

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТТПП

_____ В.Г. Попов

«___» _____ 20__ г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплина: Управление проектами по внедрению изменений на предприятии питания
направление подготовки 19.03.01 Биотехнология
направленность (профиль): Биотехнологии в индустрии питания
форма обучения: очная

Фонд оценочных средств рассмотрен
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания
Протокол № 6 от 18.01.2024 г.

1. Формы аттестации по дисциплине

1.1 Формой промежуточной аттестации очная форма обучения: зачет – 8 семестр.

Способ проведения промежуточной аттестации: очная форма обучения: зачет – устный опрос.

1.2. Формы текущей аттестации:

Таблица 1.1

№ п/п	Форма обучения
	ОФО
1	Устный опрос
2	Защита практической работы

2. Результаты обучения по дисциплине, подлежащие проверке при проведении текущей и промежуточной аттестации

Таблица 2.1

№ п/п	Структурные элементы дисциплины/модуля		Код результата обучения по дисциплине	Оценочные средства	
	Номер раздела	Дидактические единицы (предметные темы)		Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
1	1	Сущность и содержание проектной деятельности	31,У1,В1	Вопросы к устному опросу №1	Вопросы к устному опросу
			33,У3,В3	Отчёт к практической работе №1	
2	2	Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	32,У2,В2	Вопросы к устному опросу №2	Вопросы к устному опросу
			34,У4,В4	Отчёт к практической работе №2	
3	3	Основные нормативы расчёта и принципы размещения сети предприятий общественного питания	31,У1,В1	Вопросы к устному опросу №3	Вопросы к устному опросу
			34,У4,В4	Отчёт к практической работе №3	
4	4	Методика определения мощности заготовочных предприятий, их размещение	32,У2,В2	Вопросы к устному опросу №4	Вопросы к устному опросу
			33,У3,В3	Отчёт к практической работе №4	
5	5	Технологические расчеты	31,У1,В1	Вопросы к устному опросу №5	Вопросы к устному опросу
			33,У3,В3	Отчёт к практической работе №5	
6	6	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	31,У1,В1	Вопросы к устному опросу №6	Вопросы к устному опросу
			34,У4,В4	Отчёт к практической работе №6	
7	7	Объемно – планировочные решения предприятия.	31,У1,В1	Вопросы к устному опросу №7	Вопросы к устному опросу
			34,У4,В4	Отчёт к практической работе №7	

8	8	Принципы размещения оборудования	32,У2,В2	Вопросы к устному опросу №8	Вопросы к устному опросу
			33,У3,В3	Отчёт к практической работе №8	
9	9	Проектирования производственных цехов	31,У1,В1	Вопросы к устному опросу №9	Вопросы к устному опросу
			33,У3,В3	Отчёт к практической работе №9	
10	10	Проектирования инженерных коммуникаций	32,У2,В2	Вопросы к устному опросу №10	Вопросы к устному опросу
			34,У4,В4	Отчёт к практической работе №10	

3. Фонд оценочных средств

3.1. Фонд оценочных средств, позволяющие оценить результаты обучения по дисциплине, включает в себя оценочные средства для текущей аттестации и промежуточной аттестации.

3.2. Фонд оценочных средств для текущей аттестации включает:

- комплект вопросов для устного опроса по теме 1 Сущность и содержание проектной деятельности – 8 шт. (Приложение 1);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 2 Общие положения проектирования предприятий общественного питания – 8 шт. (Приложение 2);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 3 Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания – 11 шт. (Приложение 3);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 4 Методика определения мощности заготовочных предприятий, их размещение – 8 шт. (Приложение 4);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 5 Технологические расчеты – 10 шт. (Приложение 5);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 6 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением – 10 шт. (Приложение 6);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 7 Объемно – планировочные решения предприятия – 11 шт. (Приложение 7);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 8 Принципы размещения оборудования – 8 шт. (Приложение 8);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 9 Проектирования производственных цехов – 8 шт. (Приложение 9);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 10 Проектирования инженерных коммуникаций – 8 шт. (Приложение 10);
- комплект заданий к практическим работам по теме 1 Сущность и содержание проектной деятельности. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 2 Общие положения проектирования предприятий общественного питания. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 3 Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);

- комплект заданий к практическим работам по теме 4 Методика определения мощности заготовочных предприятий, их размещение. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 5 Технологические расчеты. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 6 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 7 Объемно – планировочные решения предприятия. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 8 Принципы размещения оборудования. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 9 Проектирования производственных цехов. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);
- комплект заданий к практическим работам по теме 10 Проектирования инженерных коммуникаций. (Приведены в методических указаниях к выполнению практической работ);

3.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации включает:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине «Управление проектами по внедрению изменений на предприятии питания» – 30 шт., размещены в приложении 11.

