **проект вентиляции/кондиционирования**
- 5 **проект электроснабжения**
- 6 проект благоустройства территории

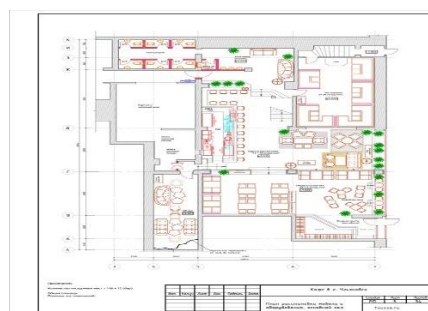
28. Заготовочные предприятия предназначены для (возможно несколько вариантов):

- 1 доготовки полуфабрикатов
- 2 **выработки полуфабрикатов**
- 3 получения полуфабрикатов
- 4 **готовых блюд**
- 5 **кулинарных и кондитерских изделий**
- 6 складирования и заготовки

29. Укажите соответствие типа предприятия и планировочного решения

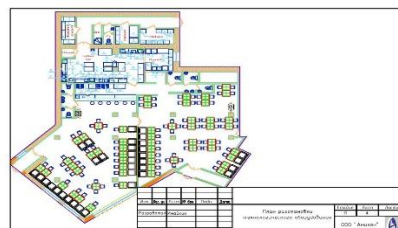
1 Ресторан

[1]



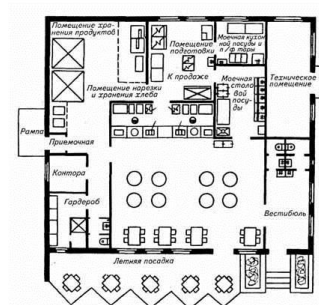
2 Кафе

[2]



3 Столовая

[3]



Ответ: 1 – 2; 2 – 1; 3 – 3.

30. При открытии объекта необходимо (возможно несколько вариантов):

- 1 поставщики сырья
- 2 **помещение**
- 3 штат поваров
- 4 **концепция**
- 5 **финансовые инвестиции**
- 6 реклама

3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ

Учебным планом предусмотрено выполнение расчетно-графической работы (РГР).

Задание для РГР предлагаются студентом самостоятельно, как основа будущей выпускной квалификационной работы (ВКР) и связанного с ней концепции разрабатываемого предприятия индустрии питания, но могут быть предложены преподавателем или рекомендованы предприятием.

Примерный вариант задания: «Расчитать и осуществить подбор оборудования горячего цеха ресторана мексиканской кухни на 40 мест, выполнить компоновочное решение для цеха».

РГР содержит следующие разделы:

Типовые задания (вопросы), рассматриваемые в КП:

- 1 Технологические расчеты
- 2 Чертеж с размещением подобранного оборудования

Студент выполняет РГР самостоятельно, пользуясь рекомендованной основной и дополнительной литературой, а также информационными технологиями, программным обеспечением и интернет-ресурсами дисциплины, изложенными в рабочей программе, сдает

РГР на проверку преподавателю, который допускает или не допускает ее до защиты. Защита РГР проходит в виде устной презентации и ответов на вопросы в период экзаменационной сессии.

По результатам защиты РГР выставляется экспертная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно») в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала, а также степени его усвоения, которая выявляется при защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу), которая учитывается при итоговой аттестации по дисциплине (зачет с оценкой).

4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Инженерно-планировочные решения предприятий индустрии питания» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

Преподаватель-разработчик – Титова И.М., доцент, к.т.н.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедрой технологии продуктов питания.

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии



М.Н. Альшевская