

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Наталья Владимировна

Должность: Директор

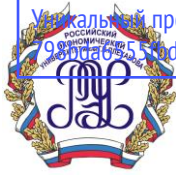
Дата подписания: 26.09.2024 09:21:13

Удостоверение программный ключ

9800a655f0debe8277681071100017a909c2511c11006bac5af10c0e59199


**Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе
направленности (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова



Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли и
общественного питания от 28.03.2019 № 8
Зав КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**
для студентов приема 2020 г.

**Б1.В.09.01 ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль)
«Технология и организация ресторанного дела»**



Составитель:
к.т.н., доцент
В.П. Данько

Краснодар,
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	3
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	Ошибка! Закладка не определена.
4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	4
«ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ».....	4
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ	Ошибка! Закладка не определена.
6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ..	8
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	9

ПРИЛОЖЕНИЯ:

1. Перечень вопросов, практических заданий к зачету	11
2. Комплект тестовых заданий.....	16
3. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	24
4. Перечень тем дискуссий для проведения круглого стола.....	30
5. Темы рефератов и докладов.....	33

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

Фонд оценочных средств входит в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающихся установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Фонд оценочных средств по дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания» представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентов установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Фонд оценочных средств по дисциплине используется при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) студента и промежуточной аттестации студентов по дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня базовой подготовки обучающихся первого курса по общеобразовательным дисциплинам, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин.

Виды оценочных средств, представленные в ФОС по дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане дисциплины.

2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Целью разработки фонда оценочных средств по учебной дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

-управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;

-управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций выпускников, указанных в ФГОС ВО;

-оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины или прохождения практики;

-обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение учебной дисциплины (*прохождение практики*) «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания» направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

ПК-27 - способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

Основными этапами формирования данных компетенций при изучении дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебной дисциплины. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями.

Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)	
	ОПК-4	ПК-27
курс 3, семестр 5		
Тема 1. Организация и технология строительных работ, техническая эксплуатация зданий	+	+
Тема 2. Электроснабжение предприятий питания	+	+
Тема 3. Водоснабжение, водоотведение и очистка сточных вод	+	+
Тема 4. Регулирование параметров микроклимата в помещениях предприятий питания	+	+

4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания» включает контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения

дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Формируемые компетенции	Оценочные средства			
		Тестов. Задан., кол-во	Другие оценочные средства		
			Вид	Кол-во	
Входной контроль		30			
Тема 1. Организация и технология строительных работ, техническая эксплуатация зданий	ОПК-4, ПК-27	36	Вопросы для проведения дискуссии	14	
			Темы рефератов и докладов	5	
Тема 2. Электроснабжение предприятий питания	ОПК-4, ПК-27		Вопросы для проведения дискуссии	8	
			Темы рефератов и докладов	6	
Тема 3. Водоснабжение, водоотведение и очистка сточных вод	ОПК-4, ПК-27		Вопросы для проведения дискуссии	5	
			Темы рефератов и докладов	7	
Тема 4. Регулирование параметров микроклимата в помещениях предприятий питания	ОПК-4, ПК-27		Вопросы для проведения дискуссии	6	
			Темы рефератов и докладов	5	
Всего	ОПК-4, ПК-27		66		56

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения данной дисциплины осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины (прохождения практики) в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины (этапов практики).

Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для

обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-4	<p>Знает верно и в полном объеме: правила техники безопасности и эксплуатации различных видов технологического и инженерного оборудования для разных классов предприятий питания.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: эксплуатировать различные виды технологического и инженерного оборудования с учетом с требований техники безопасности.</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: практическими навыками эксплуатации технологического и инженерного оборудования на предприятиях питания разных классов.</p>
		ПК-27	<p>Знает верно и в полном объеме: виды проектных работ, связанных с проектированием, реконструкцией и монтажом зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: участвовать в планировке, реконструкции и монтаже зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-4	<p>Знает с незначительными замечаниями: правила техники безопасности и эксплуатации различных видов технологического и инженерного оборудования для разных классов предприятий питания.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: эксплуатировать различные виды технологического и инженерного оборудования с учетом с требований техники безопасности.</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: практическими навыками эксплуатации технологического и инженерного оборудования на предприятиях питания разных классов.</p>

		ПК-27	<p>Знает с незначительными замечаниями: виды проектных работ, связанных с проектированием, реконструкцией и монтажом зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: участвовать в планировке, реконструкции и монтаже зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОПК-4	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: правила техники безопасности и эксплуатации различных видов технологического и инженерного оборудования для разных классов предприятий питания.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: эксплуатировать различные виды технологического и инженерного оборудования с учетом с требований техники безопасности.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: практическими навыками эксплуатации технологического и инженерного оборудования на предприятиях питания разных классов.</p>
		ПК-27	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: виды проектных работ, связанных с проектированием, реконструкцией и монтажом зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: участвовать в планировке, реконструкции и монтаже зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-4	<p>Не знает на базовом уровне: правила техники безопасности и эксплуатации различных видов технологического и инженерного оборудования для разных классов предприятий питания.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: эксплуатировать различные виды технологического и инженерного оборудования с учетом с требований техники безопасности.</p> <p>Не владеет на базовом уровне: практическими навыками эксплуатации технологического и инженерного оборудования на предприятиях питания разных классов.</p>

		ПК-27	<p>Не знает на базовом уровне: виды проектных работ, связанных с проектированием, реконструкцией и монтажом зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: участвовать в планировке, реконструкции и монтаже зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p>
--	--	-------	---

Оценка «Неудовлетворительно» ставятся также в случаях, если студент не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы. Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

Фонды оценочных средств сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

На сайте филиала в свободном доступе для студентов размещены фонды оценочных средств: для подготовки к практическим, семинарским, лабораторным занятиям, выполнению самостоятельной работы, вопросы к зачетам, экзаменам, варианты тестовых заданий .

6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса, а также проведения научно-исследовательской работы, практик.

Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в Приложениях 2-5

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины (практики).

Вопросы к зачету представлены в Приложении 1

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (таблица).

