**Комплект оценочных материалов по дисциплине**

**«Проектирования предприятий общественного питания»**

**Задания закрытого типа**

**Задания закрытого типа на выбор правильного ответа**

*Выберите один правильный ответ*

1. Предприятие – это...

А) самостоятельная часть процесса, выполняемая на одном рабочем месте и/или с помощью одного технического устройства

Б) самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный в порядке, установленном законом для производства продукции и оказания услуг в целях удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли

В) процесс создания материальных благ

Г) стратегия сбыта, направленная на опережающее (по отношению к спросу) формирование товарных запасов в оптовых и розничных торговых предприятиях

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)

2. Какой график работы применяется при непрерывном режиме работы?

А) пятидневный

Б) трёхсменный

В) два через два

Г) сутки через трое.

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)

3. При проектировании предприятий мясной отрасли необходимо учитывать:

А) минимальное использование сырья

Б) максимальную себестоимость продукции

В) создание безотходных технологий

Г) наличие железнодорожных путей.

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)

**Задания закрытого типа на установление соответствия**

*Установите правильное соответствие.*

*Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.*

1. Установите соответствие между принципами и методиками проектирования.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | Минимизация затрат | А) | Экономический анализ |
| 2) | Оптимальность | Б) | Метод декомпозиции |
| 3) | Устойчивость | В) | Анализ рисков |
| 4) | Эргономичность | Г) | Моделирование |
| 5) | Инновационность | Д) | Прототипирование |

Правильный ответ:1А, 2Б, 3В, 4Д, 5Г.

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)

1. Установите соответствие между факторами, учитываемыми при расчете вспомогательной площади, и их описаниями.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | Нормы технологического проектирования | А) | Включают уникальные характеристики конкретного производства, влияющие на потребность в площадях. |
| 2) | Требования строительных норм и правил | Б) | Основываются на количестве работников, необходимых для функционирования предприятия. |
| 3) | Специфика производственного процесса | В) | Включают требования к пожарной безопасности, освещенности и вентиляции. |
| 4) | Численность персонала | Г) | Учитываются технологические особенности оборудования и процессов. |

Правильный ответ:1А, 2Б, 3Г, 4В.

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)

3 Установите соответствие между элементами генерального плана проектируемого предприятия и их характеристиками*.*:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | Расположение производственных цехов и участков | А) | Эффективная логистика и минимизация транспортных издержек |
| 2) | Организация транспортных потоков | Б) | Размеры и взаимное размещение зданий на территории предприятия |
| 3) | Планировочное решение зданий и сооружений | В) | Удобные подъездные пути, разгрузочные площадки и склады |
| 4) | Санитарно-защитные зоны | Г) | Защита окружающей среды и населения от вредных воздействий производства |

Правильный ответ:1А, 2В, 3Б, 4Г

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)

**Задания закрытого типа на установление правильной последовательности**

*Установите правильную последовательность.*

*Запишите правильную последовательность букв слева направо.*

1. Установите правильную последовательность действий при размещении транспортных узлов и разводке инженерных коммуникаций на промышленном предприятии пищевых производств:

А) проведение изыскательских работ на участке строительства.

Б) утверждение генерального плана предприятия.

В) определение потребности в инженерных коммуникациях.

Г) разработка проекта разводки инженерных коммуникаций.

Д) разработка проекта размещения транспортных узлов.

Е) согласование проектов с соответствующими органами.

Правильный ответ: А, Б, В, Д, Г, Е.

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)

2. Установите правильную последовательность этапов проектной деятельности на предприятиях пищевых производств.

А) оформление и утверждение проектной документации.

Б) проведение инженерных изысканий.

В) разработка эскизного проекта.

Г) согласование проекта с заинтересованными сторонами.

Д) составление технического задания.

Е) разработка рабочего проекта.

Ж) сбор исходных данных.

Правильный ответ: Ж, Б, Д, В, Е, Г, А.

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)

3. Установите правильную последовательность этапов для предварительного расчёта пищевого цеха предприятия, основываясь на укрупнённых показателях.

А) сбор исходных данных

Б) разработка производственной программы

В) проектирование технологического процесса

Г) расчёт площадей

Д) расчёт численности персонала

Е) составление сметы расходов

Ж) оценка эффективности проекта

Правильный ответ: А, Б, Д, В, Г, Е, Ж.

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)

**Задания открытого типа**

**Задания открытого типа на дополнение**

*Напишите пропущенное слово (словосочетание).*

1. К\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ площади относят инструментальные, электрощитовые, тепловые пункты, лестницы, вестибюли, коридоры, тамбуры.

