Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Климова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:11:08
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оТП(б)26

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись)
“ 24 ” 02 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

Б.1.В.21. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА
(шифр и наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

нет
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:

к.т.н., доцент _____ Т.А. Милохова
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «_24_» __02___ 2026 г., протокол № _26_

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
Проектирование предприятий ресторанного хозяйства
(наименование дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	**Тема 1.** Общие положения и формирования системы проектирования предприятий ресторанного хозяйства.	7
		Тема 2. Методология проектирования заведений ресторанного хозяйства.	7
		Тема 3. Система автоматизированного проектирования предприятий общественного питания.	7
		Тема 4. Проектирование группы помещений для приема и хранения продуктов.	7
		Тема 5. Организационно-технологические подходы проектирования производственных помещений.	7
		Тема 6. Проектирование помещений для потребителей, управленческо-организационного назначения, личной гигиены персонала и инженерно-технического обеспечения функционирования предприятия	7
		Тема 7. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства.	8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	**Код контролируемой компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**	**Контролируемые разделы (темы) дисциплины**	**Наименование оценочного средства**
1	ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	ИДК-1$_{ПК-8}$ Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания	**Тема 1.** Общие положения и формирования системы проектирования предприятий ресторанного хозяйства.	Тест, контрольная работа (ТМК1)
			Тема 2. Методология проектирования заведений ресторанного хозяйства.	Тест, контрольная работа (ТМК1)
			Тема 3. Система автоматизированного проектирования предприятий	Тест, собеседование (устный или письменный опрос),

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
			общественного питания	контрольная работа(ТМК1)
			. **Тема 7.** Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства.	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа(ТМК3)
		ИДК-2$_{ПК-8}$ Знает основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства	**Тема 4.** Проектирование группы помещений для приема и хранения продуктов.	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК2)
			Тема 5. Организационно-технологические подходы проектирования производственных помещений.	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК2))
			Тема 6. Проектирование помещений для потребителей, управленческо-организационного назначения, личной гигиены персонала и инженерно-технического обеспечения функционирования предприятия	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК2)
		ИДК-3$_{ПК-8}$ Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании предприятий	**Тема 4.** Проектирование группы помещений для приема и хранения продуктов.	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК2)
			Тема 5. Организационно-технологические подходы проектирования производственных помещений.	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК2))
			Тема 6. Проектирование помещений для потребителей, управленческо-	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
			организационного назначения, личной гигиены персонала и инженерно-технического обеспечения функционирования предприятия	(ТМК2)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
1,5-2	Процент правильных ответов составляет 90-100%
1-1,4	Процент правильных ответов составляет 51-89%
0-0,9	Процент правильных ответов составляет 0-50%

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Собеседование (устный или письменный опрос)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
2-3	Доклад представлен на высоком уровне (обучающийся полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным аппаратом)
1-1,9	Доклад представлен на среднем уровне (обучающийся в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности)
0-0,9	Доклад представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (обучающийся не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Курсовой проект» (КП)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5-6	Курсовой проект выполнен на высоком уровне (правильные расчеты и чертежи выполнены на 90-100%)
3-4,9	Курсовой проект выполнен на среднем уровне (расчеты и чертежи выполнены на 75-89%)
1-2,9	Курсовой проект выполнен на низком уровне (расчеты и чертежи выполнены 36-74%)
0-0,9	Курсовой проект не выполнен или выполнен на неудовлетворительном уровне (расчеты и чертежи выполнены менее 35%)

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде

1	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Курсовой проект	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект тематики курсовых проектов

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При изучении дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 40 баллов. Минимальное количество баллов, необходимое для сдачи экзамена составляет 20 баллов.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется на основании оценки систематичности и активности по каждой теме программного материала учебной дисциплины.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью тестов, докладов, собеседования, контрольных работ.

Собеседование (устный или письменный опрос) осуществляется по лекционному материалу и материалу для самостоятельного изучения обучающимся. Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Тестирование по темам смысловых модулей может проводиться в компьютерных классах с помощью программы «Тесты» согласно графика проведения модульного контроля.