Таблица

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос.	Тестовое задание (Приложение 2)	Экспертный, электронный
2. Дискуссия	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем (Приложение 4, 5)	экспертный
4. Комплект задач для выполнения контрольной работы	Задачи и задания: -репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знания фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; -реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; -творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	Комплект задач и заданий (Приложение 3)	экспертный
5. Зачет	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению лабораторных, расчетно-аналитических, расчетно-графических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических, семинарских занятий, самостоятельной работы, прохождения учебной и производственной практики и выполнения в процессе практик всех учебных заданий в соответствии с утвержденной программой	Вопросы к зачету (Приложение 1)	экспертный

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы для подготовки к зачету
 по дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий
 питания»**

для студентов 3 курса

**Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
 общественного питания»**

направленности (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету
1.	Основные положения организации строительных работ.
2.	Трудовые ресурсы строительства.
3.	Эксплуатационные требования к зданиям их конструкциям и оборудованию.
4.	Классификация жилых и общественных зданий.
5.	Физический и моральный износ зданий.
6.	Оптимальный срок службы зданий.
7.	Виды работ технического обслуживания зданий.
8.	Преждевременный износ зданий и методы его предупреждения.
9.	Транспортные и погрузочно-разгрузочные работы в строительстве.
10.	Классификация строительных грузов.
11.	Классификация строительного транспорта.
12.	Подбор транспортных и погрузочно-разгрузочных механизмов.
13.	Погрузчики.
14.	Тара и грузозахватные приспособления.
15.	Подготовка территории к ведению строительных работ.
16.	Освоение строительной площадки.
17.	Земляные работы и земляные сооружения.
18.	Классификация грунтов и устойчивость земляных сооружений.
19.	Фундаменты.
20.	Возведение каменных конструкций.
21.	Материалы для каменных работ.
22.	Элементы каменной кладки.
23.	Правила разрезки каменной кладки.
24.	Перевязка швов при каменной кладке.
25.	Специальные виды каменной кладки.
26.	Технология кирпичной кладки и организация труда каменщиков.
27.	Расчет объемов работ.
28.	Устройство монолитных бетонных и железобетонных конструкций.
29.	Опалубочные работы.
30.	Арматурные работы.
31.	Бетонные работы.
32.	Монтаж строительных конструкций.
33.	Конструктивные схемы полносборных зданий и основная номенклатура сборных конструкций.
34.	Конструкции стыков монтируемых конструкций.

35.	Комплекс работ при монтаже строительных конструкций.
36.	Методы монтажа полносборных зданий.
37.	Способы монтажа строительных конструкций.
38.	Монтаж железобетонных конструкций одноэтажных промышленных зданий.
39.	Монтаж конструкций многоэтажных зданий.
40.	Выбор монтажных кранов.
41.	Расчет объемов монтажных работ.
42.	Кровельные работы.
43.	Кровли из штучных материалов.
44.	Рулонные кровли.
45.	Мастичные кровли.
46.	Изоляционные работы.
47.	Гидроизоляционные работы.
48.	Теплоизоляционные работы.
49.	Работы по звукоизоляции помещений.
50.	Устройство антикоррозионных защитных покрытий.
51.	Изоляция людей и помещений от радиоактивных излучений.
52.	Устройство светопрозрачных ограждений.
53.	Материалы для светопрозрачных ограждений.
54.	Технология устройства светопрозрачных ограждений.
55.	Штукатурные работы.
56.	Виды штукатурки.
57.	Инструменты и механизмы для штукатурных работ.
58.	Технология штукатурных работ.
59.	Малярные работы.
60.	Подготовительные малярные работы.
61.	Огрунтовка поверхностей.
62.	Шпатлевание.
63.	Окраска поверхностей.
64.	Материалы для малярных работ.
65.	Облицовочные работы. Материалы для облицовочных работ.
66.	Облицовка керамическими, стеклянными и глазурованными плитками.
67.	Облицовка поверхностей листовыми материалами.
68.	Отделка поверхностей сайтингом.
69.	Подвесные потолки.
70.	Обойные работы.
71.	Устройство полов.
72.	Особенности производства строительных работ в зимних условиях.

Практические задания к зачёту

Номер вопроса	Практические задания к зачёту
1.	Начертить схему напорного гидроциклона, описать принцип действия.
2.	Определить потери теплоты через ограждающие конструкции зданий предприятий пищевой промышленности и дать определение трем процессам.
3.	Определить требуемое сопротивление теплопередачи массивных стен аппаратного цеха городского молочного завода, расположенного в г. Тихорецке. Расчетные параметры воздушной среды следующие: $t_{в} = 16 \text{ }^{\circ}\text{C}$; $\phi_{в} = 60\%$.
4.	Отопление производственного цеха мясокомбината запроектировано воздушными агрегатами АПВС 70 - 40 с

	забором воздуха из рабочей зоны. Расчетная тепловая мощность системы отопления $Q_{от} = 200 \text{ кВт}$, расчетная температура в рабочей зоне $t_{в} = +16 \text{ }^{\circ}\text{C}$, теплоноситель - пар, с избыточным давлением $0,1 \text{ Мпа}$. Определить необходимое количество N агрегатов, их расчетную производительность Q_a и температуру приточного воздуха.
5.	Определить площадь поверхности теплоотдачи и число отопительных приборов водяной системы отопления. К установке приняты радиаторы М-140. Расчетная внутренняя температура $t_{в} = 18 \text{ }^{\circ}\text{C}$, теплоноситель - вода с параметрами: $t_{г} = 95 \text{ }^{\circ}\text{C}$; $t_0 = 70 \text{ }^{\circ}\text{C}$. Потери тепла помещений, в которых установлены радиаторы, равны: $q_1 = 2100 \text{ Вт}$, $q_2 = 2300 \text{ Вт}$.
6.	Перечислите основные категории водопотребления на предприятиях пищевой промышленности.
7.	Начертите схему приточной системы вентиляции с распределением воздуха через пристенные насадки.
8.	Диаметр приточного отверстия $d = 500 \text{ мм}$, скорость истечения $V_0 = 9 \text{ м/с}$. Определить скорость потока в точке А на расстоянии $X = 0,8 \text{ м}$.
9.	Начертите схему оборотного водоснабжения и дайте её описание.
10.	Определить скорость всасывания в точке А на расстоянии $X = 0,8 \text{ м}$. Диаметр вытяжного отверстия $d = 500 \text{ мм}$ ($F_0 = 0,2 \text{ м}$), скорость всасывания в сечении отверстия $V_0 = 9 \text{ м/с}$.
11.	Начертите схему однотрубной системы отопления.
12.	Подобрать вентилятор для подачи $5700 \text{ м}^3/\text{ч}$ чистого воздуха при сопротивлении системы воздухопроводов 170 Па . Сопротивление приточной камеры 180 Па . Тогда полное давление которое должен развить вентилятор, составит $p = 350 \text{ Па}$ (35 мм. вод. ст.).
13.	Ориентировочно определите потери теплоты производственного корпуса хлебозавода, объем которого $V = 40000 \text{ м}^3$; место строительства - г. Краснодар, средняя температура воздуха в производственных помещениях $t_{в} = 18 \text{ }^{\circ}\text{C}$.
14.	В аппаратном отделении городского молочного завода температура воздуха $16 \text{ }^{\circ}\text{C}$ и относительная влажность 60% . Определить температуру, при которой в воздухе будет происходить конденсация водяных паров, то есть температуру точки росы.
15.	Определить потерю давления в самой длинной ветви хозяйственно – питьевого водопровода здания.
16.	Перечислите основные элементы системы отопления и опишите принцип их действия.
17.	В аппаратном отделении городского молочного завода температура воздуха $16 \text{ }^{\circ}\text{C}$ и относительная влажность 60% . Определить температуру, при которой в воздухе будет происходить конденсация водяных паров, то есть температуру точки росы.
18.	Определите требуемое сопротивление теплопередачи массивных стен аппаратного цеха городского молочного завода, расположенного в г. Анапе. Расчетные параметры воздушной среды следующие: $t_{в} = +16 \text{ }^{\circ}\text{C}$; $\phi_{в} = 60\%$.
19.	Отопление производственного цеха мясокомбината запроектировано воздушными агрегатами АПВС 70 - 40 с

