Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 22.11.2023 18:49:58
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗиАТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)
ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания

(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр

квалификация выпускника

Уссурийск, 2022

Лист согласований

Фонд оценочных средств составлен с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 г. № 1047 (зарегистрировано в Минюсте России 09 сентября 2020 г. № 59723).

Рассмотрен и утвержден на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 14 апреля 2022 г., протокол № 4.

Разработчик:

к.т.н, доцент ИТИ_____	_____	Шапарь М.С.
(должность)	(подпись)	(Ф.И.О.)

Руководитель ОПОП	_____	Кияшко Н.В.
(должность)	(подпись)	(Ф.И.О.)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

a. модели контролируемых компетенций

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):

Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональная компетенция			
ПК-1	Расчет производственных мощностей, загрузки оборудования, разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса, техническому обслуживанию оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК1.1	Применять методы подбора, эксплуатации технологического оборудования, определять его эффективность работы и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

b. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

знать:
– методы подбора, эксплуатации технологического оборудования (ПК-1.1);

уметь:
– определять эффективность работы технологического оборудования и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.1);

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

Таблица 1 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК-1.1			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности компетенции	**Низкий**	**Пороговый**	**Базовый**	**Высокий**
Сумма баллов (Б)**	**0 – 60**	**61 – 75**	**76 – 85**	**86 – 100**

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

**– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Проектирование предприятий общественного питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена в 8-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к экзамену самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По сто балльной шкале в таблицу 2 занести баллы (Бi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 2).

Таблица 2 − Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Проектирование предприятий общественного питания»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК-1.1	Б1	76
Итого	(∑Бi)	76

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 3).

Таблица 3 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Проектирование предприятий общественного питания»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«*Неудовлетворительно*» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Проектирование предприятий общественного питания» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Содержательный элемент (модуль): Проектирование предприятий общественного питания

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-1.1 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Проектная документация - это

1. система расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства предприятия
2. система расчетов и чертежей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства предприятия
3. система расчетов, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства предприятия

4. система расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность строительства предприятия
Правильный ответ: 1

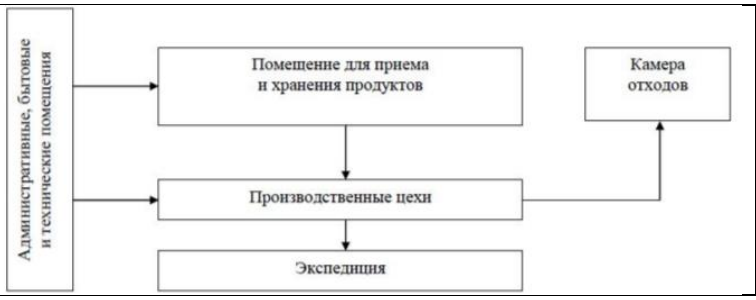
вариант задания 2.
Расчетное меню представляет собой
1. перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд
2. перечень наименований и количества блюд
3. перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда
4. перечень наименований блюд с указанием их стоимости
Правильный ответ: 1

вариант задания 3.
Площадь помещения для хранения продуктов зависит от
1. годового запаса сырья или кулинарных изделий
2.термического сопротивления ограждающих конструкций помещения
3. объема основного помещения для приготовления пищи
4. суточного или сменного запаса сырья или кулинарных изделий
Правильный ответ: 4

вариант задания 4.
Монтажная привязка оборудования определяет
1. место положения точек подвода коммуникаций к технологическому оборудованию и указывает расстояние от этих точек до неподвижных колонн и перегородок
2. место положения точек подвода коммуникаций к технологическому оборудованию
3. место положения точек подвода коммуникаций к технологическому оборудованию и указывает расстояние от этих точек до двух взаимно перпендикулярных неподвижных строительных конструкций (стен, колонн, перегородок)
4. расстояние между технологическим оборудованием
Правильный ответ: 3

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.
Установите соответствие между схемами взаимосвязи помещений предприятия общественного питания

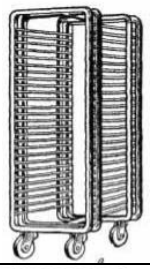
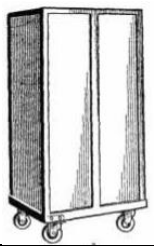
1		1	Предприятие, работающее на сырье

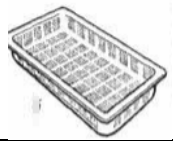
2		2	Доготовочное предприятие
3		3	Заготовочное предприятие
		4	Перерабатывающее пред-приятие

Правильный ответ: 1-3, 2-2, 3-1.

вариант задания 2.

Установить соответствие между функциональными емкостями для перемещения продукции с их названием

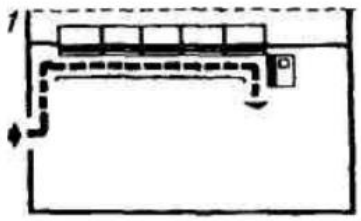
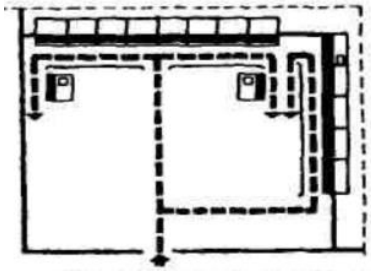
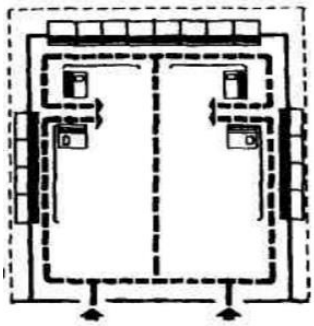
1		1	Контейнер передвижной
2		2	Вкладыш перфорированный

3		3	Стеллаж передвижной
		4	Модульная емкость

Правильный ответ: 1-3, 2-1, 3-2.

вариант задания 3.

Установить соответствие между схемами размещения раздаточных линий

1		1	Фронтальное размещение
2		2	Угловое размещение
3		3	Размещение по периметру зала
		4	Комбинированное размещение

Правильный ответ: 1-1, 2-2, 3-3.

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Для определения производительности пекарного шкафа необходимо знать

1. Количества изделий на одном листе
2. Температуру в шкафу
3. Число камер в шкафу
4. Время готовки
5. Объём пекарного шкафа

Правильный ответ: 1, 3, 4.

вариант задания 2.

Для определения численности производственных работников, непосредственно занятых в производстве необходимо знать

1. Количества изделий, изготавливаемых за день
2. Норму времени для изготовления единицы продукции
3. Дневной запас продуктов
4. Коэффициент загрузки оборудования
5. Коэффициент трудоемкости

Правильный ответ: 1, 2, 5.

вариант задания 3.

Для предприятий реализующих готовую продукцию необходимо предусмотреть следующие помещения

1. Для приема термосов
2. Временного хранения продукции
3. Моечную для столовой и кухонной посуды
4. Сервизная
5. Производства полуфабрикатов

Правильный ответ: 1, 2, 3.

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК- 1.1 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

Определить число потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия общественного питания(столовая) если вместимость зала 100 человек, оборачиваемость мест равна 9, а загрузка зала в данный час составляет 70%

Правильный ответ: 630 чел

вариант задания 2.

Определить суточную массу сырья по меню если норма расхода сырья и полуфабрикатов на одно блюдо составляет 500г, а количество реализуемых блюд за день равно 50 шт. (ответ записать в кг)

Правильный ответ: 25 кг

вариант задания 3.

Определить производительность машины для мойки посуды в столовой если максимальная загрузка зала составляет 100 чел., а количество посуды, приходящиеся на 1 посетителя равно 3. (ответ записать в тар./ч)

Правильный ответ: 480 тар/ч

вариант задания 4.

Определить продолжительность работы тестомесильной машины если количество замесов равно 20, а продолжительность одного цикла замеса составляет 6мин. (ответ записать в часах)

Правильный ответ: 2

вариант задания 5.

Определить площадь для хранения продуктов если среднедневное количество продукта составляет 300кг, срок хранения продукта 100 дней, коэффициент учитывающий массу тары 1,5, а норма нагрузки на 1м2 площади пола равен 300 кг/м2. (ответ записать в м^2)

Правильный ответ: 150

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Определить вместимость ванн для хранения очищенного картофеля если его масса равна 200 кг, объемная плотность 200 кг/м^3, коэффициент заполнения ванны 0,85, оборачиваемость ванны равна 4.

1. 0,29м^3
2. 0,5 м^3
3. 0,85м^3
4. 0,34м^3

Правильный ответ: 1

вариант задания 2.

Определить полезную площадь цеха по установленному оборудованию если количество оборудования одного вида, установленное в цеху равно 7шт, длинна оборудования 1м, ширина установленного оборудования 0,8м.

1. 12,5м^2
2. 6,6 м^2
3. 5,6м^2
4. 11,2м^2

Правильный ответ: 3

вариант задания 3.

Определить максимальный часовой расход горячей воды (м^3/ч) для приготовления пищи если расход воды на одно блюдо 0,5л, количество реализованных блюд в час 40шт.

1. 0,02м^3/ч
2. 0,08 м^3/ч
3. 0,1 м^3/ч
4. 0,5 м^3/ч

Правильный ответ: 1

вариант задания 4.

Определить оборачиваемость тары если ее время занятости составляет 30мин, продолжительность работы смены 7 часов.

1. 3,5
2. 14
3. 25
4. 5

Правильный ответ: 2

вариант задания 5.

Определить коэффициент заполнения ванны для хранения картофеля если ее оборачиваемость равна 4, масса очищенного картофеля равно 100 кг, объемная плотность составляет 200кг/м^3, а вместимость ванны 0,3м^3.

1. 0,42
2. 0,15
3. 0,24
4. 0,73

Правильный ответ: 1

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать» ПК-1.1	40 40	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ПК-1.1	60 60	
Всего	100	