Опираясь на знания обучающихся, преподаватель оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.

Зачет

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл		**Сума в баллах**
Смысловой модуль №1	**Смысловой модуль №2**	
Т1,2,3	**Т4,5,6**	100
50	50	

Экзамен

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл	**Итого текущий контроль в баллах**	**Итоговый контроль (экзамен)**	**Сума в баллах**
Смысловой модуль №3			

Т7	40	60	100
40			

Примечание. Т1, Т2, ... Т5 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Курсовая работа

Пояснительная записка, балл	**Иллюстративная часть, балл**	**Защита проекта (работы), балл**	**Сумма, балл**
40	20	40	100

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

Тематика курсовых проектов:

1. Проект холодного цеха ресторана национальной кухни с баром.
2. Проект горячего цеха ресторана при гостинице с баром.
3. Проект складских повешений ресторана концептуальной кухни с баром.
4. Проект доготовочного цеха ресторана общего типа с баром.
5. Проект холодного цеха ресторана при развлекательном центре с баром.
6. Проект мясо-рыбного цеха кафе общего типа с предприятием быстрого обслуживания.
7. Проект кондитерского цеха кафе-кондитерская с баром.
8. Проект мучного цеха кафе национальной кухни с баром.
9. Проект десертного цеха детского кафе с баром.
10. Проект холодного цеха молодежного кафе с баром.
11. Проект горячего цеха стилизованного кафе с баром.
12. Проект доготовочного цеха стилизованного ресторана с баром.
13. Проект складских помещений общедоступной столовой с предприятием быстрого обслуживания.
14. Проект овощного цеха диетической столовой с предприятием быстрого обслуживания.
15. Проект мясо-рыбного цеха столовой при промышленном предприятии с магазином по реализации полуфабрикатов.
16. Проект горячего цеха столовой при учебных заведениях с баром.
17. Проект мучного цеха специализированной закусочной с предприятием быстрого обслуживания.
18. Проект заготовочных цеховпо производству полуфабрикатов и магазином по реализации полуфабрикатов.
19. Проект складских помещений и доготовочного цеха комплекса предприятий быстрого обслуживания.

Фонд тестовых заданий

7 семестр

Смысловой модуль 1. Организационные принципы проектирования предприятий ресторанного хозяйства

1. Производственной программой разных типов предприятий ресторанного хозяйства (с полным и неполным производственным циклом) является?

2. Проект, который разрабатывается для одноразового строительства предприятия ресторанного хозяйства в определенном районе с учетом всех установленных требований называют?

3. Согласно нормативу развития сети ресторанного хозяйства при предприятиях и заведениях количество мест в предприятиях питания при производственных предприятиях непромышленных отраслей: здравоохранения, культура, финансы (на 1000 работников в максимальное изменение), составляет?

4. Сколько необходимо мест в школьной столовой, если в школе учится 500 учеников?

5. Количество мест диетического питания в предприятии питания проектного института с общим количеством сотрудников 250 лиц должна составлять?

6. В столовых с постоянным контингентом потребителей: санаториях, домах отдыха, туристических комплексах, а также для организации питания участников конференций, туристов, используют следующий вид меню?

7. Общее количество мест предприятий питания, расположенных на территории высшего учебного заведения, при расчетной численности студентов дневного отделения 600 лиц, составляет?

8. К какой группе относится помещения заведующего производством на доготовочных предприятиях?

9. В диетических столовых, диетических отделениях столовых при промышленных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях, санаториях и домах отдыха, применяют следующий вид меню?

10. К группе помещений для приема и хранения продуктов доготовочных предприятий не входит?

Смысловой модуль 2. Организационно-технологические основы проектирования функциональных групп помещений

1. Какое из перечисленных складских помещений со специальным охлаждением не предусматривается в предприятии, которое работает с полным производственным циклом?

