Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 30.09.2024 11:03:45
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

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./
«27» августа 2019 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	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**к.т.н., доцент Фоменко О.С.**

Разработчик: доцент, Фоменко О.С. _____
(подпись)

Саратов 2019

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……... 7
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…… 16
4. Методические материалы, характеризующие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования…… 25

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 12.11.2015. г. № 1332, формируют следующие компетенции, представленные в таблице 1.

Таблица 1

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

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	**знает:** прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов	7	Лекции, практические занятия	Устный опрос, письменный опрос, практические занятия, ситуационная задача, доклад
		умеет: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования			
		владеет: навыками выполнения элементарных технологических расчетов			
ПК - 17	способностью организовать ресурсосберегающее производство,	**знает:** структуру производства, основные нормативы расчета и	7	Лекции, практические занятия	Устный опрос, письменный опрос, практические занятия,

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
	его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	принципы рационального размещения предприятий общественного питания			ситуационная задача, доклад
		умеет: технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением			
		владеет: методами определения потребности в предприятиях питания, использования принципов размещения сети			
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	**знает:** основные требования к организации услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	7	Лекции, практические занятия	Устный опрос, письменный опрос, практические занятия, ситуационная задача, доклад
		умеет: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование			
		владеет: навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия			

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
		питания			
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов	**знает:** основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания; современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий, функциональные группы, их особенности, принципы управления, взаимосвязи.	7	Лекции, практические занятия	Устный опрос, письменный опрос, практические занятия, ситуационная задача, доклад
		умеет: использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия			
		владеет: навыками работы с нормативно-технической документацией, учебной,	7	Лекции, практические занятия	Устный опрос, письменный опрос, практические занятия, ситуационная

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
		справочной и патентной литературой**.**			задача, доклад
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщикам технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	**знает:** основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания			
		умеет: грамотно применять и использовать технические средства проектирования.			
		владеет: навыками подбора технологического оборудования, оценивать результаты проектирования			

Примечание

Компетенция ПК-5 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Проектирование предприятий общественного питания»; «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания»; «Технологическое проектирование предприятий общественного питания»; а также в ходе прохождения практики: «Преддипломная практика»; «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

Компетенция ПК-17– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Технологическое проектирование предприятий общественного питания»; «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания»; «Тепло-физические процессы в общественном питании», а также в ходе прохождения практики: «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)»; «Преддипломная практика»; «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

Компетенция ПК-27– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Проектирование предприятий общественного питания»; «Технологическое проектирование предприятий общественного питания»; «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания»; «Тепло-физические процессы в общественном питании», а также в ходе прохождения практики: «Преддипломная практика»; «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

Компетенция ПК-28– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Тепло- и хладотехника»; «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного

питания»; «Проектирование предприятий общественного питания»; «Технологическое проектирование предприятий общественного питания», а также в ходе прохождения практики: «Преддипломная практика»; «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

Компетенция ПК-29– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания»; «Проектирование предприятий общественного питания»; «Технологическое проектирование предприятий общественного питания я», 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	Банк ситуационных задач

		умения конкретизировать, систематизировать и обобщать знания; информационную культуру; навыки самостоятельной работы; умения творчески решать поставленные задачи определенной области профессиональной 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 дисциплине

№ 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- 5, ПК- 28	Практические занятия/доклад/устный опрос/письменный опрос/ ситуационная задача
2	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания	ПК-5, ПК-28, ПК-29	Практические занятия/доклад/устный опрос/письменный опрос/ ситуационная задача
3	Инженерное оборудование зданий	ПК- 5, ПК-27, ПК-29	Практические занятия/доклад/устный опрос/письменный опрос/ ситуационная задача
4	Обеспечение функционирования проектируемого предприятия	ПК- 5, ПК-17, ПК-27,	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 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)
ПК-5, 7 семестр	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов , не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	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.
	умеет:	не умеет использовать методы расчёта производственной мощности и анализировать эффективность работы технологического оборудования допускает существенные ошибки	в целом успешное, но не системное умение использования методов расчёта производственной мощности и анализировать эффективность работы технологического оборудования	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использования современных методов расчёта производственной мощности и анализировать	сформированное умение использования современных методов расчёта производственной мощности и анализировать эффективность работы технологического оборудования, используя