Приложение 1

Комплект оценочных средств Перечень вопросов для устного опроса №1 по теме 1 Сущность и содержание проектной деятельности

1. «Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года», распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 июня 2016 г. №1364-р; Цели, задачи, ожидаемые результаты.
2. Цели проектирования предприятий общественного питания.
3. Обоснуйте важность знаний и умений бакалавров общественного питания в вопросах проектирования предприятий питания. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».
4. Основные принципы проектирования предприятий общественного питания. Технологический процесс и его структура.
5. Стадии проектирования. Рабочий проект: графический материал, пояснительная записка (разделы пояснительной записки). Назначение ПЗ.
6. Виды проектов. Их назначение и отличительные признаки.
7. Реконструкция предприятий. Преимущества реконструкции, направления реконструкции. Текущий ремонт. Капитальный ремонт. Основные конструкционные материалы, признаки классификации.
8. Сущность и назначение технико-экономического обоснования (ТЭО).

Критерии оценки

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

- 2 балла – полнота выполнения задания практической работы;
- 2 балла – точность ответов на контрольные вопросы;
- 1 балл – логичность ответов на контрольные вопросы.

Приложение 2

Комплект оценочных средств Перечень вопросов для устного опроса № 2 по теме 2 Общие положения проектирования предприятий общественного питания

1. Определение степени развития отрасли общественного питания в населенных пунктах. Нормативы мест в предприятиях закрытой сети предприятий общественного питания.
2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Типы, классификация, классификационные признаки. Общие требования к предприятиям общественного питания.
3. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». Термины и определения. Классификация продукции общественного питания. Общие требования к качеству и безопасности продукции.
4. Принципы разработки и проектирования генерального плана. Климатогеографические особенности. Последовательность выполнения проектных решений

5. Меню. Оформление различных видов меню. График загруженности зала. Составление производственной программы предприятия. Сырьевая ведомость. Сводная сырьевая ведомость.
6. Расчет сырья. Расчет сырья по физиологическим нормам потребления. Расчет химического состава и пищевой ценности блюд.
7. Особенности разработки функционального блюда.
8. Требования к проектированию дебаркадера.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучаемому задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

- 2 балла – полнота выполнения задания практической работы;
- 2 балла – точность ответов на контрольные вопросы;
- 1 балл – логичность ответов на контрольные вопросы.

Приложение 3

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №3

по теме 3 Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания

1. Особенности проектирования складских помещений: для охлаждаемой, замороженной и неохлаждаемой продукции. Стационарные камеры, требования к перегородкам, площадям, высоте, месторасположению. Ширина дверей.
2. Требования к хранению продукции, его размещению в складских помещениях. Требования к проектированию грузовых лифтов.
3. Овощной цех: особенности проектирования как отдельного предприятия или при фабрике заготовочной или в составе производственных цехов.
4. Ассортимент. Технологические линии. Оборудование, его расчет, подбор и расстановка. Определение площади. Расчет персонала, его квалификация.
5. Особенности проектирования производственных цехов и расположения на чертеже.
6. Мясной цех: особенности проектирования как отдельного предприятия или при фабрике заготовочной или в составе производственных цехов.
7. Ассортимент. Технологические линии. Оборудование, его расчет, подбор и расстановка. Определение площади. Расчет персонала, его квалификация.
8. Рыбный цех: особенности проектирования как отдельного предприятия или при фабрике заготовочной или в составе производственных цехов.
9. Ассортимент. Технологические линии. Оборудование, его расчет, подбор и расстановка. Определение площади. Расчет персонала, его квалификация.
10. Кулинарный цех: особенности проектирования как отдельного предприятия или при фабрике заготовочной или в составе производственных цехов.
11. Ассортимент. Технологические линии. Оборудование, его расчет, подбор и расстановка. Определение площади. Расчет персонала, его квалификация.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучаемому задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

- 2 балла – полнота выполнения задания практической работы;
- 2 балла – точность ответов на контрольные вопросы;
- 1 балл – логичность ответов на контрольные вопросы.

Приложение 4

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для устного опроса №4
по теме 4 Методика определения мощности заготовочных предприятий, их
размещение

1. Кондитерский цех: особенности проектирования как отдельного предприятия или при фабрике заготовочной или в составе производственных цехов.
2. Ассортимент. Технологические линии. 3.Оборудование, его расчет, подбор и расстановка.
3. Определение площади. Расчет персонала, его квалификация.
4. Мясной и рыбные цехи: особенности проектирования и расположение на чертеже.
5. Ассортимент. Технологические линии.
6. Оборудование, его расчет, подбор и расстановка.
7. Определение площади.
8. Расчет персонала, его квалификация.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

- 2 балла – полнота выполнения задания практической работы;
- 2 балла – точность ответов на контрольные вопросы;
- 1 балл – логичность ответов на контрольные вопросы.