2. Охлаждаемые складские помещения необходимо проектировать единым блоком, которые совмещаются не отапливаемый тамбуром, глубиной не меньше?

3. Под каким из ниже приведенных помещений не позволяется проектировать стационарные охлаждаемые камеры?

4. Какой из перечисленных ниже видов немеханического оборудования не проектируется в складских помещениях доготовочных заведений ресторанного хозяйства?

5. Ширина основного прохода между складским оборудованием в заведении ресторанного хозяйства вместимостью больше 200 мест должна составлять не меньше?

6. Какую из перечисленных функциональных технологических зон не предусматривают в овощном цехе заведения ресторанного хозяйства?

7. В горячем цехе заведения ресторанного хозяйства небольшой вместимости предусматривают технологические зоны?

8. Оптимальное соотношение сторон заготовочных производственных помещений в плане составляет?

9. Ширина производственных проходов в цехах из первобытной механической обработки сырья между линиями вспомогательного оборудования при двустороннем размещении рабочих мест принимается не меньше?

10. Площадь гардероба для верхней одежды потребителей в ресторанах и кафе определяется из расчета?

8 семестр

Смысловой модуль 3. Моделирование предприятий ресторанного хозяйства в пространстве

1. **Задача.** На основании по элементной структурно-технологической схемы

разработать компоновочное решение охлаждаемой группы складских помещений предприятия питания: Предприятие работает на сырье.

Исходные данные:

Наименование складского оборудования	Тип, марка	Габаритные размеры, мм			Кол-во, шт
		длина	ширина	высота	
Камера для хранения мяса и рыбы					
Подтоварник металлический	ПТ-1	1470	840	280	2
Стеллаж стационарный	СПС-2	1050	840	280	2
Камера для хранения молочно-жировых продуктов и гастрономических товаров					
Подтоварник металлический	ПТ-2	1050	840	280	3
Стеллаж стационарный	СПС-1	1470	840	2200	1
Камера для хранения фруктов, зелени, напитков					
Подтоварник металлический	ПТ-2	1050	840	280	3
Стеллаж стационарный	СПС-2	1050	840	2200	1
Стеллаж стационарный	СПС-1	1470	840	2200	1

Исходные данные: - высота этажа -3600мм;
- толщина несущей стены -510мм;
- толщина стен холодильного блока -380мм;
- толщина перегородок -100мм

2 . **Задача.** На основании по элементной структурно-технологической схемы разработать компоновочное решение овощного цеха.

Исходные данные:

Наименование складского оборудования	Тип, марка	Габаритные размеры, мм			Кол-во, шт
		длина	ширина	высота	
Машина для очистки картофеля	МОК-125	530	380	835	1
Овощерезка	МРО-50-200	530	335	460	1
Стол доочистки картофеля	СПК	840	840	860	1
Стол для доочистки лука	СПЛ	840	840	860	1
Ванна производственная	ВМ-1	840	840	860	2
Стол производственный	СПСМ-3	1260	840	860	1
Подтоварник металлический	ПТ-2	1050	840	860	1
Стеллаж передвижной	СПП	1198	630	2000	1
Раковина для рук		400	300	280	1

3. **Задача:** На основании поэлементной структурно технологической схемы разработать компоновочное решение доготовочного цеха.

Исходные данные:

Наименование оборудования	Тип марка	Габаритные размеры, мм			Количество шт
		длина	ширина	высота	
Шкаф холодильный	ШХ-0,56	1150	900	1900	1
Машина кухонная	КК Stepan	610	480	320	1
Ванна производственная	ВМ-1	630	840	860	3
Стол производственный	СПСМ-1	1050	840	860	1
Стол производственный	СПСМ-3	1260	840	860	2
Подтоварник металлический	ПТ-2	1050	840	280	1
Стеллаж передвижной	СП-125	600	400	1500	1

Раковина для рук		400	300	280	1

- высота этажа -3600мм;
- толщина несущей стены -510мм;
- толщина перегородок -100мм

