Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 11:03:34
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

о ТП(м)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» февраля 2026 г.

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. А.Ф. КОРШУНОВОЙ

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

Б1.В.03 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА (С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ САПР)
(шифр и наименование дисциплины)

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

-
(наименование магистерской программы)

Разработчик:

к.т.н., доцент		Владимиров С.В.
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «24» февраля 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)_____
(наименование дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	Тема 1. Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства	2
		Тема 2. Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения.	2
		Тема 3. Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции	2
		Тема 4. Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны	2
		Тема 5. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства	2

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-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	ИДК-1$_{ПК-8}$ Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий;	Тема 1. Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства	Тест, контрольная работа (ТМК1)
			Тема 2. Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения.	Тест, собеседование (устный или письменный опрос)
			Тема 3. Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции	Тест, собеседование (устный или письменный опрос)
			Тема 4. Рациональная компоновка рабочих мест в технологические	Тест, контрольная работа (ТМК2)

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
			функциональные зоны	
			Тема 5. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК3)
		ИДК-2$_{ПК-7}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта	Тема 1. Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства	Тест, контрольная работа (ТМК1)
			Тема 2. Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения.	Тест, собеседование (устный или письменный опрос)
			Тема 3. Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции	Тест, собеседование (устный или письменный опрос)
			Тема 4. Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны	Тест, контрольная работа (ТМК2)
			Тема 5. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК3)
		ИДК-3$_{ПК-7}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла	Тема 1. Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства	Тест, контрольная работа (ТМК1)
			Тема 2. Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения.	Тест, собеседование (устный или письменный опрос)
			Тема 3. Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции	Тест, собеседование (устный или письменный опрос)
			Тема 4. Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны	Тест, контрольная работа (ТМК2)

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
			Тема 5. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК3)

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 «Контрольная работа (ТМК)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5-6	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
3-4,9	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
1-2,9	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 36-74% вопросов/задач)
0-0,9	Контрольная работа не выполнена или выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее 35% вопросов/задач)

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 дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Контрольная работа (ТМК)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

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.

Экзамен

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл					**Итого текущий контроль в баллах**	**Итоговый контроль (экзамен)**	**Сума в баллах**
Смысловой модуль №1	**Смысловой модуль №2**			**Смысловой модуль №3**			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	40	60	100
8	5	5	11	11			

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

Курсовой проект

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

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

Сумма баллов за все виды деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)