

Приложение 1 к РПД

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

«Проектирование перерабатывающих предприятий »

Кафедра:	Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	заочная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

- 1 -

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по специальности: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» утвержденного приказом Министерства образования и науки от 17.08.2020 г. №1041)

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины для студентов заочной форм обучения составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов).

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		4
Общая трудоемкость: часы	216	216
зачетные единицы	6	6
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	30(5)*	30(5)*
лекции	6(2)*	6(2)*
практические занятия (ПЗ)	24(3)*	24(3)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	150	150
подготовка к практическим занятиям	50	50
самостоятельное изучение тем	50	50
подготовка к текущему контролю	50	50
Промежуточная аттестация	36	36
экзамен	экзамен	экзамен

1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибальной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)

ИД-ЗПК – 4 - Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания				
Знания	Отсутствие знаний, предусмотренных данной компетенцией	Знает с существенными ошибками основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и	Знает с несущественным и ошибками основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства продукции;	Хорошо знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения

		обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	ния объектов перерабатывающих предприятий ; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет с существенными ошибками руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологического процесса; использовать методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию	Умеет с несущественным и ошибками руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологического процесса; использовать методы и приемы	Хорошо умеет руководствоваться нормативными документами и при проектировании технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологиче

		ресурсов предприятия	систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	ского процесса; использовать методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия
Навыки	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Владеет с существенными ошибками навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического первооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений; методами и приемами систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	Владеет с несущественным и ошибками навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического первооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений; методами и приемами систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	Хорошо владеет навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического первооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений; методами и приемами систематизации и обобщения информации по формированию и

				использован ию ресурсов предприятия
ИД-1ПК – 5 - Формулирует цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач				
Знания	Отсутствие знаний, предусмотренных данной компетенцией	Знает с существенными ошибками основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	Знает с несущественным и ошибками основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	Хорошо знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации

				по формирован ию и использован ию ресурсов предприятия
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет с существенными ошибками руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологического процесса; использовать методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	Умеет с несущественным и ошибками руководствовать ся нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологическог о процесса; использовать методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	Хорошо умеет руководство ваться нормативны ми документам и при проектирова нии технических средств и технологиче ских процессов производств а, определять эффективнос ти принятых проектных решений; анализирова ть параметры технологиче ского процесса; использоват ь методы и приемы систематиза ции и обобщения информации по формирован ию и использован ию ресурсов предприятия
Навыки	Отсутствие навыков, предусмотренных	Владеет с существенными ошибками навыками	Владеет с несущественным и ошибками	Хорошо владеет навыками

	данной компетенцией	проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений; методами и приемами систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений; методами и приемами систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений; методами и приемами систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия
ИД-2ПК - 5 - Выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию				
Знания	Отсутствие знаний, предусмотренных данной компетенцией	Знает с существенными ошибками основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства,	Знает с несущественным и ошибками основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических	Хорошо знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических

		основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет с существенными ошибками руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства,	Умеет с несущественным и ошибками руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и	Хорошо умеет руководствоваться нормативными документами и при проектировании технических

		определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологического процесса; использовать методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологического процесса; использовать методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологического процесса; использовать методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия
Навыки	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Владеет с существенными ошибками навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений; методами и приемами систематизации и обобщения информации по	Владеет с несущественным и ошибками навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений; методами и приемами	Хорошо владеет навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли; выбором

		формированию и использованию ресурсов предприятия	систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	наиболее оптимальных технологических решений; методами и приемами систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия
--	--	---	--	--

ИД-ЗПК – 5 - Разрабатывает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)

Знания	Отсутствие знаний, предусмотренных данной компетенцией	Знает с существенными ошибками основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства продукции; методы и приемы	Знает с несущественным и ошибками основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства	Хорошо знает основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического
---------------	--	---	---	--

		систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	переворужения объектов перерабатывающих предприятий ; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет с существенными ошибками руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологического процесса; использовать методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и	Умеет с несущественным и ошибками руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологического процесса; использовать методы и	Хорошо умеет руководствоваться нормативными документами и при проектировании технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры

		использованию ресурсов предприятия	приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	технологиче ского процесса; использоват ь методы и приемы систематиза ции и обобщения информации по формирован ию и использован ию ресурсов предприятия
Навыки	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Владеет с существенными ошибками навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического первооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений; методами и приемами систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	Владеет с несущественным и ошибками навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического первооружения предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений; методами и приемами систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия	Хорошо владеет навыками проектирова ния технологиче ских процессов производств а, реконструкц ии, расширения и техническог о первооруже ния предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальны х технологиче ских решений; методами и приемами систематиза ции и обобщения информации по формирован

				ию и использован ию ресурсов предприятия
--	--	--	--	---

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1. Основы проектирования перерабатывающих предприятий	ИД-3 ПК4 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК -5 ИД-3ПК-5	Тест по разделу 1. Реферат	Письменно
Особенности проектирования перерабатывающих предприятий и нормативная база проектирования	ИД-3 ПК4 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК -5 ИД-3ПК-5	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Общие положения о проектировании. Предпроектные и проектные работы. Общие сведения о проектно-сметной документации. Технико-экономическое обоснование проектируемого (реконструированного) предприятия)	ИД-3 ПК4 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК -5 ИД-3ПК-5	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2 Основы управления запасами	ИД-3 ПК4 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК -5 ИД-3ПК-5	Тесты по разделу 2. Типовые задачи Реферат	Письменно
Основные модели управления запасами	ИД-3 ПК-4 ИД-1 ПК-5	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная

	ИД-2ПК -5 ИД-3ПК-5	Типовые задачи по темам	работа
--	-------------------------------------	-------------------------	--------

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

Тема1. Особенности проектирования перерабатывающих предприятий и нормативная база проектирования

1. Перспективы развития перерабатывающей промышленности
2. Требования, предъявляемые к технологическим линиям.
3. Основные технологические линии для переработки сельскохозяйственного сырья.
4. Технологическая линия производства мороженого.
5. Понятие производительности линии.
6. Требования к технологическим линиям.
7. Основные способы проектирования технологических линий.
8. Проектирование технологических линий. Общие положения.
9. Технико-экономическое обоснование технологических линий.
10. Этапы создания новых линий.

Тема2. Общие положения о проектировании. Предпроектные и проектные работы. Общие сведения о проектно- сметной документации. Технико-экономическое обоснование проектируемого (реконструированного) предприятия)

1. Технологическое проектирование.
2. Техническое проектирование.
3. Техническое задание на линию.
4. Эскизный проект.
5. Технический проект.
6. Методика технологического проектирования. Общие рекомендации.
7. Выбор и обоснование технологических схем производства.
8. Принципы построения технологических схем.
9. Выбор и расчет оборудования. Принцип подбора оборудования.
10. График работы машин и аппаратов.

Тема3. Основные модели управления запасами

1. Проектирование технологической схемы в пространстве.
2. принципы составления компоновочных решений и планов основных производств.
3. Расстановка оборудования на плане цеха.
4. Архитектурно-строительные конструкции.
5. Безопасность экологичности проекта.
6. Основные требования, предъявляемые к выбору площадки под строительство.
7. Генеральный план и транспорт.
8. Классификация промышленных зданий.

2.1.2. Тесты для текущего контроля знаний студентов (с ключом ответов)

Тестовые вопросы и задания для проведения текущей и промежуточной аттестации включает 20 заданий: задания с единственным вариантом ответа (40%), с множественным выбором (20%), с развернутым ответом (20%), на установление соответствия (20%).

Тесты к дисциплине «Проектирование перерабатывающих предприятий»