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Организация проектирования: порядок разработки, согласования и утверждения проектной документации.
2. Функциональное назначение, состав и технологические требования к проектированию группы помещений для приема и хранения продуктов.
3. Состав и содержание проекта предприятия ресторанного хозяйства. Стадии проектирования.
4. Функциональное назначение, состав и технологические требования к проектированию заготовочных цехов.
5. Характеристика основной нормативной документации для проектирования предприятий ресторанного хозяйства. Виды проектов.
6. Функциональное назначение, состав и технологические требования к проектированию цехов по доведению до готовности полуфабрикатов разной степени готовности (доготовочных цехов).
7. Производственная программа как основа проектирования, методика ее определения в зависимости от концепции предприятия питания.
8. Общие принципы размещения оборудования в производственных помещениях, мероприятия по автоматизации ресторанного хозяйства. Характеристика монтажных схем привязок технологического оборудования.
9. Современные направления информационного и компьютерного обеспечения проектирования технологических процессов в заведениях ресторанного хозяйства.
10. Методологические подходы к определению площади помещения цеха; обеспечение рациональной компоновки рабочих мест. Принципы рационального размещения производственного оборудования.
11. Особенности проектирования, определения мощности, режима работы и отдельных планировочных элементов заведения ресторанного хозяйства при гостинице.
12. Функциональные факторы в проектировании. Технологические принципы взаимосвязи функциональных групп помещений заготовочных и доготовочных предприятий.
13. Технико-экономическое обоснование проекта заведений ресторанного хозяйства, его структура, содержание и значение.
14. Особенности проектирования, определения отдельных планировочных элементов и оборудования помещений для потребителей.
15. Состав и зонирование помещений за функциональным назначением, объемно планировочная взаимосвязь зон здания заведения ресторанного хозяйства в соответствии с требованиями технологического процесса.
16. Системы автоматизации проектирования (САПР). Использование компьютерных технологий при решении проектных задач.
17. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Законодательная и нормативная база проектирования.
18. Монтажная привязка технологического оборудования (последовательность и принципы выполнения чертежей монтажной привязки).
19. Характеристика алгоритма и принципов разработки объемно-планировочных решений предприятия питания. Характеристика основных архитектурно-планировочных схем здания предприятий.
20. Реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий ресторанного хозяйства.

21. Требования относительно проектирования складских помещений. Алгоритм и методология расчета и подбора, принципы рационального размещения складского оборудования.

22. Алгоритм и методология расчета и подбора механического технологического оборудования.

23. Алгоритм и методология расчета и подбора холодильного технологического оборудования.

24. Алгоритм и методология расчета и подбора теплового технологического оборудования.

25. Алгоритм и методология расчета и подбора немеханического (вспомогательного) технологического оборудования.

Перечень методических материалов

1. Владимиров С.В. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства [Текст]: метод. указания для выполнения курсового проекта на тему «Проектирование кондитерского цеха» для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 „Технология продукции и организация общественного питания”: С.В. Владимиров. - Донецк: ДонНУЭТ, 2020 г. – 64 с.

2. Владимиров С. В. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : методические указания для выполнения курсового проекта для студентов всех форм обучения, направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, квалификация ОП "бакалавриат" / С. В. Владимиров, Т. А. Милохова ; Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А. Ф., Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики (ДНР), Государственная организация высшего профессионального образования "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского" (ГО ВПО "ДонНУЭТ") . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2019 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Милохова Т. А., Проектирование предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения курсового проекта на тему:

«Проектирование мясо-рыбного цеха» для студентов очной и заочной формы обучения, направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОП «бакалавриат» / Т. А. Милохова ; Министерствово образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А. Ф. ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2019 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

4. Ветров В. Н., Проектирование предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: консп. лекц. для студ. оч. и заоч. форм обучения направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация обществен. питания» / В. Н. Ветров ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского". Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ГО ВПО "ДонНУЭТ".