Правильный ответ: подсобной

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)

2. Законченный круг производственных операций при изготовлении изделия- это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: производственный цикл

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)

3. Тип производства, обеспечивающий низкие удельные издержки производства, высокую производительность труда и наиболее полное использование оборудования, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: массовый

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)

**Задания открытого типа с кратким свободным ответом**

*Напишите пропущенное слово (словосочетание).*

1. Расчёт мощности предприятия включает в себя определение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, которая отражает максимальный объём продукции, который может быть произведён за определённый период времени при оптимальных условиях.

Правильный ответ: проектной мощности/ расчетной мощности

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)

2. Расчёт оборудования и количества рабочих подготовительного цеха основывается на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: производственной программе / план выпуска продукции

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)

3. Для эффективного управления производственным потоком необходимо учитывать \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ процессы.

Правильный ответ: технологические / финансовые

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)

**Задания открытого типа с развернутым ответом**

1. Решить задачу. Определите длину конвейера обескровливания крупного рогатого скота, если мощность мясокомбината 75 т говядины в смену. Выход мясной туши 47 % к живой массе скота. Живая масса одной головы 350 кг. Расстояние между тушами 1,8 м. Длительность смены 8 часов. Длительность сбора крови на технические цели 10 минут.

Время выполнения – 30 мин.

Ожидаемый результат:

Расчёт количества голов скота.

Мощность мясокомбината составляет 75 тонн говядины в смену. Выход мясной туши составляет 47% от живой массы скота. Следовательно, необходимо определить, сколько голов скота потребуется для получения 75 тонн говядины.

Живая масса одной головы скота составляет 350 кг. Тогда масса мяса от одной головы составит:

Mмясо=Mживая×выход=350кг×0.47=164.5кг

Теперь найдем необходимое количество голов скота для получения 75 тонн говядины:

N=

Расчёт длины конвейера

Расстояние между тушами на конвейере составляет 1.8 метра. Длительность смены — 8 часов, что эквивалентно 480 минутам. Время сбора крови на технические цели составляет 10 минут на одну голову.

Скорость прохождения туш через конвейер можно выразить как:

V =

где:

N — количество голов скота,

tсбор— время сбора крови на одну голову,

Tсмены — длительность смены в минутах.

Подставляя известные значения, получаем:

V==9.5 туш/мин

Теперь можем определить общую длину конвейера. Так как расстояние между тушами составляет 1.8 метра, длина конвейера будет равна:

L=V\*l=9.5\*1.8=17.1м

Ответ: длина конвейера обескровливания должна составлять 17.1 метра.

Критерий оценивания: ответ должен содержать расчёт количества голов скота, скорость прохождения туш через конвейер и расчёт длины конвейера.

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)

2. Решить задачу.

Продолжительность рабочей смены: 8 часов (480 минут).

Плановое количество продукции за смену: 1200 штук.

Операции и их длительности:

Операция 1: 0.5 минуты.

Операция 2: 1 минута.

Операция 3: 0.8 минуты.

Операция 4: 1.2 минуты.

Определить такта производства и рассчитать численность работающих.

Время выполнения – 20 мин.

Ожидаемый результат:

Определение такта производства:

Т=QT

Т=480/1200=0,4 мин

Расчёт численности работающих

Тсумарное=

Операция 1: N1=0.5/04=2

Операция 2: N2=1/0.4=3

Операция 3: N3=0.8/0.4=2

Операция 4: N4=1.2/0.4=3

Итого, на первом этапе потребуется 2 рабочих, на втором — 3 рабочих, на третьем — 2 рабочих, на четвёртом — 3 рабочих.

Критерий оценивания: наличие в ответе нахождения такта производства:

Т=480/1200=0,4 мин и численности работающих на каждом этапе - на первом этапе потребуется 2 рабочих, на втором — 3 рабочих, на третьем — 2 рабочих, на четвёртом — 3 рабочих.

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)

3. Укажите этапы предварительного расчёта. Предварительный расчёт пищевого цеха предприятия по укрупненным показателям включает в себя несколько этапов. Целью такого расчёта является получение ориентировочных данных о потребностях цеха в оборудовании, персонале и материалах, а также оценка финансовых затрат на его запуск и поддержание.

Время выполнения – 20 мин.

Ожидаемый результат:

Определение ассортимента продукции.

Расчёт производственной программы.

Определение сырьевых потребностей.

Расчёт численности персонала.

Проектирование технологического процесса.

Расчёт площадей.

Составление сметы расходов.

Оценка эффективности проекта.

Критерий оценивания: наличие в ответе всех последовательных этапов.

Компетенции (индикаторы): ПК-5 (ПК-5.1)