

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 29.12.2025 13:46:41  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e44d39a12101ca6b0000da

**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



Заведующий кафедрой  
\_\_\_\_\_ К.А. Антошина  
(подпись)

«03» 02 2025 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

по учебной дисциплине

Б.1.В.03. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ  
РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА (С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ САПР)  
(шифр и наименование учебной дисциплины)

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

нет  
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:

доцент \_\_\_\_\_ С.В. Владимиров  
(должность) (подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры  
от «03» 02 2025 г., протокол № 19

Донецк 2025 г.

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

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

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной 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) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	ИДК-1ПК-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) учебной 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 <sub>ПК-7</sub> Разрабатывает техническое 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 <sub>ПК-7</sub> 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) учебной 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 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	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 учебной 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				
T1	T2	T3	T4	T5	40	60	100
8	5	5	11	11			

Примечание. T1, T2, ... T5 – 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**

<b>Сумма баллов за все виды учебной деятельности</b>	<b>По государственной шкале</b>	<b>Определение</b>
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)