	забором воздуха из рабочей зоны. Расчетная тепловая мощность системы отопления $Q_{от} = 200 \text{ кВт}$, расчетная температура в рабочей зоне $t_{в} = +16 \text{ }^{\circ}\text{C}$, теплоноситель - пар, с избыточным давлением 0,1 Мпа. Определить необходимое количество N агрегатов, их расчетную производительность Q_a и температуру приточного воздуха.
20.	Поясните кольцевание труб в схеме наружной водопроводной сети промышленного предприятия.
21.	Определить площадь поверхности теплоотдачи и число отопительных приборов водяной системы отопления, схема. К установке приняты радиаторы М-140. Расчетная внутренняя температура $t_{в} = +18 \text{ }^{\circ}\text{C}$, теплоноситель - вода с параметрами: $t_f = +95 \text{ }^{\circ}\text{C}$; $t_0 = +70 \text{ }^{\circ}\text{C}$. Потери тепла помещений, в которых установлены радиаторы, равны: $q_1 = 2100 \text{ Вт}$, $q_2 = 2300 \text{ Вт}$.
22.	Начертите схему приточной системы вентиляции с распределением воздуха через пристенные насадки.
23.	Диаметр приточного отверстия $d = 500 \text{ мм}$, скорость истечения $V_o = 9 \text{ м/с}$. Определить скорость потока в точке А на расстоянии $X = 0,8 \text{ м}$.
24.	Определите скорость всасывания в точке А на расстоянии $X = 0,8 \text{ м}$. Диаметр вытяжного отверстия $d = 500 \text{ мм}$ ($F_o = 0,2 \text{ м}^2$), скорость всасывания в сечении отверстия $V_o = 9 \text{ м/с}$.
25.	Начертите схему однотрубной системы отопления и поясните ее.
26.	Подобрать вентилятор для подачи $5700 \text{ м}^3/\text{ч}$ чистого воздуха при сопротивлении системы воздухопроводов 170 Па. Сопротивление приточной камеры 180 Па. Тогда полное давление которое должен развить вентилятор, составит $p = 350 \text{ Па}$ (35 мм. вод. ст.).
27.	Определите требуемое сопротивление теплопередачи массивных стен аппаратного цеха городского молочного завода, расположенного в г. Новороссийске. Расчетные параметры воздушной среды следующие: $t_{в} = +16 \text{ }^{\circ}\text{C}$; $\phi_{в} = 60\%$
28.	Ориентировочно определить потери теплоты производственного корпуса хлебозавода, объем которого $V = 40000 \text{ м}^3$; место строительства - г. Краснодар, средняя температура воздуха в производственных помещениях $t_{в} = +18 \text{ }^{\circ}\text{C}$.
29.	В аппаратном отделении городского молочного завода температура воздуха $16 \text{ }^{\circ}\text{C}$ и относительная влажность 60 %. Определить температуру, при которой в воздухе будет происходить конденсация водяных паров, то есть температуру точки росы.
30.	Определите количество воздуха, необходимого для вентиляции помещений.
31.	Разработайте конструкцию стен и перекрытий предприятий питания, расположенного на 3 этаже 4 этажного здания.
32.	Разработайте конструкцию стен и перекрытий предприятий питания, расположенного на 1 этаже 2 этажного здания.
33.	Разработайте конструкцию стен и перекрытий предприятий питания, расположенного на 3 этаже 3 этажного здания.
34.	Разработайте конструкцию стен и перекрытий предприятий питания, расположенного в отдельно стоящем здании.

35.	Разработайте схему вентиляции предприятий питания, расположенного на 3 этаже 4 этажного здания.
36.	Разработайте схему вентиляции предприятий питания, расположенного в отдельно стоящем здании.

Преподаватель КТП,
к.т.н., доцент



(подпись)

В.П. Данько

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

Выберите правильный ответ:

1. Какую массу принимают за единицу массы в атомной физике:

- а) $1/16$ долю массы атома кислорода;
- б) $1/12$ долю массы атома углерода;
- в) массу атома кислорода;
- г) массу одного нейтрона;
- д) массу атома водорода.

2. Какие вещества называются изотопами:

- а) вещества, имеющие одинаковые массы, у которых атомные веса выражаются целыми числами;
- б) вещества, имеющие одни и те же порядковые номера в таблице Д.И. Менделеева, но различные массовые числа;
- в) вещества, обладающие одинаковыми химическими свойствами и имеющие различные порядковые номера;
- г) вещества, располагающиеся в одной строке в таблице Д.И. Менделеева;
- д) вещества, располагающиеся в одном и том же столбце таблицы Д.И. Менделеева и имеющие одинаковые химические свойства.

3. Перемещением называют:

- а) линию в пространстве, описываемую точкой при движении;
- б) вектор, соединяющий начальное и конечное положение точки;
- в) длину пути;
- г) вектор, соединяющий начало координат и конечную точку пути.

4. Первый закон Ньютона имеет следующую формулировку:

- а) сила есть произведение массы на ускорение;
- б) существуют такие системы отсчета, в которых свободные тела движутся прямолинейно и равномерно;
- в) силы в природе возникают симметричными парами.

5. Второй закон Ньютона имеет следующую формулировку:

- а) существуют такие системы отсчета, в которых свободные тела движутся прямолинейно и равномерно;
- б) сила есть произведение массы на ускорение;
- в) силы в природе возникают симметричными парами;
- г) ускорение, с которым движется тело, под воздействием силы, прямо пропорционально ускорению и обратно пропорционально массе.

6. Третий закон Ньютона имеет следующую формулировку:

- а) существуют такие системы отсчета, в которых свободные тела движутся прямолинейно и равномерно;
- б) два тела взаимодействуют друг на друга с силами, равными по модулю, но противоположными по направлению;

- в) сила есть произведение массы на ускорение;
- г) силы в природе возникают симметричными парами.

7. Стальной шарик это:

- а) физическое тело;
- б) физическая величина;
- в) физическое явление.