1. Что понимается под проектом предприятия общественного питания? а) Набор эскизов интерьера; б) Комплекс технической документации, состоящий из пояснительной записки с расчетами, чертежей и смет; в) Маркетинговый план заведения; г) Список закупаемого оборудования.
2. На каком этапе разрабатывается технико-экономическое обоснование (ТЭО)? а) На этапе ввода в эксплуатацию; б) На проектном этапе; в) На предпроектном этапе; г) В процессе авторского надзора.
3. Чем определяется мощность заготовочного предприятия (фабрики-кухни)? а) Количеством посадочных мест; б) Массой перерабатываемого сырья в смену/сутки; в) Площадью торгового зала; г) Числом официантов.
4. Какое требование является главным при выделении функциональных групп помещений? а) Минимальная стоимость квадратного метра; б) Обеспечение поточности и исключение встречных потоков сырья и готовой продукции; в) Наличие естественного освещения во всех помещениях; г) Близость к выходу для персонала.
5. Укажите правильный состав функциональных групп помещений: а) Горячий цех, холодный цех, мойка; б) Торговый зал, гардероб, санузел; в) Для посетителей, для приема и хранения продуктов, производственные, служебно-бытовые, технические; г) Административные, складские, торговые.
6. Ширина основного прохода в зале ресторана между столами должна быть не менее: а) 0,8 м; б) 1,2 м; в) 1,5 м; г) 2,0 м.
7. Ширина основного прохода в зале столовой должна быть не менее: а) 1,0 м; б) 1,2 м; в) 1,35 м; г) 1,5 м.
8. Как определяется количество работников доготовочного цеха (например, горячего)? а) По площади цеха; б) По нормам выработки на одного работника в смену; в) По количеству посадочных мест; г) По объему котлов.
9. Для чего рассчитывается коэффициент использования оборудования? а) Для определения цены оборудования; б) Для определения фактического времени работы машины по отношению к продолжительности смены; в) Для выбора цвета оборудования; г) Для расчета амортизации.
10. По какой формуле определяется количество блюд, реализуемых за час ($N_{ч}$)? а) $N_{ч} = N_{д} + K_{ч}$; б) $N_{ч} = N_{д} \times K_{ч}$; в) $N_{ч} = N_{д} / K_{ч}$; г) $N_{ч} = K_{ч} / N_{д}$. (где $N_{д}$ — количество блюд за день, $K_{ч}$ — коэффициент пересчета)
11. Чему равен коэффициент пересчета ($K_{ч}$), если за час пришло 80 человек, а за день 570? а) 0,14; б) 0,25; в) 7,1; г) 0,57.
12. Какая мебельная группа занимает наибольшую площадь в зале? а) Серверная станция; б) Столы и стулья для посетителей; в) Гардеробная стойка; г) Декорации.
13. Что входит в состав складской группы помещений? а) Горячий цех и холодный цех; б) Охлаждаемые камеры, кладовые сухих продуктов, загрузочная; в) Моечная столовой посуды; г) Кабинет директора.
14. Какая температура должна быть в камере хранения охлажденного мяса? а) +10...12 °C; б) 0...-2 °C; в) +2...+6 °C; г) -18 °C.

15. Какая температура должна быть в камере хранения мороженных продуктов? а) 0 °С; б) +4 °С; в) -18 °С и ниже; г) +10 °С.
16. Для чего в моечной столовой посуды устанавливается пять ванн? а) Для мытья пяти разных видов посуды; б) Для многостадийной мойки: замачивание, мойка, дезинфекция, ополаскивание, ополаскивание в проточной воде (согласно СанПиН); в) Для экономии воды; г) Для разделения посуды по цветам.
17. Что такое «аванзал»? а) Основной обеденный зал; б) Помещение для ожидания перед входом в банкетный или основной зал; в) Кухня; г) Раздевалка для персонала.
18. Как рассчитывается площадь производственных цехов? а) Только по площади оборудования; б) По площади оборудования с учетом коэффициента использования площади (обычно 0,3–0,4 для механизированных цехов); в) По количеству поваров; г) Произвольно.
19. Что такое «сервизная»? а) Цех для приготовления соусов; б) Помещение для хранения и отпуска официантам фарфоровой, стеклянной и металлической посуды; в) Место для хранения столового белья; г) Кабинет администратора.
20. Ширина проходов между технологическими линиями оборудования, выделяющего тепло (плиты), должна быть не менее: а) 0,8 м; б) 1,0 м; в) 1,2 м; г) 1,5 м.
21. Какое покрытие пола обязательно в мясорыбном цехе? а) Дерево; б) Линолеум; в) Керамическая плитка (керамогранит) с уклоном к трапам; г) Ковролин.
22. Что такое «загрузочная платформа» и какой она должна быть по высоте? а) Место для курения персонала; б) Место разгрузки продуктов, высота должна совпадать с уровнем кузова автомобиля (1,1–1,2 м); в) Стойка администратора; г) Высота 0,5 м.
23. Как рассчитывается количество раздаточных окон в столовой? а) По количеству поваров; б) По пропускной способности зала и скорости обслуживания; в) По площади раздачи; г) Всегда одно окно.
24. Что такое «бланширование» в контексте проектирования овощного цеха? а) Нарезка овощей; б) Кратковременная тепловая обработка овощей перед заморозкой или консервированием (требует специального оборудования); в) Мытье овощей; г) Сушка овощей.
25. Какая система вентиляции обязательна в горячем цехе? а) Естественная; б) Только приточная; в) Местные отсосы (зонты) над тепловым оборудованием и общая вытяжка; г) Кондиционер.
26. Что такое «буфет» в структуре ресторана? а) Основной цех; б) Помещение для отпуска официантам напитков, хлеба, фруктов и покупных товаров; в) Склад алкоголя; г) Касса.
27. Как определяется количество мест в гардеробе для посетителей? а) 10% от вместимости зала; б) 120% от количества мест в зале (на случай пикового посещения верхней одежды); в) 50% от вместимости; г) Всегда 100 крючков.
28. Что такое «коэффициент потребления блюд»? а) Отношение количества определенных блюд (холодных, первых) к общему количеству блюд, потребляемых одним посетителем; б) Стоимость обеда; в) Вес порции; г) Время приема пищи.
29. В каких случаях проектируются отдельные рыбные цеха? а) В любой столовой; б) В ресторанах и столовых вместимостью более 100 мест; в) Только в кафе; г) Никогда не проектируются.
30. Что входит в «техническую группу» помещений? а) Залы для гостей; б) Тепловой пункт, электрощитовая, вентиляционные камеры, водомерный узел; в) Кабинет бухгалтера; г) Мясной цех.

