

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: И.о. ректора  
Дата подписания: 2021.04.17  
Уникальный программный ключ:  
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebeea849

**Министерство науки и высшего образования РФ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Дагестанский государственный технический университет»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина Проектирование предприятий общественного питания  
наименование дисциплины по ОПОП

для направления 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
код и полное наименование направления (специальности)

по профилю (специализации, программе) Технология и организация  
ресторанного сервиса


факультет Технологический,  
наименование факультета, где ведется дисциплина

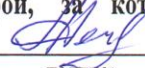
кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и  
товароведения  
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 4 семестр (ы) 7, 8.  
очная, очно -заочная, заочная


г. Махачкала 2021

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса


Разработчик  Даудова Т.Н., к.б.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 7 » 09 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) \_\_\_\_\_  
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания факультета \_\_\_\_\_ от 14.09.2021 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) \_\_\_\_\_  
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии технологического факультета ТФ от 13.09.21 года, протокол № 1.

Председатель Методической комиссии направления технологического факультета \_\_\_\_\_  
 Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 13 » 09 2021 г.

Декан факультета \_\_\_\_\_  
 Абдулхаликов З.А.  
подпись ФИО

Начальник УО \_\_\_\_\_  
 Магомаева Э.В.  
подпись ФИО

И.о. проректора по учебной работе \_\_\_\_\_  
 Баламирзоев Н.Л.  
подпись ФИО

## **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» являются дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие, вместе с другими специалистами, разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучение организации проектирования, основных этапов разработки проектной документации, состава и содержания проекта;
- овладение методами выполнения необходимых технологических расчетов и чертежей с использованием прогрессивных технологий;
- формирование:
  - обладать способностями поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий общественного питания;
  - обладать способностями составления технического задания на проектирование предприятий питания малого бизнеса и проверки правильности технологического проекта, выполненного проектной организацией;
  - обладать культурой выполнения и умения чтения чертежей и проектной документации;
  - умение вести переговоры с представителями проектных организаций и поставщиками технологического оборудования;
  - иметь способности контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участия в проектировании, авторском надзоре и оснащении предприятий питания;
  - иметь способности применения компьютерных технологий при выполнении расчетов и чертежей проектируемых предприятий общественного питания.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата**

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» входит в выборную часть ОПОП ВО. Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП. Изучение дисциплины базируется на знаниях дисциплин предшествующих циклов ОПОП, таких как «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания», «Безопасность жизнедеятельности», «Оборудование предприятий общественного питания».

Дисциплина является предшествующей для дипломного проектирования.

**3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)**

*В результате освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» студент должен овладеть следующими компетенциями:*

<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)</b>
ПК-5	Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5.4. Разрабатывает комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа.

#### 4. Объем и содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	очная	очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	4/144	4/144	4/144
Лекции, час	17	9	4
Практические занятия, час	34	17	9
Лабораторные занятия, час	-	-	-
Самостоятельная работа, час	57	82	122
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	7	8	8
Зачет (при заочной форме <b>4 часа</b> отводится на контроль)	-	-	-
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах – <b>36 часов</b> , при заочной форме – <b>9 часов</b> )	36ч.	36ч.	9ч.

#### 4.1.Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Раздел* дисциплины, тема лекции и вопросы	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)											
		очная				очно - заочная				заочная			
		Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	<b>Раздел 1. «Общие положения и нормативы»</b> <b>Лекция 1</b> <b>Тема: «Общие положения проектирования предприятий общественного питания»</b> 1. Ведение. Предмет и задачи дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания», связь с другими учебными дисциплинами. 2. Организация проектирования 3. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования. 4.* Система автоматизации проектирования предприятий общественного питания.	2	4		7	2	4		10	2	2		10
2.	<b>Лекция 2</b> <b>Тема: «Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания»</b> 1. Техничко-экономическое обоснование проекта 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания 3. Проектирование заготовочных предприятий 4.* Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных и спортивных сооружениях.	2	4		7				10				16