8. Найдите из указанных скоростей наибольшую:

- а) 1 м/с;
- б) 100 дм/с;
- в) 100 см/с;
- г) 100 см/мин.

9. Диффузия это:

- а) физическое тело;
- б) физическое явление;
- в) физическая величина.

10. Имеет ли электрический заряд электрон и протон:

- а) электрон да, протон нет;
- б) электрон и протон имеют заряды;
- в) оба не имеют зарядов;
- г) электрон нет, протон да.

11. Молекула – это:

- а) наименьшая частица;
- б) наименьшая устойчивая частица вещества, обладающая его основными химическими свойствами;
- в) наименьшая устойчивая частица вещества;
- г) частица, состоящая из атомов.

12. Число Авогадро – это:

- а) число молекул в одном килограмме вещества;
- б) число молекул в одном моле вещества;
- в) число молекул в одном метре кубическом.

13. Переведите температуру 30 градусов по шкале Цельсия в температуру по шкале Кельвина:

- а) 200;
- б) 203;
- в) -300;
- г) 143.

14. Броуновское движение – это:

- а) любое движение молекул;
- б) тепловое движение взвешенных в жидкости или газе частиц;
- в) движение молекул в жидкости;
- г) взаимодействие молекул в результате чего они двигаются беспорядочно.

15. Идеальный газ – это:

- а) любой газ, если его рассматривать с точки зрения молекулярной физики;
- б) физическая модель газа, взаимодействие между молекулами которого пренебрежимо мало;
- в) все легчайшие газы из известных в настоящее время;
- г) реальный газ, изучаемый в физике или химии.

16. За ноль градусов, по шкале Цельсия, принята температура:

- а) замерзания ртути;
- б) плавления льда;
- в) кипения воды;
- г) любая условная температура.

17. Каким должен быть угол падения светового луча, чтобы отраженный луч составлял с падающим угол 40° :

- а) 50° ;
- б) 20° ;
- в) 40° ;
- г) 25° .

18. Влажность воздуха это:

- а) сырость в помещении;
- б) масса водяного пара в воздухе;
- в) выпадение осадков;
- г) состояние, когда наблюдается образование капелек воды.

19. Какое давление имеет 1 кг азота в объёме 1 м^3 при температуре 27°C .

- а) 8,8 Па;
- б) 0,88 Па;
- в) 88 Па;
- г) 88 кПа.

20. Газ сжат изотермически от объёма $V_1 = 8 \text{ л}$ до объёма $V_2 = 6 \text{ л}$, разность давлений при этом возросла на 4 кПа, каким было начальное давление P_1 :

- а) 10 кПа;
- б) 12кПа;
- в) 20 кПа;
- г) 24 кПа.

21. Световой луч – это:

- а) тонкий световой пучок;
- б) линия, указывающая направление распространения световой энергии;
- в) линия, указывающая направление колебаний;
- г) линия, указывающая направление колебаний.

22. От чего зависит сопротивление проводника:

- а) от размеров проводника;
- б) от длины проводника, площади поперечного сечения, материала и температуры;
- в) от размеров и расположения проводника;
- г) от напряжения и протекающего тока.

23. В каких единицах измеряют мощность тока:

- а) Дж;
- б) Вт;
- в) А;
- г) В.

24. Из чего состоит простейшая электрическая цепь:

- а) из источника тока, потребителя и измерительных устройств;
- б) из источника тока, потребителя и переключателя, которые соединены проводами;
- в) из проводов, потребителей и переключателя;
- г) из проводов и потребителей тока.

25. Что такое электрический ток:

- а) движение атомов в проводнике;
- б) упорядоченное движение электрических зарядов в электрическом поле;
- в) движение электронов в телах;
- г) движение электронов по проводу.

26. Какой материал используют для спиралей электрических лампочек:

- а) медь, она хорошо проводит электрический ток;
- б) вольфрам, у него высокая температура плавления;
- в) никель, он обладает довольно высоким удельным сопротивлением;
- г) угольная нить, у неё также большое удельное сопротивление.

27. Водяная капля с электрическим зарядом $+5q$ соединилась с другой каплей, обладавшей зарядом $+2q$. Каким стал электрический заряд образовавшейся капли:

- а) $-7q$;
- б) $+7q$;
- в) $+3q$;
- г) $+10q$.

28. Основными носителями зарядов в металлах являются:

- а) молекулы;
- б) электроны;
- в) протоны;
- г) ионы.

29. Потенциал электрического поля это величина характеризующая:

- а) силу тока в цепи;
- б) силовое действие поля на заряды;
- в) напряженность поля;
- г) электрическую емкость поля.

30. Расположите следующие виды электромагнитных излучений по мере уменьшения их длины волны:

- а) 5, 4, 1, 3, 2;
- б) 2, 3, 1, 4, 5;
- в) 2, 1, 3, 4, 5;
- г) 1, 3, 2, 5, 4.

2. Комплект тестов (тестовых заданий)

по дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания»

1. Задание на проектирование составляет:

- а) на основе утвержденных ТЭО материалов;
- б) заказчиком проекта с участием генерального проектировщика;
- в) с учетом вариантных проработок.

2. Проектно – изыскательские работы выполняются:

- а) организациями на основании договоров заключаемых с заказчиком;
- б) организациями на основании договоров заключаемых с субподрядчиком;
- в) организациями на основании договоров заключаемых с генподрядчиком.

3. Генеральный план представляет собой:

- а) типовой проект на новое строительство;
- б) рабочий проект и проект на новое строительство;
- в) схему проектируемого объекта промышленного комплекса.

4. Технологический процесс, являющийся источников выделения производственных вредностей окружающей среды разделяется на:

- а) пять классов;
- б) четыре класса;
- в) три класса.

5. Коэффициент застройки это:

- а) отношение площади, на которой расположены здания, сооружения и устройства, включая дороги;
- б) отношение площади, занимаемой зданиями и крытыми сооружениями, к площади всего участка;
- в) отношение рабочей нагрузки к объему выполненной работы.

6. Система автоматизированного проектирования работ состоит из:

- а) пяти составных частей, которые выбираются с учетом сметы;
- б) трех составных частей, которые требуют специальной подготовки;
- в) шести составных частей, которые выбираются с учетом особенностей задач инженерного проектирования.

7. Капитальность зданий определяется:

- а) долговечностью и огнестойкостью;
- б) морозостойкостью и водопоглощением;
- в) удельным весом и огнеупорностью.

8. По долговечности конструкций здания делятся на:

- а) пять степеней;
- б) три степени;
- в) шесть степеней.

9. К огнеупорным материалам относятся:

- а) материалы, выдерживающие температуру до + 1280С;
- б) материалы, выдерживающие температуру до +1450С;
- в) материалы, выдерживающие температуру до +1580С.

10. По числу пролетов промышленные здания делятся на:

- а) однопролетные,
- б) двухпролетные;
- в) многопролетные.