Приложение 5

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для устного опроса №5
по теме 5 Технологические расчеты

1. Вспомогательные помещения. Их назначение. Расположение на чертеже.
2. Технологическое оборудование и инвентарь, их расчет.
3. Линии раздачи. Классификация и назначение.
4. Организация рационального обслуживания потребителей.
5. Помещения для потребителей. Назначение.
6. Расчет площади. Расположение на чертеже.
7. Помещения для потребителей. Назначение.
8. Расчет площади. Расположение на чертеже.
9. Требования к проектированию инженерных коммуникаций предприятий общественного питания (классификация систем вентиляции и кондиционирования, водоснабжения и канализации).
10. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

- 2 балла – полнота выполнения задания практической работы;
2 балла – точность ответов на контрольные вопросы;
1 балл – логичность ответов на контрольные вопросы.
Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 6

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для устного опроса №6
по теме 6 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

1. Сущность опытно-статистического, экономико-статистического методов планирования.
2. Методика разработки комплексной увязки основных производственно-финансовых результатов.
3. Методика разработки экономико-математической модели планирования.
4. Преимущества и ограничения каждого метода. Количественные и качественные исследования.
5. Методы управления планируемыми показателями.
6. Требования к проектированию дебаркадера.
7. Особенности проектирования складских помещений: для охлаждаемой, замороженной и неохлаждаемой продукции.
8. Стационарные камеры, требования к перегородкам, площадям, высоте, месторасположению. Ширина дверей.
9. Требования к хранению продукции, его размещению в складских помещениях.
10. Требования к проектированию грузовых лифтов.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

- 2 балл – точность ответа;
0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 7

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для устного опроса №7
по теме 7 Объемно – планировочные решения предприятия

1. Основные принципы проектирования предприятий общественного питания.
Технологический процесс и его структура.
2. Стадии проектирования. Рабочий проект: структура графического материала, пояснительная записка (разделы пояснительной записки). Назначение ПЗ.
3. Виды проектов. Их назначение и отличительные признаки. Отличие текущего и капитального ремонта, их формирование.
4. Реконструкция предприятий. Преимущества реконструкции, направления реконструкции. Основные конструкционные материалы, признаки классификации.
5. Основные задачи проектирования заготовочных цехов, как внутри

предприятия, так и в виде самостоятельных предприятий.

6. Производственный процесс. Технологическая операция. Технологическая схема.
7. Объемно планировочные решения заготовочных цехов.
8. Правила расчета мощности проектируемых заготовочных цехов.
9. Производственная программа. Назначение диспетчерской службы.
10. Технологическая лаборатория.
11. Секционнo-модульное оборудование. Преимущества.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 8

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №8
по теме 8 Принципы размещения оборудования

1. Основные задачи проектирования заготовочных цехов.
2. Производственный процесс. Технологическая операция.
3. Технологическая схема. Объемно планировочные решения заготовочных цехов.
4. Правила расчета мощности проектируемых заготовочных цехов.
5. Производственная программа.
6. Назначение диспетчерской службы.
7. Технологическая лаборатория.
8. Секционнo-модульное оборудование. Преимущества.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 9

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №9
по теме 9 Проектирования производственных цехов

1. Особенности проектирования холодных цехов на предприятиях общественного питания. Привести схему размещения холодного цеха предприятия с указанием недостатков проекта
2. Требования, предъявляемые к проектированию кулинарных цехов

3. Требования, предъявляемые к планировочному решению кондитерского цеха.
4. Методика расчета рабочей силы горячего цеха. Привести пример.
5. Методика расчета и подбор механического оборудования мясо-рыбного цеха.
6. Расчет и подбор специализированного оборудования горячих цехов.
7. Порядок расчета и подбор плит.
8. Методика расчета производственной программы кондитерского цеха.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 10

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №10

по теме 10 Проектирования инженерных коммуникаций

1. Классификация систем водоснабжения в зависимости от назначения, от рода обслуживаемых объектов, от вида используемых водоисточников.
2. Системы и схемы канализации.
3. Нормы расхода тепла.
4. Классификация электросетей в зависимости от назначения, источников электроснабжения, сетевых устройств среднего и низкого напряжения с соответствующими установками.
5. Освещение населенных пунктов.
6. Зоны санитарной охраны систем водоснабжения.
7. Классификация систем кондиционирования.
8. Режимы потребления газа. Расчет потребности газа.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Перечень вопросов к зачету
по дисциплине «Управление проектами по внедрению изменений на
предприятии питания»**

