

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра легкой и пищевой промышленности

(наименование кафедры)



УТВЕРЖДАЮ

Директор института


(подпись)

Могильная Е.П.

«25» февраля 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

«Проектное управление на предприятиях индустрии питания»

(наименование учебной дисциплины, практике)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки (специальности))

«Технология продуктов общественного питания»

(наименование профиля подготовки (специальности, магистерской программы); при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик (разработчики):

доцент

(должность)



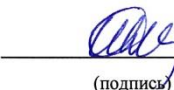
(подпись)

Гаврыш В.С.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры легкой и пищевой
промышленности

от «25» февраля 2025 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой


(подпись)

Дейнека И.Г.

(ФИО)

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Проектное управление на предприятиях индустрии питания»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

1. Выберите один правильный ответ

Для заготовочных предприятий производственной программой является

А) Объем перерабатываемого сырья в сутки или смену

Б) Вместимость зала

В) Количество блюд, реализуемых в день

Г) Численность потребителей

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-4

2. Выберите один правильный ответ

Какие факторы влияют на количество потребителей, обслуживаемых за день предприятиями питания

А) Расчетное меню

Б) Вместимость зала, оборачиваемость места за час, загрузка зала, режим работы зала

В) Количество реализуемых за день блюд

Г) Количество мест в зале, меню и режим работы зала

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-4

3. Выберите один правильный ответ

Что означает q в формуле расчета площади складских помещений по нагрузке на 1 м^2

А) Удельная нагрузка на 1 м^2 грузовой площади пола

Б) Коэффициент, учитывающий проход

В) Количество сырья

Г) Срок хранения продукта

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-4

4. Выберите один правильный ответ

На какие группы подразделяются предприятия общественного питания по функциональному назначению

А) Для потребителей, производственные, для приема и хранения продукции, служебно-бытовые и технические

Б) Мясной, овощной, горячий, холодный цехи

В) Вестибюль, торговый зал, горячий цех, складские помещения, загрузочная

Г) Торговый зал, производственные помещения, складские помещения, административно-бытовые

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-4

5. Выберите один правильный ответ

Какие помещения предприятий общественного питания относятся к производственным.

А) Мясной, овощной, горячий, холодный цехи, помещения персонала

Б) Мясной, овощной, горячий, холодный цехи, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, сервизная, помещение для резки хлеба, кулинарный и кондитерский цехи

В) Моечная столовой и кухонной посуды, сервизная, моечная и кладовая тары, тепловой пункт

Г) Торговый зал, горячий и холодный цехи, складские помещения

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-4

6. Выберите один правильный ответ

Какие из типов предприятий общественного питания проектируются при кинотеатрах и театрах

А) Ресторан

Б) Бар

В) Кафе

Г) Буфет

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-4

7. Выберите один правильный ответ

Что означает q в формуле расчета площади складских помещений по нагрузке на 1 м^2

А) Удельная нагрузка на 1 м^2 грузовой площади пола

Б) Коэффициент, учитывающий проход

В) Количество сырья

Г) Срок хранения продукта

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-4

Задания закрытого типа на установление соответствия

1. Установите соответствие. Каждому элементу левого столбца соответствует только два элемента правого столбца.

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 1) Субпродуктовый цех | А) сепаратор, центробежная машина |
| 2) Цех пищевых топленых жиров | Б) моечный барабан, опалочная печь |

Правильный ответ:

- | | |
|---|---|
| 1 | 2 |
| Б | А |

Компетенции (индикаторы): ПК-4

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

1. Установите правильную последовательность. Запишите правильную последовательность букв слева направо. Напишите правильную последовательность при составлении материального баланса сырья и готовой продукции в колбасном производстве:

- А) выбрать ассортимент продукции;
- Б) рассчитать потребную массу сырья для производства колбас заданного ассортимента;
- В) выбрать на основании схемы разделки полутуш ассортимент целномышечной продукции и составить материальный баланс;
- Г) выбрать на основании схемы разделки полутуш ассортимент полуфабрикатов и составить материальный баланс.

Правильный ответ: А, Б, В, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-4

2. 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): Компетенции (индикаторы): ПК-4

3. 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-4

4. 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-4

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

1. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

К _____ площади относят инструментальные, электрощитовые, тепловые пункты, лестницы, вестибюли, коридоры, тамбуры и т.д.

Правильный ответ: Подсобной.

Компетенции (индикаторы): ПК-4

2. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Цеха _____ должны располагаться с учетом господствующего направления ветра

Правильный ответ: МЖК.

Компетенции (индикаторы): ПК-4

3. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

_____ – это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям.

Правильный ответ: Проект.

Компетенции (индикаторы): ПК-4

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. Расчёт оборудования и количества рабочих подготовительного цеха основывается на _____.

Правильный ответ: производственной программе / план выпуска продукции

Компетенции (индикаторы): ПК-4

2. Для эффективного управления производственным потоком необходимо учитывать _____ процессы.

Правильный ответ: технологические / финансовые

Компетенции (индикаторы): ПК-4

Задания открытого типа с развернутым ответом

1. Перечислите основное оборудование отделения посола мяса. Опишите его назначение и характеристику.

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат:

Волчок (промышленная мясорубка) – незаменимое оборудование для предприятий, занимающихся переработкой мяса, жира, овощей и ягод. Предназначены для мелкого и среднего измельчения как охлажденного, так и замороженного мяса и других продуктов. Идеальный выбор для производства фарша.

Основные компоненты волчка:

1. Режущий механизм – состоит из неподвижных решёток и вращающихся ножей, что обеспечивает эффективное измельчение продуктов. Внешний диаметр неподвижной решётки является основной технической характеристикой определяющей производительность волчка.

2. Механизм подачи – включает подающий шнек, который обеспечивает непрерывный процесс работы.

3. Электромеханический привод – отвечает за движение всех необходимых частей волчка. Может быть одно- или многоскоростным, общим или отдельным для разных механизмов.

Фаршемешалка – это производственное устройство, предназначенное для равномерного смешивания мясного сырья со специями и другими ингредиентами, предусмотренными в технологическом процессе приготовления. В результате такого смешивания сохраняются цвет и текстура фаршей. Это электрическое оборудование может использоваться либо вместо, либо в сочетании с мясорубкой для создания фарша из различных видов мяса, рыбы, овощей, творога и фруктов. Промышленная фаршемешалка будет особенно полезна при консервации или мариновании овощных ингредиентов.

Конструкция фаршемешалок

В конструкцию смеси для фарша включён отсек, который предназначен как для ручной, так и для автоматической загрузки ингредиентов, а также валы с лопастями или шнековые механизмы, которые обеспечивают процесс перемешивания. Лопасты расположены под определённым углом, что способствует более равномерному смешиванию. Точно так же функционирует и тестомесильное оборудование. Объём и технология производства определяют степень заполняемости данного отсека.

Современные производители предлагают различные модели, отличающиеся способами загрузки и выгрузки, а также объемом загружаемого сырья (от 100 до 1000 килограммов, или до 1000 литров). Кроме того, они могут иметь вакуумный насос и варьироваться по размеру дозаторов для ингредиентов.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ПК-4

2. В каких случаях разрабатываются проекты реконструкции?

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат: Техническое состояние, оснащение оборудованием, применяемые технологические процессы, форма обслуживания не соответствуют современным требованиям.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ПК-4

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Проектное управление на предприятиях индустрии питания» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению.

Председатель учебно-методической комиссии
института технологий и инженерной механики  Ясуник С.Н.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобренны изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)