Ключи к тестам (таблица):

№ вопроса	П р а в и л ь н ы й о т в е т	№ вопроса	П р а в и л ь н ы й о т в е т
1	б	16	б
2	в	17	б
3	б	18	б
4	б	19	б
5	в	20	в
6	в	21	в
7	в	22	б
8	б	23	б
9	б	24	б
10	б	25	в
11	а	26	б
12	б	27	б
13	б	28	а
14	в	29	б
15	в	30	б

2.1.4 Тематика рефератов

1. **Проектирование цеха по производству мясных полуфабрикатов малой мощности (до 5 т /смену).** В реферате можно разобрать ассортимент, технологические потоки, подбор оборудования и расчёт площадей.
 2. **Проект молочного мини-завода по выпуску пастеризованного молока и творога.** Акцент на компоновку участков приёма и переработки молока, требования к санитарии и холодовой цепи.
 3. **Цех по переработке плодоовощного сырья в пюре и соки: планировка, оборудование, расчёт выхода продукции.** Хорошо ложится на сезонность и логистику сырья.
 4. **Проектирование рыбоперерабатывающего участка по выпуску солёной и копчёной продукции.** Можно разобрать требования к вентиляции, зонированию и обработке стока
-
5. **Генеральный план перерабатывающего предприятия: принципы функционального зонирования и санитарно-защитных зон.** Подойдёт, если хочется уйти в нормы и планировку территории.
 6. **Компоновочные решения производственного корпуса: примеры для предприятий разной мощности.** Можно сравнить типовые схемы (одноэтажные, многоэтажные, модульные).
 7. **Планировка вспомогательных и бытовых помещений на перерабатывающем предприятии.** Тема про гардеробные, душевые, медпункт, комнаты приёма пищи — часто недооценивают, но это важная часть проекта.

8. Модульные и быстровозводимые решения для перерабатывающих цехов: плюсы, минусы, примеры. Актуально для малых предприятий и фермерских хозяйств.

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: экзамен:

4 курс - Экзамен.

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается оценкой. Результат обучения по дисциплине считается достигнутым при получении обучающимся оценки - «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по каждому из контрольных мероприятий, относящихся к данному результату обучения.