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
3.	<b>Раздел 2. Технологические расчеты</b>												16
	<b>Лекция 3</b> <b>Тема: «Производственная программа предприятия»</b> Производственная программа общедоступных предприятий общественного питания Производственная программа ведомственных предприятий общественного питания Производственная программа при лечебных предприятиях питания 3.* Производственная программа для пищеблоков при зрелищных и спортивных сооружениях, на транспорте.	2	4		7	2	4		10	2	2		
4.	<b>Лекция 4</b> <b>Тема: «Расчет расхода сырья и численности работников производства».</b> 1. Расчет расхода сырья по меню для общедоступных предприятий общественного питания 2. Расчет расхода сырья по меню комплексного питания 3. Расчет расхода сырья по меню для лечебного питания при санаториях и лечебных учреждениях 4.* Расчет сырья для заготовочных предприятий	2	4		7	2			10				16
5.	<b>Раздел 3. Расчет и проектирование цехов</b>					3	4				3		
	<b>Лекция 5</b> <b>Тема: «Расчет и проектирование производственных цехов»</b> 1. Производственная программа и режим работы цеха. График реализации блюд. 2. Расчет и подбор механического оборудования 3. Расчет и подбор теплового оборудования 4. Расчет и подбор холодильного и вспомогательного оборудования	3	6		8				12				16

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	. 5. Расчет полезной и общей площади цехов												
6.	<b>Лекция 6. Тема: «Расчет и проектирование вспомогательных цехов»</b> 1. Расчет и проектирование моечных отделений 2. Проектирование раздаточного отделения и хлеборезки 3. Проектирование буфета, бара, сервисной. 4*Расчет и проектирование административно-бытовых помещений	2	4		7				10				16
7.	<b>Раздел 4. Планировочные решения</b>						3				2		
	<b>Лекция 7</b> <b>Тема: «Планировочные решения помещений»</b> 1. Функциональные группы помещений 2. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений 3. Расчет помещений для потребителей 4*. Оценка технического уровня проектируемого предприятия общественного питания	2	4		7				10				16
8.	<b>Лекция 8</b> <b>Тема: «Объемно – планировочные решения предприятий общественного питания»</b> 1. Общие принципы объемно – планировочных решений предприятий общественного питания 2. Реконструкции и техническое перевооружение действующих предприятий общественного питания 3*. Объемно – планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания	2	4		7		2		10				16
	Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)	Входная контрольная работа 1 аттестация 1-5 лекц. 2 аттестация 6-10лекц. 3 аттестация 11-15 лекц.				Входная контрольная работа Контрольные работы			Входная контрольная работа Контрольные работы				
	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)	экзамен (7семестр)				экзамен (8 семестр)			Экзамен (9 часа–контроль) (8семестр)				
	<b>Итого</b>	17	34	-	57	9	17	-	82	4	9	-	122



#### 4.2. Содержание практических занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно-заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Курс 2, семестр 4</b>						
1.	Лекция № 1	Анализ нормативной документации по проектированию предприятий общественного питания	4	2	1	1, 3, 4, 5,6
2.	Лекция № 2	Расчеты обоснования возможности проектирования предприятий общественного питания по нормативам развития сети	4	2	1	1, 3, 4, 5,6
3.	Лекция № 3	Расчет производственной программы предприятия	4	2	1	1, 3, 4
4.	Лекция № 4	Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий общественного питания	2	1	1	1, 3, 4
5.	Лекция № 4	Расчет численности работников производства и торгового зала	2	1		1, 3, 4
6.	Лекция № 6	Проектирование складских помещений	2	2	1	1, 2, 3, 4, 5,6
7.	Лекция № 5	Расчет и проектирование производственных цехов	6	2	2	1, 2, 3, 4, 5,6
8.	Лекция №6	Расчет и проектирование вспомогательных цехов	2	1	1	1, 2, 3, 4, 5,6
9.	Лекция №7,8	Объемно и планировочные решения предприятий общественного питания	8	4	1	1, 2, 3, 4, 5,6
		<b>Итого:</b>	34	17	9	