11. По возгораемости строительные конструкции и материалы делятся:

- а) на три группы;
- б) четыре группы;
- в) шесть групп.

12. Типизация это:

- а) единообразие размеров частей и конструктивных элементов зданий, сооружений.
- б) многократное применение унифицированных объемно – планировочных и конструктивных решений в строительстве разных объектов;
- в) то и другое.

13. Объем производственного помещения на каждого работающего должен составлять:

- а) не менее 15 м³;
- б) не менее 18 м³;
- в) не менее 13 м³.

14. Многоэтажные здания чаще проектируются :

- а) прямоугольной формы;
- б) Ш – образной формы;
- в) П – образной формы.

15. В соответствии с противопожарными требованиями вспомогательные здания должны:

- а) иметь не менее одного эвакуационного выхода;
- б) иметь не менее двух эвакуационных выходов;
- в) иметь не менее трех эвакуационных выходов.

16. Теплоизоляционными называются материалы:

- а) которые предназначены для защиты от проникновения тепла и холода;
- б) которые предназначены для защиты от шума и вибрации;
- в) которые предназначены для защиты от проникновения воды и воздуха.

17. Железобетон представляет собой:

- а) строительный материал, в котором выгодно сочетаются цементы и крупные заполнители;
- б) строительный материал, в котором выгодно сочетаются цементы и мелкие заполнители;

в) строительный материал, в котором выгодно сочетается совместная работа бетона с арматурой.

18. Химическая стойкость материала это:

а) способность материала сопротивляться разрушению при действии внешних сил;
б) способность материала разрушаться под действием внешних сил сразу без предварительной деформации;

в) способность материала сопротивляться действию кислот, щелочей растворимых в воде, газов, солей.

19. Ленточные фундаменты могут быть:

- а) столбчатые;
- б) непрерывными;
- в) прерывистыми.

20. Перегородки производственных зданий предназначены:

- а) для разделения крупных помещений на более мелкие;
- б) для разделения между этажами;
- в) для разделения подвального помещения от первого этажа.

21. Вычислите коэффициент сжимаемости грунта m_0 в интервале давлений (напряжений) $s_1=100$ кПа, $s_2=300$ кПа при $e_1=0,60$; $e_2=0,55$:

- а) $0,003$ кПа⁻¹
- б) $0,00025$ кПа⁻¹
- в) $0,00002$ кПа⁻¹
- г) $0,0005$ кПа⁻¹

22. Вычислите плотность скелета грунта, если $\gamma = 2$ г/см³; $\gamma_s = 2,8$ г/см³; $w = 25\%$:

- а) $\gamma_d = 1,6$ г/см³;
- б) $\gamma_d = 1,66$ г/см³;
- в) $\gamma_d = 2,24$ г/см³;
- г) $\gamma_d = 1,4$ г/см³;
- д) $\gamma_d = 0,7$ г/см³;

23. В каких случаях применяют свайные фундаменты

а) при возведении зданий и сооружений на грунтах с недостаточной несущей способностью;

- б) при неоднородных грунтах;
- в) при хороших грунтах и небольших нагрузках;
- г) при хороших грунтах и больших нагрузках;

24. Сваи без предварительного напряжения изготавливают из бетона класса

- а) В15;
- б) В12,5;
- в) В20;
- г) В25;

25. Сваи с предварительно напряженной арматурой изготавливают из бетона классов

- а) В20-В25;
- б) В12,5;
- в) В15;
- г) В30 и выше;

26. При небольших нагрузках чаще всего используют сваи

- а) квадратного сплошного сечения (цельные и составные);
- б) полые круглые сваи;
- в) сваи-оболочки;
- г) квадратного сплошного сечения (составные);

27. По какой формуле рассчитываю центрально-растянутые сплошные элементы деревянных конструкций на прочность вдоль волокон

а) $\frac{N}{F_{нт}} \leq R_p$

- б) равновесия;
- в) сжатия;
- г) изгиба.

28. При расчете железобетонных конструкций используется?

- а) призматическая прочность бетона;
- б) кубиковая прочность бетона;
- в) нормативная прочность бетона;
- г) растянутая прочность бетона.

29. Анкеровка арматуры периодического профиля обеспечивается силами

- а) сцепления;
- б) сжатия;
- в) упрочнения;
- г) утолщения.

30. Изгибаемые железобетонные элементы применяют в виде

- а) плит и балок;
- б) колон;
- в) ростверков;
- г) подушек.

31. Площадь сечения арматуры изгибаемого элемента определяется с учетом

- а) полезной высоты сечения;
- б) ширины сечения;
- в) длины сечения;
- г) диаметра сечения.

32. При расчете тавровых сечений изгибаемых элементов различают 2 случая

- а) сжатая зона бетона находится в пределах полки и ниже полки;
- б) сжатая зона бетона отсутствует;
- в) сжатая зона бетона находится внизу;
- г) сжатая зона бетона переходит в растянутую.

33. Сжатые железобетонные элементы обычно проектируют

- а) с ненапрягаемой арматурой;
- б) с растянутой арматурой;
- в) с монтажной арматурой;
- г) с конструктивной арматурой.

34. К объемно-планировочным элементам относят:

- а) помещения, расположенные между перекрытиями;
- б) помещения расположенные по периметру здания;
- в) помещения, кухни, лестничная клетка и другие помещения;
- г) система размещений помещений и зданий

35. Ширина полос древесно-кустарниковых насаждений со стороны территории принимается:

- а) не более 700 м;
- б) не более 600 м;
- в) не более 500 м;
- г) не более 400 м

36. Санитарно-защитная зона для предприятий пищевой промышленности устанавливается:

- а) от 100 до 500 м;
- б) от 200 до 500 м;
- в) от 300 до 500 м;

г) от 400 до 500 м;

Критерии оценивания тестовых заданий

Оценка по результатам тестирования складывается исходя из суммарного результата ответов на блок вопросов. Общий максимальный балл по результатам тестирования – 2 балла. Соответственно каждый правильный ответ в блоке из 10 вопросов оценивается в 0,2 балла.

Составитель,
к.т.н., доцент



В.П. Данько

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы
обучения
по дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий
питания»**

Вариант 1

1. Основные элементы системы отопления их принцип действия, классификация систем отопления.
2. Причины коррозии в системах горячего водоснабжения и меры борьбы с ней.
3. Начертить схему напорного гидроциклона, описать принцип действия.

Вариант 2

1. Понятия о микроклимате. Теплотехническая характеристика пищевого предприятия.
2. Санитарно-гигиенические значения вентиляции и кондиционирования воздуха в производственных помещениях предприятий питания.
3. Определить потери тепла через ограждающие конструкции зданий предприятий пищевой промышленности и дать определение трем процессам.