Вопросы к экзамену

1. Назовите этапы проектирования перерабатывающих производств.
2. Документация входящая в состав проекта и их назначение
3. Чертежи входящие в состав пояснительной записки проекта
4. Как классифицировать предприятия по переработке сельскохозяйственного сырья
5. Основные методы проектирования при создании предприятий
6. Дайте определение мощности, производительности и технологического потока предприятия.
7. Назовите основные характеристики технологического потока.
8. Методика определения мощности перерабатывающих предприятий
9. Дайте определение операции I, 2, 3 и 4 класса и их производительность.
10. Методика определения производительности линии и какая зависимость между производи-тельностью линии и промежуточной емкости
11. Отличительные признаки общей принципиальной технологической схемы от частной
12. Операторная модель технологического процесса и необходимость таких моделей
20. Назначение и особенности расчета промежуточных емкостей для переработки молока, мяса, зерна, плодов и ягод.
21. Расскажите о принципах разработки графика работы оборудования молочного предприятия.
22. Об особенностях проектирования предприятий по переработке молока, мяса, зерна, плодов и ягод.
23. Технологические схемы по первичной переработке молока, мяса, зерна, плодов и ягод.
24. Сущность и методика продуктового расчета предприятия по первичной переработке молока, мяса, зерна, плодов и ягод.
25. Последовательность разработки графика технологических процессов переработки молока, мяса, зерна, плодов и ягод и необходимое оборудование для их выполнения.
27. Приведите особенности расчета, подбора и планировки технологического оборудования для переработки молока, мяса, зерна, плодов и ягод.

49. Методика определения теплового баланса хранилища и расчет теплового баланса камер хранения
51. Назовите параметры по которым выбирается холодильная машина.
52. Напишите формулу для расчета теплоты от вентиляции хранилища.
53. Как изменяется теплоприток от холодильной обработки при увеличении объема камеры и массы продукции.
55. Назначения генерального плана и основные оценочные показатели плана.
58. Дайте сравнительную характеристику строительным материалам по прочности.
59. Дайте сравнительную характеристику строительным материалам по влагостойкости.
60. Какие материалы используются для изоляции?
61. Какие материалы используются для газоизоляции сооружений?
62. Охарактеризуйте покрасочные материалы и их назначение.
63. Назовите строительные металлы и их марки.
64. Где применяются материалы типа «сэндвич»?
65. Какие типы зданий применяют для строительства перерабатывающих предприятий?
66. Назовите основные элементы зданий и сооружений.
67. Какие типы фундаментов используются для строительства зданий?
68. Как влияет географическая широта на выбор фундамента?
69. Что такое несущая стена?
70. Перечислите материалы, используемые для строительства.
71. Что такое гидроизол?
72. Назовите параметры, необходимые для расчета вентиляции.
73. Назовите параметры, необходимые для расчета водоснабжения производственного помещения.
74. Назовите параметры, необходимые для расчета канализации производственного помещения.
75. Назовите основные положения методики расчета энергообеспечения производства.
76. Перечислите основные требования техники безопасности, которые необходимо учитывать при проектировании предприятий.
77. Напишите формулу для расчета численности рабочих непрерывных процессов.
78. Дайте понятие нормы производительности машин и аппаратов периодического и непериодического действия.
79. Перечислите задачи управления производством.
Что означает интегрированная система управления производством

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «**Проектирование предприятий общественного питания**» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий

контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- *оценка «отлично»*: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- *оценка «хорошо»*: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- *оценка «удовлетворительно»*: ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- *оценка «неудовлетворительно»*: ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основным и понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при решении задач:

Оценка «отлично»- задача решена полностью, с соблюдением последовательности, все расчёты и выводы верны.

Оценка «хорошо»- решение в целом верное, но есть небольшие недочёты (например, одна вычислительная ошибка или не хватает пояснений).

Оценка «удовлетворительно» - задача решена частично, но объём выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы.

Оценка «неудовлетворительно»- решение частично, с большим количеством вычислительных ошибок, выводы неверны или отсутствуют.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, точка зрения обучающегося обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочётов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения экзамена:

- **оценка «отлично»:** обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «удовлетворительно»:** обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при

определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценки «неудовлетворительно»:** обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление соответствия	
18			
19			
20			
Максимальный балл			
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации		Оценка «отлично»	85-100%
		Оценка «хорошо»	70-84%
		Оценка «удовлетворительно»	56-69%
		Оценка «неудовлетворительно»	менее 56%

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина « _____ »
Направление подготовки _____
Профиль « _____ »

Экзаменационный билет № 24

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____
Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____
Зав. кафедрой _____ / _____