				эффективность работы технологического оборудования	современные методы и оценки такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками выполнения элементарных технологических расчетов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками выполнения элементарных технологических расчетов	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использования современных методов выполнения элементарных технологических расчетов	успешное и системное владение навыками выполнения элементарных технологических расчетов.
ПК-17, 7 семестр	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в структуре производства, основные нормативах расчета и принципах рационального размещения предприятий общественного питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	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 структуре производства, основные нормативах расчета и принципах рационального размещения предприятий общественного питания, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменени и заданий

	умеет:	не умеет технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением	в целом успешное, но не системное умение технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы в умении технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет методами определения потребности в предприятиях питания, использования принципов размещения сети, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение методами определения потребности в предприятиях питания, использования принципов размещения сети	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками в методах определения потребности в предприятиях питания, использования принципов размещения сети	успешное и системное владение методами определения потребности в предприятиях питания, использования принципов размещения сети
ПК-27 7 семестр	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает основные требования к организации услуг по проектированию, реконструкции и	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание основные требования к организации услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, практики применения

		монтажу оборудования, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	последовательность в изложении программного материала		материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	умеет:	не умеет разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование, допускает существенные ошибки	в целом успешное, но не системное умение разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование	сформированное умение разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование , используя современные методы и оценки такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания , допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками при анализе и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания	успешное и системное владение и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания
ПК-28 7 семестр	**знает:**	обучающийся не знает значительной	обучающийся демонстрирует знания только	обучающийся демонстрирует знание	обучающийся демонстрирует знание

		части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания; современные тенденции компоновки производственн ых помещений и предприятий, функциональные группы, их особенности, принципы управления, взаимосвязи. допускает существенные ошибки	основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках , нарушает логическую последовательн ость в изложении программного материала	материала, не допускает существенны х неточностей	основных нормативных и ведомственны х материалов по вопросам проектировани я предприятий общественного питания; современные тенденции компоновки производствен ных помещений и предприятий, функциональн ые группы, их особенности, принципы управления, взаимосвязи. , четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменени и заданий.
	умеет:	не умеет использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия , допускает существенные ошибки	в целом успешное, но не системное умение использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, в умении использовать нормативно-техническую документаци ю и правовые аспекты работы предприятий общественног о питания; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений	сформированн ое умение использования нормативно-технической документации и правовых аспектов работы предприятий общественного питания; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия

				предприятия	
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками самостоятельно работать 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 самостоятельно работать с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой.	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками при самостоятельной работе с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой.	успешное и системное владение навыками самостоятельной работаты с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой.
ПК-29 7 семестр	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает основных направлений проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания, допускает существенные ошибки	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 основных направлений проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	умеет:	не умеет грамотно применять и использовать технические средства	в целом успешное, но не системное умение применять и использовать	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, в умении	сформированное умение применять и использовать технические средства

		проектирования, допускает существенные ошибки	технические средства проектирования	применять и использовать технические средства проектирования	проектирования
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками подбора технологического оборудования, оценки результатов проектирования , с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками подбора технологического оборудования, оценки результаты проектирования .	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками при подборе технологического оборудования , оценки результатов проектирования	успешное и системное владение навыками подбора технологического оборудования, оценки результатов проектирования .

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. Входной контроль

Входной контроль позволяет выявить реальную базовую подготовку обучающихся для освоения дисциплины и разработки корректирующих мероприятий для их дальнейшей адаптации к учебному процессу по дисциплине.

Примерный перечень вопросов

1. Определение понятия «Общественное питание».
2. Определение понятия «Блюдо».
3. Определение понятия «Кулинарная продукция».
4. Определение понятия «Кулинарный полуфабрикат».
5. Дайте определение понятию «Кулинарное изделие».
6. Характеристика ресторана.
7. Характеристика кафе.
8. Характеристика столовой.
9. Характеристика закусочной.
10. Характеристика кофейни.
11. Характеристика методов обслуживания посетителей.
12. Характеристика форм обслуживания посетителей.

3.2 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 пожаре 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.

3.3. 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 обучающихся 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

3.4 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 электроэнергии на содержание стационарных холодильных установок;

7. Расчет годовой потребности в газе на производственные цели в предприятиях общественного питания;

8. Строительное проектирование. Размещение помещений по этажам и взаимное размещение помещений на этажах.

3.6 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 18х18 х3,3м.

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 18х24х4,2 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 24х24 х3,3 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 18х24х4,2 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 12х12х3,3 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 18х24х3,3. 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.

3.7 Письменный опрос

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

В виде письменного опроса предусмотрено проведение рубежных контролей

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

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 лестниц в предприятиях общественного питания.

Вопросы для самостоятельного обучения

1. Основные направления в проектировании предприятий общественного питания в современных условиях.
2. Основные направления реконструкции существующих предприятий.
3. Формы воспроизводства инвестиций в общественное питание.
4. Порядок подачи заявки на разработку проекта. Задачи предпроектного этапа.
5. Маркетинговое обоснование проекта.
6. Основные отличия учебного проектирования от реального.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Нормативно – правовая база пожарной безопасности зданий и сооружений;
2. Требования правил пожарной безопасности зданий и сооружений;
3. Основные требования противопожарной безопасности к предприятиям индустрии питания;
4. Требования противопожарной безопасности предприятий общественного питания Главного управления Государственной противопожарной службы (ГУГПС) МЧС РФ;
5. Категории помещений по взрывопожарной и пожарной опасности предприятий общественного питания;
6. Основные требования к путям эвакуации, выходам в предприятиях общественного питания;
7. Типы лестничных клеток и пожарных выходов;
8. Определение пределов огнестойкости используемых при строительстве помещения материалов и конструкций;
9. Дайте определение огнестойкости строительных конструктивных элементов здания;
10. Дайте определение степени огнестойкости здания;
11. Определение технических параметров для установки систем оповещения о возникновении пожаре и автоматической системы пожаротушения;
12. Какие организационные мероприятия необходимо выполнить для обеспечения противопожарного режима на предприятии общественного питания;
13. Нормативно – правовая база регламентирующая требования Санитарно-гигиенического состояния предприятий общественного питания;
14. Санитарно-гигиенические требования к обустройству и содержанию предприятий общественного питания;
15. Основные санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания;
16. Какие нормативные документы должны быть на действующем предприятии общественного питания;
17. Гигиенические требования разработке проектов новых предприятий общественного питания и реконструкции действующих;
18. Классификация помещений предприятий общественного питания в зависимости от назначения;
19. Основные гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания.
20. Инженерные коммуникации на предприятии общественного питания.
21. Техническое обеспечение функционирования предприятий общественного питания.

Вопросы для самостоятельного обучения

1. Классификация помещений предприятий общественного питания в зависимости от назначения;

2. Основные гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания.
3. Инженерные коммуникации на предприятии общественного питания.
4. Техническое обеспечение функционирования предприятий общественного питания.

3.5 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 пожаре 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 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:

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)		Описание
высокий	«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.
базовый	«хорошо»	«зачтено»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала; успешно выполняет предусмотренные в программе задания; усвоил основную литературу, рекомендованную в программе.
пороговый	«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

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)		Описание
			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.
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	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.

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.

отлично	обучающийся демонстрирует: - 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; современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий, функциональные группы, их особенности, принципы управления, взаимосвязи; основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания; - 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; -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
хорошо	обучающийся демонстрирует: -знание материала, не допускает существенных неточностей; -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; -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
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: -знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; -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; - 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
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: -обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; -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; -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

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

отлично	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.
хорошо	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.
удовлетворительно	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.
неудовлетворительно	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, выбирать оптимальное решение из возможной совокупности решений;

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

Критерии оценки решения ситуационной задачи

отлично	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.
хорошо	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.
удовлетворительно	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.
неудовлетворительно	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.

отлично	обучающийся демонстрирует: - 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; современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий, функциональные группы, их особенности, принципы управления, взаимосвязи; основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания; - 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; -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
хорошо	обучающийся демонстрирует: -знание материала, не допускает существенных неточностей; -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; -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
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: -знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; -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; - 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
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: -обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; -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; -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

Разработчик: доцент, Фоменко О.С. _____(подпись)