Вариант 3

1. Требования, предъявляемые к качеству питьевой воды, способы фильтрации и обеззараживания воды.
2. Перечислить санитарно-технические приборы, указать способы их присоединения для предприятий пищевой промышленности потребительской кооперации.
3. Определить требуемое сопротивление теплопередачи массивных стен аппаратного цеха городского молочного завода, расположенного в г. Тихорецке. Расчетные параметры воздушной среды следующие: $t_{в} = 16\text{ }^{\circ}\text{C}$; $\phi_{в} = 60\%$

Вариант 4

1. Классификация систем отопления для предприятий пищевой промышленности.
2. Основные вредные вещества, загрязняющие воздушную среду на предприятиях пищевой промышленности, их воздействие на человека.
3. Отопление производственного цеха мясокомбината запроектировано воздушными агрегатами АПВС 70 - 40 с забором воздуха из рабочей зоны. Расчетная тепловая мощность системы отопления $Q_{от} = 200\text{к Вт}$, расчетная температура в рабочей зоне $t_{в} = +16\text{ }^{\circ}\text{C}$, теплоноситель - пар, с избыточным давлением 0,1 Мпа. Определить необходимое количество N агрегатов, их расчетную производительность Q_a и температуру приточного воздуха

Вариант 5

1. Схема наружной водопроводной сети промышленного предприятия, пояснить кольцевание труб.
2. Описать дворовую канализационную сеть предприятия пищевой промышленности.
3. Определить площадь поверхности теплоотдачи и число отопительных приборов водяной системы отопления. К установке приняты радиаторы М-140. Расчетная внутренняя температура $t_{в} = 18\text{ }^{\circ}\text{C}$, теплоноситель - вода с параметрами: $t_r = 95\text{ }^{\circ}\text{C}$; $t_0 = 70$

°С. Потери тепла помещений, в которых установлены радиаторы, равны: $q_1 = 2100$ Вт, $q_2 = 2300$ Вт.

Вариант 6

1. Перечислить основные категории водопотребления на предприятиях пищевой промышленности.
2. Начертить схему приточной системы вентиляции с распределением воздуха через пристенные насадки.
3. Диаметр приточного отверстия $d = 500$ мм, скорость истечения $V_0 = 9$ м/с. Определить скорость потока в точке А на расстоянии $X = 0,8$ м.

Вариант 7

1. Начертить схему оборотного водоснабжения и дать её описание.
2. Классификация систем вентиляции на предприятиях пищевой промышленности.
3. Определить скорость всасывания в точке А на расстоянии $X = 0,8$ м. Диаметр вытяжного отверстия $d = 500$ мм ($F_0 = 0,2$ м²), скорость всасывания в сечении отверстия $V_0 = 9$ м/с.

Вариант 8

1. Начертить схему однотрубной системы отопления и дать её пояснение.
2. Требования, предъявляемые к производственным сточным водам, сбрасываемым в городскую канализацию.
3. Подобрать вентилятор для подачи 5700 м³/ч чистого воздуха при сопротивлении системы воздуховодов 170 Па. Сопротивление приточной камеры 180 Па. Тогда полное давление которое должен развить вентилятор, составит $p = 350$ Па (35 мм. вод. ст.)

Вариант 9

1. Классификация внутренних сетей водоснабжения предприятий пищевой промышленности.
2. Перечислить конструкции очистных сооружений пищевого предприятия.
3. Определить годовую массу твердых частиц в газоздушных выбросах котельных предприятий пищевой промышленности при сжигании 10000 т в год донецкого угля и 10000 т в год малосернистого мазута.

Вариант 10

1. Двухтрубная система отопления, её схема, назначение, принцип действия.
2. Наружная канализационная сеть, её назначение, принцип действия.
3. Ориентировочно определить потери тепла производственного корпуса хлебозавода, объём которого $V = 40000$ м³; место строительства - г. Краснодар, средняя температура воздуха в производственных помещениях $t_{в} = 18$ °С.

Вариант 11

1. Назначение, классификация и основные элементы системы вентиляции.
2. Теплоизоляционные материалы, применяемые в строительстве, их назначение.
3. В аппаратном отделении городского молочного завода температура воздуха 16 °С и относительная влажность 60 %. Определить температуру, при которой в воздухе будет происходить конденсация водяных паров, то есть температуру точки росы.

Вариант 12

1. Минеральные вяжущие вещества, их классификация, область назначения и применения.
2. Основные свойства строительных материалов и их характеристики.
3. Определить потерю давления в самой длинной ветви хозяйственно – питьевого водопровода здания

Вариант 13

1. Теплоизоляционные материалы, применяемые для изоляции пищевых предприятий.
2. Перечислить основные элементы системы отопления и описать принцип их действия.
3. Причины коррозии в системах горячего водоснабжения и меры борьбы с ней.

Вариант 14

1. Понятия о микроклимате. Теплотехническая характеристика промышленного здания пищевого предприятия.

2. Санитарно-гигиенические значения вентиляции и кондиционирования воздуха в производственных помещениях.

3. В аппаратном отделении городского молочного завода температура воздуха $16\text{ }^{\circ}\text{C}$ и относительная влажность 60% . Определить температуру, при которой в воздухе будет происходить конденсация водяных паров, то есть температуру точки росы.

Вариант 15

1. Требования, предъявляемые к качеству питьевой воды, способы фильтрации и обеззараживания воды.

2. Перечислить санитарно-технические приборы, указать способы их присоединения для предприятий пищевой промышленности.

3. Определить требуемое сопротивление теплопередачи массивных стен аппаратного цеха городского молочного завода, расположенного в г. Анапе. Расчетные параметры воздушной среды следующие: $t_{в} = +16\text{ }^{\circ}\text{C}$; $\phi_{в} = 60\%$

Вариант 16

1. Классификация систем отопления для предприятий пищевой промышленности.

2. Основные вредные вещества, загрязняющие воздушную среду на предприятиях пищевой промышленности, их воздействие на человека.

3. Отопление производственного цеха мясокомбината запроектировано воздушными агрегатами АПВС 70 - 40 с забором воздуха из рабочей зоны. Расчетная тепловая мощность системы отопления $Q_{от} = 200\text{к Вт}$, расчетная температура в рабочей зоне $t_{в} = +16\text{ }^{\circ}\text{C}$, теплоноситель - пар, с избыточным давлением $0,1\text{ Мпа}$. Определить необходимое количество N агрегатов, их расчетную производительность Q_a и температуру приточного воздуха.

Вариант 17

1. Схема наружной водопроводной сети промышленного предприятия, пояснить кольцевание труб.

2. Описать дворовую канализационную сеть предприятия пищевой промышленности.