#### 4.3. Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины			Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
		Очная	Очно-заочная	Заочная		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Система автоматизации проектирования предприятий общественного питания	7	10	10	1,2,3	Курсовой проект, контр. раб. № 1.
2.	Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных и спортивных сооружениях	7	10	16	1,3,4,5,6	Курсовой проект, контр. раб. № 1.
3.	Производственная программа для пищеблоков при зрелищных и спортивных сооружениях, на транспорте	7	10	16	1,3,4	Курсовой проект контр. раб. № 1.
4.	Графики выхода на работу производственных и торговых работников	7	10	16	1,3,4	Курсовой проект контр. раб. № 2.
5.	Расчет и проектирование административно-бытовых помещений	8	12	16	1,2,3,4,5,6	Курсовой проект, контр. раб. № 3.
6.	Оценка технического уровня проектирования предприятий общественного питания	7	10	16	1,2,3,4	Курсовой проект, контр. раб. № 3.
7.	Объемно – планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания	7	10	16	1,2,3,4, 5,6	Курсовой проект, контр. раб. №3
8.	Объемно – планировочные решения предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения	7	10	16	1, 2, 3, 4,5,6	Курсовой проект, контр. раб. № 3.
	<b>Итого:</b>	57	82	122		

## 5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения.

С целью повышения эффективности изучения дисциплины в учебном процессе предусмотрены инновационные подходы, методы и формы обучения, приведенные в таблице.

№ п/п	Образовательные технологии	Лк	П/з	С/р	Курсовая работа
1.	Компетентностный подход	+	+	+	+
2.	Междисциплинарный подход	-	+	+	+
3.	Проблемно-ориентированный подход	+	+	-	+
4.	Исследовательский метод	-	+	-	+
5.	Групповой метод	+	+	-	-
6.	Предоставление информационного кейса	+	+	+	+
7.	Игровые технологии:				
	• деловые и ролевые игры	+	+	-	-
	• ситуационные задачи	-	+	-	-
8.	Кейс анализ	-	+	+	-
9.	Мультимедийные технологии	+	+	-	-
10.	Диспуты, тренинги, беседы	-	+	-	-
11.	Индивидуальные задания	-	+	+	+
12.	Метод collaboration	-	+	+	-

6. **Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов предоставлены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)**

**7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

**Рекомендуемая литература и источники информации (основная и дополнительная)**

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6	7
<b>Основная</b>						
1.	Лк, пз	Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие /	З.В.Василенко ва, Т.Н.Болашенко	Минск: ВЫшэйшая школа,2013., - 304с.- ISBN 978-985-06-2209-9.- Текст электронный // Электронно-библиотечная система.- IPR BOOKS [сайт]. – URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/24076.html">http://www.iprbookshop.ru/24076.html</a> (дата обращения 10.02.2021). – Режим доступа для 2 авторизир. пользователей		
2.	Лк, пз	Проектирование предприятий общественного питания: практикум/	А.Т.Васюкова	Москва: Дашков и К. 2020.- 144с. - ISBN 978-5-394-00699-9. Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPR		

1	2	3	4	5	6	7
				BOOKS [сайт]. – URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/110912.html">http://www.iprbookshop.ru/110912.html</a> (дата обращения 11.02.2021). – Режим доступа для 9 авторизир. пользователей		
3.	Лк, пз	Теория, методология, практика проектирования предприятий питания : монография/	Е.О.Никулина, Г.В.Иванова, О.Я.Кольман	-Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018.-174с. ISBN 978-5-7638-3837-4.- Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. – URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/84160.html">http://www.iprbookshop.ru/84160.html</a> (дата обращения 20.02.2021). – Режим доступа для 8 авторизир. пользователей		
<b>Дополнительная</b>						
4.	Лк, пз	Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов: учебное пособие/.	М.Ю.Тамова, О.А.Корнева, Е.Г.Дунец, Н.А.Бугаец	Краснодар: КубГТУ, 2019.-136с.-ISBN 978-5-8333-0839-4.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система UPR: <a href="https://e.lanbook.com/167035">https://e.lanbook.com/167035</a> (дата обращения 12.05.2021). –		