1. «Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года», распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 июня 2016 г. №1364-р; Цели, задачи, ожидаемые результаты.
2. Цели проектирования предприятий общественного питания.
3. Обоснуйте важность знаний и умений бакалавров общественного питания в вопросах проектирования предприятий питания. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».
4. Основные принципы проектирования предприятий общественного питания. Технологический процесс и его структура.
5. Стадии проектирования. Рабочий проект: графический материал, пояснительная записка (разделы пояснительной записки). Назначение ПЗ.
6. Виды проектов. Их назначение и отличительные признаки.
7. Реконструкция предприятий. Преимущества реконструкции, направления реконструкции. Текущий ремонт. Капитальный ремонт. Основные конструкционные материалы, признаки классификации.
8. Сущность и назначение технико-экономического обоснования (ТЭО).
9. Определение степени развития отрасли общественного питания в населенных пунктах. Нормативы мест в предприятиях закрытой сети предприятий общественного питания.
10. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Типы, классификация, классификационные признаки. Общие требования к предприятиям общественного питания.
11. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». Термины и определения. Классификация продукции общественного питания. Общие требования к качеству и безопасности продукции.
12. Принципы разработки и проектирования генерального плана. Климатогеографические особенности. Последовательность выполнения проектных решений.
13. Меню. Оформление различных видов меню. График загруженности зала. Составление производственной программы предприятия. Сырьевая ведомость. Сводная сырьевая ведомость.
14. Расчет сырья. Расчет сырья по физиологическим нормам потребления. Расчет химического состава и пищевой ценности блюд.
15. Особенности разработки функционального блюда.
16. Требования к проектированию дебаркадера.
17. Особенности проектирования складских помещений: для охлаждаемой, замороженной и неохлаждаемой продукции. Стационарные камеры, требования к перегородкам, площадям, высоте, месторасположению. Ширина дверей.
18. Требования к хранению продукции, его размещению в складских помещениях. Требования к проектированию грузовых лифтов.
19. Овощной цех: особенности проектирования как отдельного предприятия или

при фабрике заготовочной или в составе производственных цехов. Ассортимент. Технологические линии. Оборудование, его расчет, подбор и расстановка. Определение площади. Расчет персонала, его квалификация. Особенности проектирования и расположения на чертеже.

20. Мясной цех: особенности проектирования как отдельного предприятия или при фабрике заготовочной или в составе производственных цехов. Ассортимент. Технологические линии. Оборудование, его расчет, подбор и расстановка. Определение площади. Расчет персонала, его квалификация.

21. Рыбный цех: особенности проектирования как отдельного предприятия или при фабрике заготовочной или в составе производственных цехов. Ассортимент.

Технологические линии. Оборудование, его расчет, подбор и расстановка. Определение площади. Расчет персонала, его квалификация.

22. Кулинарный цех: особенности проектирования как отдельного предприятия или при фабрике заготовочной или в составе производственных цехов. Ассортимент. Технологические линии. Оборудование, его расчет, подбор и расстановка. Определение площади. Расчет персонала, его квалификация.

23. Кондитерский цех: особенности проектирования как отдельного предприятия или при фабрике заготовочной или в составе производственных цехов. Ассортимент. Технологические линии. Оборудование, его расчет, подбор и расстановка. Определение площади. Расчет персонала, его квалификация.

24. Горячий и холодный цехи: особенности проектирования и расположение на чертеже. Ассортимент. Технологические линии. Оборудование, его расчет, подбор и расстановка. Определение площади. Расчет персонала, его квалификация.

25. Вспомогательные помещения. Их назначение. Расположение на чертеже. Оборудование и инвентарь, их расчет.

26. Линии раздачи. Классификация и назначение. Организация рационального обслуживания потребителей.

27. Помещения для потребителей. Назначение. Расчет площади. Расположение на чертеже.

28. Помещения для потребителей. Назначение. Расчет площади. Расположение на чертеже.

29. Требования к проектированию инженерных коммуникаций предприятий общественного питания (классификация систем вентиляции и кондиционирования, водоснабжения и канализации).

30. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Критерии оценки:

91-100- балл выставляется обучающемуся при условии полного ответа на вопрос с небольшими неточностями;

76-90 - балл выставляется обучающемуся за не полное раскрытие вопроса;

61-75- балл выставляется за поверхностное раскрытие вопроса;

0-60-балл выставляется за не правильное раскрытие вопроса с освещением только терминологического аппарата