3. Определить площадь поверхности теплоотдачи и число отопительных приборов водяной системы отопления, схема. К установке приняты радиаторы М-140. Расчетная внутренняя температура $t_{в} = +18\text{ }^{\circ}\text{C}$, теплоноситель - вода с параметрами: $t_{г} = +95\text{ }^{\circ}\text{C}$; $t_0 = +70\text{ }^{\circ}\text{C}$. Потери тепла помещений, в которых установлены радиаторы, равны: $q_1 = 2100\text{ Вт}$, $q_2 = 2300\text{ Вт}$.

Вариант 18

1. Перечислить основные категории водопотребления на предприятиях пищевой промышленности потребительской кооперации.

2. Начертить схему приточной системы вентиляции с распределением воздуха через пристенные насадки.

3. Диаметр приточного отверстия $d = 500\text{ мм}$, скорость истечения $V_0 = 9\text{ м/с}$. Определить скорость потока в точке А на расстоянии $X = 0,8\text{ м}$.

Вариант 19

1. Начертить схему обратного водоснабжения и дать описание.

2. Классификация систем вентиляции на предприятиях пищевой промышленности.

3. Определить скорость всасывания в точке А на расстоянии $X = 0,8\text{ м}$. Диаметр вытяжного отверстия $d = 500\text{ мм}$ ($F_0 = 0,2\text{ м}^2$), скорость всасывания в сечении отверстия $V_0 = 9\text{ м/с}$.

Вариант 20

1. Начертить схему однетрубной системы отопления и дать ее пояснение.

2. Требования, предъявляемые к производственным сточным водам, сбрасываемым в городскую канализацию.

3. Подобрать вентилятор для подачи $5700 \text{ м}^3/\text{ч}$ чистого воздуха при сопротивлении системы воздуховодов 170 Па . Сопротивление приточной камеры 180 Па . Тогда полное давление которое должен развить вентилятор, составит $p = 350 \text{ Па}$ (35 мм. вод. ст.)

Вариант 21

1. Классификация внутренних сетей водоснабжения предприятий пищевой промышленности.

2. Перечислить конструкции очистных сооружений пищевого предприятия.

3. Определить требуемое сопротивление теплопередачи массивных стен аппаратного цеха городского молочного завода, расположенного в г. Новороссийске. Расчетные параметры воздушной среды следующие: $t_{\text{в}} = +16 \text{ }^\circ\text{C}$; $\phi_{\text{в}} = 60\%$

Вариант 22

1. Двухтрубная система отопления, ее схема, назначение, принцип действия.

2. Наружная канализационная сеть, ее назначение, принцип действия.

3. Ориентировочно определить потери тепла производственного корпуса хлебозавода, объем которого $V = 40000 \text{ м}^3$; место строительства - г. Краснодар, средняя температура воздуха в производственных помещениях $t_{\text{в}} = +18 \text{ }^\circ\text{C}$.

Вариант 23

1. Унификация и типизация промышленных зданий пищевой промышленности и их элементы.

2. Выбор системы вентиляции для различных помещений пищевой промышленности.

3. Определение площадей складов и временных зданий, размещенных на строительном генеральном плане.

Вариант 24

1. Понятия о микроклимате. Теплотехническая характеристика промышленного здания.

2. Санитарно-гигиенические значения вентиляции и кондиционирования воздуха в производственных помещениях.

3. В аппаратном отделении городского молочного завода температура воздуха $16 \text{ }^\circ\text{C}$ и относительная влажность 60% . Определить температуру, при которой в воздухе будет происходить конденсация водяных паров, то есть температуру точки росы.

Вариант 25

1. Требования, предъявляемые к качеству питьевой воды, способы фильтрации и обеззараживания воды.

2. Перечислить санитарно-технические приборы, указать способы их присоединения для предприятий пищевой промышленности потребительской кооперации.

3. Определить количество воздуха, необходимого для вентиляции помещений

Вариант 26

1. Теплотехническая характеристика промышленного здания пищевого предприятия

2. Нормы расхода воды и режим водопотребления.

3. В аппаратном отделении городского молочного завода температура воздуха $16 \text{ }^\circ\text{C}$ и относительная влажность 60% . Определить температуру, при которой в воздухе будет происходить конденсация водяных паров, то есть температуру точки росы.

Вариант 27

1. Пути снижения затрат на эксплуатацию систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха.

2. Перечислить приборы контроля и автоматики системы водоснабжения.

3. Определить требуемое сопротивление теплопередачи массивных стен аппаратного цеха городского молочного завода, расположенного в г. Сочи. Расчетные параметры воздушной среды следующие: $t_{\text{в}} = 16 \text{ }^\circ\text{C}$; $\phi_{\text{в}} = 60\%$

Вариант 28

1.Схема наружной водопроводной сети промышленного предприятия, пояснить кольцевание труб.

2.Описать дворовую канализационную сеть предприятия пищевой промышленности.

3.Определить площадь поверхности теплоотдачи и число отопительных приборов водяной системы отопления. К установке приняты радиаторы М-140. Расчетная внутренняя температура $t_{в} = 18 \text{ }^{\circ}\text{C}$, теплоноситель -вода с параметрами: $t_{г} = 95 \text{ }^{\circ}\text{C}$; $t_{0} = 70 \text{ }^{\circ}\text{C}$. Потери тепла помещений, в которых установлены радиаторы, равны: $q_{1} = 2100 \text{ Вт}$, $q_{2} = 2300 \text{ Вт}$.

Вариант 29

1. Сооружения для механической очистки сточных вод, их схемы принцип действия.

2. Перечислить основные категории водопотребления на предприятиях пищевой промышленности.

3.Начертить схему приточной системы вентиляции с распределением воздуха через пристенные насадки.

Вариант 30

1.Требования, предъявляемые к строительным материалам.

2.Перечислить основные конструкции системы кондиционирования и начертить их схемы.

3. Определить требуемое сопротивление теплопередачи массивных стен аппаратного цеха городского молочного завода, расположенного в г. Геленджике. Расчетные параметры воздушной среды следующие: $t_{в} = +16 \text{ }^{\circ}\text{C}$; $\phi_{в} = 60\%$

Контрольная работа по дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование» включает 30 вариантов.

Приступать к выполнению контрольной работы необходимо после самостоятельного изучения теоретического материала.

Ответы должны быть конкретными, исчерпывающими, полностью отражать предложенные вопросы. Не допускается механическое переписывание текста учебника.

Контрольная работа должна быть представлена в сроки, установленные учебным графиком. Студенты, не выполнившие контрольные работы, не допускаются к сдаче экзамена.