1	2	3	4	5	6	7
				Режим доступа для авторизир. Пользователей		
5.	Лк, пз,лб	Фундаментальные основы технологии продуктов питания: учебник /	А.Ю.Просеков	-Кемерово: КемГУ, 2019.- 498с. ISBN 978- 5-83532-275-6.- Текст электронный // Лань: электронно- библиотечная система URL: <a href="http://e.lanbook.com/book\121221">http://e.lanbook.com/book\121221</a> (дата обращения: 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. Пользователей		
6.	Лк, пз, лб	Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие/	Василенко З.В.. О.В.Мацикова, Т.Н.Балашенко	-Минск: Вышэйшая школа, 2016.- 304с. – ISBN978-985- 06-2459-8. Текст электронный // Электронно- библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/90841.html">http:// www.iprbooksho p.ru/ 90841.html</a> (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 11 авторизир. Пользователей		

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционных и практических занятий используются специализированная аудитория – кабинет проектирования. Кабинет оснащен компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями, нормативной поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть, аудиовизуальной техникой для презентаций, плакатами и наглядными пособиями. В таблице представлен перечень материально-технического обеспечения кабинета проектирования по дисциплине.

**Таблица. Рекомендуемое материально-техническое обеспечение кабинета проектирования по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»**

№ п/п	Рекомендуемое материально-техническое обеспечение дисциплины
1	Персональные компьютеры
2	Сканер
3	Широкоформатный принтер
4	Аудиовизуальная техника: проектор, цифровой фотоаппарат, электронная видеокамера
5	Проекционный экран
6	ЖК экран
7	Лазерная указка
8	Оборудование для ручного выполнения чертежей: чертёжные доски, кульманы
9	Планшеты с нормативной документацией и типовыми решениями предприятий общественного питания различных типов
10	Каталоги и альбомы планировочных решений предприятий общественного питания
11	Каталоги перспективных видов оборудования на бумажных и электронных носителях
12	Комплекты рабочих чертежей предприятий питания, выполненные специализированными проектными бюро и фирмами на бумажных и электронных носителях
13	Программное и коммуникативное обеспечение
14	Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

### **Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным

программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках учебной дисциплины обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по учебной дисциплине обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;

- весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.

2) для лиц с ОВЗ по слуху:

- наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе ведения учебной дисциплины научно-педагогическим работникам рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене



## 9. Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20\_\_\_/20\_\_\_ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. ....;
2. ....;
3. ....;
4. ....;
5. ....

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры

\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года, протокол № \_\_\_\_\_.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ – Демирова А.Ф., д.т.н., доцент \_\_\_\_\_  
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

**Согласовано:**

Декан (директор) \_\_\_\_\_ Абдулхаликов З.А. \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета \_\_\_\_\_ Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

Уровень образования

бакалавриат

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата  
/магистратуры/специальность

19.03.04 «Технология продукции и организации  
общественного питания

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления  
подготовки/специализация

Технология и организация ресторанного сервиса

(наименование)

Разработчик

  
подпись

Даудова Т.Н., к.б.н., доцент  
(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТПОПиТ  
«14» 09 2021 г., протокол № 1

Зав. кафедрой

  
подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
(ФИО уч. степень, уч. звание)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
  - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
    - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
  - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
    - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
    - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
  - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
  - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
  - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

## **1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль –Технология и организация ресторанного сервиса.

Рабочей программой дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

**ПК-5** –Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

## 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем
<p>ПК-5 Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-5.4. Разрабатывает комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа.</p>	<p>- знает и может использовать основные принципы проектирования (реконструкция предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>- способен проводить необходимые расчеты для проектирования (реконструкции) предприятий общественного питания, технологической линии, цехов, отдельных участков предприятий ;</p> <p>- способен осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания;</p>	<p>Раздел 1. Тема – Общие положения и нормативы</p> <p>Раздел 2. Тема – Технологические расчеты.</p> <p>Раздел 3. Тема- Расчет и проектирование цехов</p> <p>Раздел 4. Тема- Планировочные решения.</p>

## 2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» определяется на следующих этапах:

1. **Этап текущих аттестаций**
2. **Этап промежуточных аттестаций**

**Таблица 2**

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций					Этап промежуточной аттестации
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-5 Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5.4. Разрабатывает комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа.	Вопросы к контр. работа №1	Вопросы к контр. работа №2	Вопросы к контр. работа №3	отчет	Пояснительная записка чертежи	Контрольные вопросы к экзамену

**СРС** – самостоятельная работа студентов;

**КР**– курсовая работа;

**КП** – курсовой проект.

## 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины Проектирование предприятий общественного питания является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
1	2	3
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков

1	2	3
<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материал на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.



## 2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала;</li> <li>- исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>- правильно формирует определения;</li> <li>- демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;</li> <li>- умеет делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> <li>- достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>- демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе;</li> <li>- умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует общее знание изучаемого материала;</li> <li>- испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>- знает основную рекомендуемую литературу;</li> <li>- умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</li> </ul>
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> <li>- незнания значительной части программного материала;</li> <li>- не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>- допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>- неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>- неумение делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>

### **3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП**

#### **3.1. Задания и вопросы для входного контроля**

1. Технологическая схема производства на предприятиях питания.
2. Способы тепловой обработки продуктов питания.
3. Технология приготовления супов, классификации, ассортимент.
4. Технология приготовления соусов, ассортимент.
5. Технология приготовления полуфабрикатов и блюд из овощей, ассортимент.
6. Технология приготовления блюд из мяса, птицы, рыба, ассортимент.
7. Механическое оборудование на предприятиях питания.
8. Тепловое оборудование на предприятиях питания.
9. Холодильное оборудование на предприятиях питания.
10. Вспомогательное и торговое оборудование на предприятиях питания.
11. Организация обслуживания на предприятиях питания.
12. Организация производства на предприятиях питания.

#### **3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций**

##### **Перечень вопросов для текущих контрольных работ**

##### **Контрольная работа № 1**

13. Цели и задачи проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Порядок проектирования. Стадии проектирования. Система автоматизации проектирования (САПР).
14. Классификация ПОП. Номенклатура типов и их характеристика, состав функциональных групп ПОП.
15. Проектирование общественных ПОП.
16. Проектирование ПОП при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях.
17. Проектирование ПОП при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.
18. Проектирование ПОП при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.
19. Определение вместимости торгового зала для различных предприятий.
20. Определение количество потребителей и блюд.
21. Определение соотношений блюд для различных предприятий.
22. Составление расчетного меню и определение ассортиментного минимума.
23. Расчет необходимого количества продукции.
24. Расчет производственной программы общедоступного ПОП.
25. Расчет производственной программы ведомственного ПОП
26. Расчет производственной программы пищеблоков при лечебных учреждениях

##### **Контрольная работа №2**

1. Расчет расхода сырья и полуфабрикатов по меню
2. Расчет расхода сырья и полуфабрикатов по нормам
3. Расчет численности работников производств ПОП по меню
4. Расчет численности работников торгового зала ПОП
5. Расчет численности работников производств предприятий общественного питания по нормам выработки

6. Построение графиков выхода на работу работников производств
7. Расчет сырья для заготовочных ПОП
8. Расчет расхода сырья по нормам потребления для лечебно-профилактических учреждений
9. Построение графиков выхода на работу работников торговых залов
10. Расчет количества раздатчиков пищи
11. Проектирование цехов.

### **Контрольная работа №3**

1. Расчет складских помещений.
2. Производственная программа и режим работы цеха.
3. Технологический расчет и подбор оборудования.
4. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений.
5. Функциональные группы помещений.
6. Помещения для приема и хранения сырья.
7. Производственные помещения.
8. Помещения для потребителей.
9. Служебные, бытовые и технические помещения.
10. Общие принципы планировочных решений предприятий общественного питания.
11. Планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных предприятий общественного питания.
12. Особенности проектирования ПОП, расположенных в зданиях иного назначения.
13. Реконструкция и техническое перевооружение действующих ПОП.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

### **Курсовая работа/курсовой проект Примерные темы курсовых работ/курсовых проектов**

1. Проект доготовочного цеха и вспомогательных цехов столовой на 120 мест для работников пенсионного фонда в г. Махачкале
2. Проект горячего цеха и вспомогательных цехов столовой для работников строительного участка, численностью 350 человек в г. Кизилюрте
3. Проект доготовочного цеха и вспомогательных цехов диетической столовой на 80 мест с салатным баром на 20 мест в г. Махачкале

4. Проект горячего цеха и вспомогательных цехов столовой полузакрытого типа на 600 человек в военном городке в г. Буйнакске
5. Проект горячего цеха и вспомогательных цехов столовой на 110 мест для энергетиков с организацией комплексного и диетического питания в г. Махачкале
6. Проект холодного цеха и вспомогательных цехов пищеблока при реабилитационном центре «Здоровье» в г. Каспийске
7. Проект горячего цеха и вспомогательных цехов столовой при гимназии №1 в г. Буйнакске с организацией группы продленного дня
8. Проект горячего цеха и вспомогательных цехов комплексного предприятия общественного питания на 100 мест для молодежного центра «Кампус» в г. Дербенте
9. Проект горячего цеха и вспомогательных цехов диетической столовой на 100 мест с магазином «Диета» на 1 продавца в г. Махачкале
10. Проект холодного цеха и вспомогательных цехов общедоступной столовой на 150 мест в г. Махачкале
11. Проект горячего цеха и вспомогательных цехов столовой для студентов вуза на 800 питающихся в г. Буйнакске
12. Проект горячего цеха и вспомогательных цехов специализированного кафе с национальной кухней на 90 мест в г. Каспийске
13. Проект доготовочного цеха и вспомогательных цехов пиццерии на 60 мест с магазином «Кулинария» в г. Махачкале
14. Проект холодного цеха и вспомогательных цехов закусочной на 80 мест в г. Махачкале.
15. Проект горячего цеха и вспомогательных цехов ресторана первого класса на 120 мест в г. Махачкале
16. Проект доготовочного цеха и вспомогательных цехов ведомственной столовой при учреждении на 600 питающихся в г. Махачкале

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении курсовой работы/курсового проекта:

- оценка «отлично»: продемонстрировано блестящее владение проблемой исследования, материал выстроен логично, последовательно, обучающийся аргументированно отстаивает свою точку зрения. Во введении приводится обоснование выбора конкретной темы, четко определены цель и задачи работы (проекта). Использован достаточный перечень источников и литературы для методологической базы исследования. Обучающийся грамотно использует профессиональные термины, актуальные исходные данные. Проведен самостоятельный анализ (исследование) объекта. По результатам работы сделаны логичные выводы. Оформление работы соответствует методическим рекомендациям. Объем и содержание работы соответствует требованиям. На защите обучающийся исчерпывающе отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует повышенный уровень владения проблемой исследования, логично, последовательно и аргументированно отстаивает ее концептуальное содержание. Во введении содержатся небольшие неточности в формулировках цели, задач. В основной части допущены незначительные погрешности в расчетах (в исследовании). Выводы обоснованы, аргументированы. Оформление работы соответствует методическим рекомендациям. Объем работы соответствует требованиям. На защите обучающийся отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся демонстрирует базовый уровень владения проблемой исследования. Во введении указаны цель и задачи исследования, но отсутствуют их четкие формулировки. Работа является компиляцией чужих исследований с попыткой формулировки собственных выводов в конце работы. Изложение материала логично и аргументировано. Наблюдается отступление от требований в оформлении и объеме работы. При ответе на вопросы обучающийся испытывает затруднения;

- оценка «неудовлетворительно»: обнаруживается несамостоятельность выполнения курсовой работы, некомпетентность в исследуемой проблеме. Нарушена логика изложения. Работа не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению и содержанию. На защите курсовой работы обучающийся не отвечает на вопросы.

### 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

#### Список вопросов к экзамену

1. Цели и задачи проектирования.
2. Типовые и индивидуальные проектирования.
3. Порядок и стадия проектирования. Система автоматизации проектирования (САПР).
4. Классификация ПОП, номенклатура типов и их характеристика.
5. Проектирование предприятий общественного питания.
6. Проектирование ПОП при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях.
7. Проектирование ПОП при зрелищных предприятиях и строительных сооружениях.
8. Проектирование ПОП при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.
9. Проектирование заготовочных предприятий.
10. Определение вместимости торгового зала для различных ПОП.
11. Определение количества потребителей.
12. Определение количества блюд, соотношение этих блюд.
13. Расчет количества покупных изделий для различных ПОП.
14. Составление расчетного меню и определение ассортимента минимума.
15. Расчет количества продуктов, п/ф и кулинарных изделий.
16. Расчет количества продуктов по физиологическим нормам.
17. Расчет количества продуктов по меню.
18. Производственная программа и режим работы цехов проектируемого предприятия.
19. Расчет реализации блюд в залах, отпуск обедов на дом.
20. Расчет численности работников производства и зала. График выхода их на работу.
21. Расчет овощерезательных машин.
22. Расчет картофелеочистительных машин.
23. Расчет мясорубок.
24. Расчет тестомесильных и взбивальных машин.
25. Расчет посудомоечных машин.
26. Расчет перемешивающего оборудования.
27. Расчет холодильного оборудования.
28. Расчет объема пищеварочных котлов для варки различных блюд.
29. График работы выбранных- стационарных котлов.
30. Расчет сковород и фритюрниц.
31. Расчет кипятильников, кофеварок, шашлычных печей.
32. Расчет универсальных электрических плит.
33. Расчет тепловой аппаратуры для сохранения температуры блюд.
34. Расчет пекарных и жарочных шкафов.
35. Расчет пароварочных аппаратов.
36. Расчет вспомогательного оборудования (производственных толков, ванн и др.)
37. Расчет площади помещений по нагрузке на  $1\text{ м}^2$  грузовой площади пола.
38. Расчет площадей помещений занимаемое оборудованием.
39. Расчет площадей помещений по нормативным данным на одно место в зале.
40. Расчет площади охлаждаемых камер для мясо-рыбной, молочно-жировой, свежих овощей, плодов, фруктов и зелени.
41. Расчет площади кладовых помещений.
42. Расчет и подбор холодильного оборудования для охлаждаемых складских помещений.
43. Планировка и схема коммуникации проектируемого предприятия.

Зачеты и экзамены могут быть проведены в письменной форме, а также в письменной форме с устным дополнением ответа. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения семестрового учебного материала по дисциплине (модулю), практических и семинарских занятий (при отсутствии экзамена по дисциплине).

По итогам зачета, соответствии с модульно – рейтинговой системой университета, выставляются баллы с последующим переходом по шкале баллы – оценки за зачет, выставляемый как по наименованию «зачтено», «не зачтено», так и дифференцированно т.е. с выставлением отметки по схеме – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», определяемое решением Ученого совета университета и прописываемого в учебном плане.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течении семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, качество и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач. По итогам экзамена, в соответствии с модульно – рейтинговой системой университета выставляются баллы, с последующим переходом по шкале оценок на оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», свидетельствующие о приобретенных компетенциях или их отсутствии.

## Форма экзаменационного билета (пример оформления)

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО "Дагестанский государственный технический университет"

Дисциплина(модуль) Проектирование предприятий общественного питания

Код, направление подготовки/специальность 19.03.04 ТПиООП

Профиль (программа, специализация) Технология и организация ресторанного сервиса

Кафедра ТПП,ОПиТ Курс 4 Семестр 7

Форма обучения – очная/очно-заочная/заочная

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1.

1. Организация проектирования
2. Производственная программа для заготовочных предприятий питания
3. Задача: Определить количество посетителей за день в общедоступном кафе на 100 мест при самообслуживании

Экзаменатор .....к.б.н.,доцент Даудова Т.Н.

Утвержден на заседании кафедры (протокол №\_\_ от \_\_\_\_\_20\_\_ г.)

Зав. кафедрой ТПП,ОПиТ.....д.т.н., доцент Демирова А.Ф.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения экзамена:

- оценка **«отлично»**: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).