ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Основы строительства и инженерное оборудование»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-2: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Основы строительства и инженерное оборудование».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	*Зачтено*
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	*Не зачтено*

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.Перечислить требования, предъявляемые к размещению зданий общественного питания разной вместимости в городской застройке. Назвать радиус обслуживания населения предприятиями общественного питания в городах и в сельских поселениях. Допускается ли размещение предприятий питания на придомовых территориях жилых зданий? Какие приёмы размещения предприятий питания способствуют внедрению инноваций в производство продукции общественного питания?

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и	ПК-2.3 Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания

планировать внедрение инноваций в производство	

Направление 19.03.04 ТОП (Технология продуктов общественного питания) бакалавриат
Дисциплина «Основы строительства и инженерное оборудование»

Компетенция ПК-2: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

Индикатор ПК-2.3: Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.

Перечислить требования, предъявляемые к размещению зданий общественного питания разной вместимости в городской застройке. Назвать радиус обслуживания населения предприятиями общественного питания в городах и в сельских поселениях. Допускается ли размещение предприятий питания на придомовых территориях жилых зданий? Какие приёмы размещения предприятий питания способствуют внедрению инноваций в производство продукции общественного питания?

2.В начале проектирования все функциональные процессы представляются графически в виде функциональной схемы предприятия общественного питания - что именно она показывает? Как функциональные схемы помогают планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания?
Назвать состав функциональных групп помещений для посетителей, принципы проектирования.
Задание: Изобразить функциональную схему помещений для посетителей ресторана на полуфабрикатах с обслуживанием официантами на 50 мест.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК-2.3 Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания

Направление 19.03.04 ТОП (Технология продуктов общественного питания) бакалавриат
Дисциплина «Основы строительства и инженерное оборудование»

Компетенция ПК-2: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
Индикатор ПК-2.3: Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.

В начале проектирования все функциональные процессы представляются графически в виде функциональной схемы предприятия общественного питания - что именно она показывает? Как функциональные схемы помогают планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания?
Назвать состав функциональных групп **помещений для посетителей**, принципы проектирования.
Задание: Изобразить функциональную схему помещений для посетителей ресторана на полуфабрикатах с обслуживанием официантами на 50 мест.

3.В начале проектирования все функциональные процессы представляются графически в виде функциональной схемы предприятия общественного питания - что именно она показывает? Как функциональные схемы помогают планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания?
Назвать состав функциональных групп производственных помещений, принципы проектирования.
Задание: Изобразить функциональную схему производственных помещений ресторана на полуфабрикатах с обслуживанием официантами на 50 мест.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК-2.3 Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания

Направление 19.03.04 ТОП (Технология продуктов общественного питания) бакалавриат
Дисциплина «Основы строительства и инженерное оборудование»

Компетенция ПК-2: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
Индикатор ПК-2.3: Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.

В начале проектирования все функциональные процессы представляются графически в виде функциональной схемы предприятия общественного питания - что именно она показывает? Как функциональные схемы помогают планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания?
Назвать состав функциональных групп **производственных помещений**, принципы проектирования.
Задание: Изобразить функциональную схему производственных помещений ресторана на полуфабрикатах с обслуживанием официантами на 50 мест.

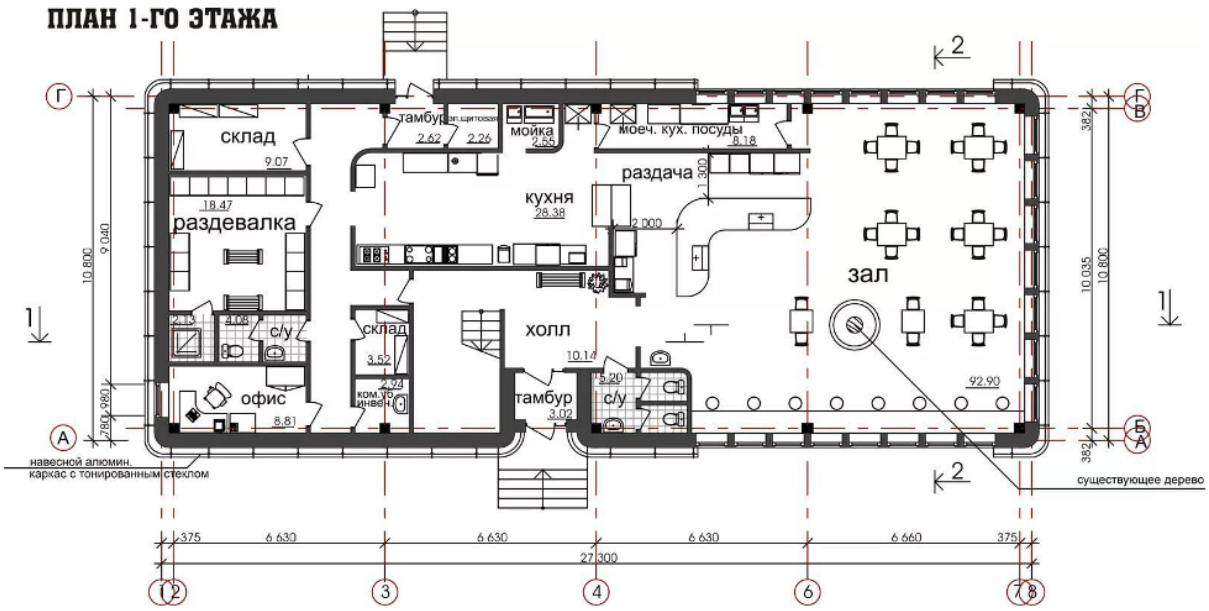
4.Дать определение понятию «естественное освещение». В каких помещениях предприятий питания должно быть естественное освещение, позволяющее эффективно работать технологическому оборудованию? Какие помещения допускается проектировать без естественного освещения? Каким образом обеспечиваются требования естественного освещения помещений?
Как устраивается естественное освещение "вторым светом"? Для каких помещений допустимо освещение «вторым светом»?
Определить необходимую минимальную площадь оконного заполнения в зале ресторана, показанного на рисунке.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК-2.3 Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания

Направление 19.03.04 ТОП (Технология продуктов общественного питания) бакалавриат
Дисциплина «Основы строительства и инженерное оборудование»

Компетенция ПК-2: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
Индикатор ПК-2.3: Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.

Дать определение понятию «**естественное освещение**». В каких помещениях предприятий питания должно быть естественное освещение, позволяющее эффективно работать технологическому оборудованию? Какие помещения допускается проектировать без естественного освещения? Каким образом обеспечиваются требования естественного освещения помещений?
Как устраивается естественное освещение "вторым светом"? Для каких помещений допустимо освещение «вторым светом»?
Определить необходимую минимальную площадь оконного заполнения в зале ресторана, показанного на рисунке (ПК-2.3).



5.В начале проектирования все функциональные процессы представляются графически в виде функциональной схемы предприятия общественного питания - что именно она показывает? Как функциональные схемы помогают планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания?
Назвать состав функциональных групп помещений приёма и хранения продуктов, принципы проектирования.
Задание: Изобразить функциональную схему помещений приёма и хранения продуктов ресторана на полуфабрикатах с обслуживанием официантами на 50 мест.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК-2.3 Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания

Направление 19.03.04 ТОП (Технология продуктов общественного питания) бакалавриат
Дисциплина «Основы строительства и инженерное оборудование»

Компетенция ПК-2: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
Индикатор ПК-2.3: Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.

В начале проектирования все функциональные процессы представляются графически в виде функциональной схемы предприятия общественного питания - что именно она показывает? Как функциональные схемы помогают планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания?
Назвать состав функциональных групп **помещений приёма и хранения продуктов**, принципы проектирования.
Задание: Изобразить функциональную схему помещений приёма и хранения продуктов ресторана на полуфабрикатах с обслуживанием официантами на 50 мест. (ПК-2.3)

6.В начале проектирования все функциональные процессы представляются графически в виде функциональной схемы предприятия общественного питания - что именно она показывает? Как функциональные схемы помогают планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания?
Назвать состав функциональных групп служебных и бытовых помещений, принципы проектирования.
Задание: Изобразить функциональную схему служебных и бытовых помещений ресторана на полуфабрикатах с обслуживанием официантами на 50 мест.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК-2.3 Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания

Направление 19.03.04 ТОП (Технология продуктов общественного питания) бакалавриат
Дисциплина «Основы строительства и инженерное оборудование»

Компетенция ПК-2: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
Индикатор ПК-2.3: Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.

В начале проектирования все функциональные процессы представляются графически в виде функциональной схемы предприятия общественного питания - что именно она показывает? Как функциональные схемы помогают планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания?
Назвать состав функциональных групп **служебных и бытовых помещений**, принципы проектирования.
Задание: Изобразить функциональную схему служебных и бытовых помещений ресторана на полуфабрикатах с обслуживанием официантами на 50 мест. (ПК-2.3)

7.Принципы проектирования систем отопления на предприятиях общественного питания, позволяющие эффективно работать технологическому оборудованию и планировать внедрение инноваций в производство. Перечислить составные части отопительных систем.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК-2.3 Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания

Направление 19.03.04 ТОП (Технология продуктов общественного питания) бакалавриат
Дисциплина «Основы строительства и инженерное оборудование»

Компетенция ПК-2: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
Индикатор ПК-2.3: Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.

Принципы проектирования систем отопления на предприятиях общественного питания, позволяющие эффективно работать технологическому оборудованию и планировать внедрение инноваций в производство. Перечислить составные части отопительных систем. (ПК-2.3)

8.Принципы проектирования систем кондиционирования воздуха на предприятиях

общественного питания, позволяющие эффективно работать технологическому оборудованию и планировать внедрение инноваций в производство. Виды систем кондиционирования воздуха и их устройство. Классификация систем кондиционирования воздуха.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК-2.3 Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания

Направление 19.03.04 ТОП (Технология продуктов общественного питания) бакалавриат
Дисциплина «Основы строительства и инженерное оборудование»

Компетенция ПК-2: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
Индикатор ПК-2.3: Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.

Принципы проектирования систем кондиционирования воздуха на предприятиях общественного питания, позволяющие эффективно работать технологическому оборудованию и планировать внедрение инноваций в производство. Виды систем кондиционирования воздуха и их устройство. Классификация систем кондиционирования воздуха. (ПК-2.3)

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.