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по таблице - первой букве фамилии студента и по последней цифре номера зачетной книжки:

Таблица вариантов контрольных работ

Начальная буква фамилии студента	Последняя цифра номера зачетной книжки									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
А, Б, В, Г, Д, С, Т, Ц, Э	1	4	7	10	13	16	19	22	25	27
Е, Ж, З, И, К, У, Ф, Ч, Щ, Ю	28	2	5	8	11	14	17	20	23	26
Л, М, Н, О, П, Р, Х, Ш, Я	30	29	3	6	9	12	15	18	21	24

Критерии оценки:

2 балла - выставляется студенту, если исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

1,5 баллов - выставляется студенту, если он по существу излагает материал, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

1 балл - выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

0 балла - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на практикоориентированные вопросы.

Составитель,
к.т.н., доцент



В.П. Данько

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень тем дискуссий
по дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий
питания»**

**Тема 1. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ СТРОИТЕЛЬНЫХ РАБОТ,
ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЗДАНИЙ**

*Дискуссия по обсуждению проблемы «Современная планировка зданий
предприятия питания и материалы для их постройки».*

Вопросы для обсуждения

1. Неблагоприятные факторы для строительства сооружений в определенных районах.
2. Характеристики, служащие классифицированными показателями грунта.
3. Глубина заложения фундамента.
4. Условия прочности основания фундамента.
5. Генеральный план, его основные элементы и их обозначение.
6. Техничко-экономический анализ показателей строительства зданий для предприятий общественного питания.
7. Зонирование территории предприятия пищевой промышленности.
8. Инженерно-технические мероприятия гражданской обороны по предупреждению ЧС на территории пищевых предприятиях выполняются.
9. Инженерная защиты должна разрабатываться на генеральном плане предприятия.
10. Размещение промышленного предприятия пищевой промышленности на генеральном плане.
11. Правильность размещения инженерных коммуникаций на генеральном плане:
 - схема энергоснабжения и телефонизации;
 - схеме теплоснабжения;
 - схема водоснабжения и канализации;
 - транспортного обслуживания.
12. Благоустройство территории пищевого предприятия.
13. Экологические основы генерального плана предприятия пищевой промышленности.
14. Архитектурно-планировочные особенности генерального плана промышленных предприятий.

Тема 2. ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Дискуссия по обсуждению проблемы «Разработка комплекса мероприятий по экономии электроэнергии на предприятии питания».

Вопросы для обсуждения

1. Задачи электроснабжения предприятий питания.
2. Источники электроэнергии. Типы электростанций и их основные характеристики.
3. Графики электрической нагрузки и коэффициенты, характеризующие режимы работы электроприемников.
4. Качество электроэнергии.
5. Линии передачи электроэнергии. Типы подстанций. Схема силового щита.
6. Подстанции и распределительные устройства предприятий общественного питания.
7. Электрооборудование современных предприятий питания. Внутренние и наружные сети. Выбор сечения проводов.
8. Электробезопасность. Заземление. Молниезащита. Зануление.

Тема 3. ВОДОСНАБЖЕНИЕ, ВОДООТВЕДЕНИЕ И ОЧИСТКА СТОЧНЫХ ВОД

Дискуссия по обсуждению проблемы «Разработка комплекса мероприятий по экономии потребления воды на предприятии питания».

Вопросы для обсуждения

1. Потребности холодной воды для предприятия общественного питания.
2. Способы обработки воды перед потреблением.
3. Коррозия в системах горячего водоснабжения, мероприятия по ее устранению.
4. Очистка сточных вод на предприятии общественного питания.
5. Учет потребления горячей и холодной воды на предприятиях общественного питания.

Тема 4. РЕГУЛИРОВАНИЕ ПАРАМЕТРОВ МИКРОКЛИМАТА В ПОМЕЩЕНИЯХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Дискуссия по обсуждению проблемы «Разработка комплекса мероприятий по повышению энергоэффективности предприятия питания».

Вопросы для обсуждения

1. Классификация систем отопления.
2. Виды и типы отопительных приборов.
3. Вентиляция на предприятиях общественного питания.
4. Кондиционирование воздуха на предприятиях общественного питания.
5. Использование комплексных систем жизнеобеспечения на предприятиях общественного питания.
6. Использование альтернативных источников энергии на предприятиях общественного питания.

Критерии оценки:

2 балла - выставляется студенту, если исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

1,5 баллов - выставляется студенту, если он по существу излагает материал, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

1 балл - выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

0 балла - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на практикоориентированные вопросы.

Составитель,
к.т.н., доцент



В.П. Данько

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Темы рефератов и докладов
по дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий
питания»**

**Тема 1. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ СТРОИТЕЛЬНЫХ РАБОТ,
ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЗДАНИЙ**

1. Современные строительные материалы для предприятий питания.
2. Современные технологии строительных работ.
3. Экологичные материалы в строительстве.
4. Основные этапы разработки генплана предприятия питания.
5. Современные тенденции и схемы планировки предприятий питания.

Тема 2. ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

1. Общие сведения об энергосистеме РФ.
2. Современный уровень электроснабжения.
3. Пути развития систем электроснабжения предприятий питания.
4. Способы снижения потерь электрической энергии в системах электроснабжения.
5. Промышленные электрические сети.
6. Автоматизация в системах электроснабжения.

Тема 3. ВОДОСНАБЖЕНИЕ, ВОДООТВЕДЕНИЕ И ОЧИСТКА СТОЧНЫХ ВОД

1. Наружные водопроводные сети, их схемы.
2. Обратное водоснабжение, его схемы.
3. Элементы систем наружного и внутреннего водопровода.
4. Схемы внутреннего водопровода зданий.
5. Современные нагреватели воды для предприятий питания.
6. Способы очистки сточных вод.
7. Механическая и биологическая очистка сточных вод.

**Тема 4. РЕГУЛИРОВАНИЕ ПАРАМЕТРОВ МИКРОКЛИМАТА В ПОМЕЩЕНИЯХ
ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

1. Системы отопления зданий.
2. Кондиционеры, их классификация, устройство, принцип действия.
3. Кондиционирование воздуха, его значение.
4. Требования к вентиляции категорийных помещений.
5. Неметаллические отопительные приборы.

6. Системы вентиляции промышленного здания.

Критерии оценки:

2 балла - выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

1,5 баллов - выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

1 балл - выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в целом реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; в целом реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

0,5 балла - выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, присутствуют частые случаи фактов плагиата;

0 балла - выставляется студенту, если содержание реферата не соответствует заявленной в названии тематике или в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; не в полном объёме представлен список использованной литературы, есть ошибки в его оформлении; отсутствуют или некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст реферата представляет собой непереработанный текст другого автора (других авторов).

При оценивании реферата нулём баллов он должен быть переделан в соответствии с полученными замечаниями и сдан на проверку заново не позднее срока окончания приёма рефератов.

Не получив максимальный балл, студент имеет право с разрешения преподавателя доработать реферат, исправить замечания и вновь сдать реферат на проверку.

Составитель,
к.т.н., доцент



В.П. Данько

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022г.

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа