

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 21.10.2023 14:48:43
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Технологическое оборудование предприятий общественного питания

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общест- венного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Год начала обучения	<u>2023</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>7</u>	<u>8</u>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».

3. Разработчик Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии:

Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя

Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».

«____»_____2023 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023	

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенци(ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция: ПК-5</i> Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i>				
<i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований.	Не владеет актуальной информацией в области использования технологического оборудования при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества.	Ограничено владеет актуальной информацией в области использования технологического оборудования при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества.	Владеет актуальной информацией в области использования технологического оборудования при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества, но допускает незначительные ошибки.	Владеет актуальной информацией в области использования технологического оборудования при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества.
ИД-2 _{ПК-5} Организовывает технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья.	Не организует технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья.	Ограничено организует технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья.	Организует технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья, но допускает незначительные ошибки.	Организует технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья.

Документ подписан
электронной подписью
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шабзуева Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

рья.				
ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объек- ты для улучше- ния технологии пищевых произ- водств с учетом прогрессивных методов эксплуа- тации оборудова- ния, принципов управления каче- ством, безопасно- стью и прослежи- ваемостью произ- водства, основ физиологии пи- щеварения и об- мена веществ, современных концепций пита- ния.	Не демонстрирует способность экс- плуатации совре- менного технологи- ческого оборудова- ния с целью улуч- шения технологии пищевых произ- водств с учетом ин- новационных на- правлений в индуст- рии питания.	Ограничено де- монстрирует спо- собность эксплуа- тации современ- ного технологиче- ского оборудова- ния с целью улучшения техно- логии пищевых производств с учетом инноваци- онных направле- ний в индустрии питания.	Демонстрирует способность эксплуатации современного технологиче- ского оборудо- вания с целью улучшения технологии пищевых про- изводств с уче- том инноваци- онных направ- лений в индуст- рии питания, но допускает незначитель- ные ошибки.	Демонстрирует способность эксплуатации современного технологиче- ского оборудо- вания с целью улучшения технологии пищевых про- изводств с уче- том инноваци- онных направ- лений в индуст- рии питания.

Компетенция: ПК-6 Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществ-
лять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных техноло-
гических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием
информационных технологий

Результаты обучения по дисциплине (модулю):

Индикаторы:

ИД-1 _{ПК-6} Выпол- няет технологи- ческие расчеты, компоновку, под- бор и управление линиями обору- дования, плани- ровку предпри- ятий с использо- ванием норма- тивной докумен- тации и компью- терной техники.	Не осуществляет необходимые техно- логические расчеты для подбора опти- мальных видов тех- нологического обо- рудования	Ограничено осу- ществляет необхо- димые технологи- ческие расчеты для подбора опти- мальных видов технологического оборудования	Осуществляет необходимые технологиче- ские расчеты для подбора оптимальных видов техноло- гического обо- рудования, но допускает не- значительные ошибки	Осуществляет необходимые технологиче- ские расчеты для подбора оптимальных видов техноло- гического обо- рудования
ИД-2 _{ПК-6} Применяет спо- собы и средства получения, хра- нения, перера- ботки информа- ции для подбора оборудования, технич- экономических расчетов, проек-	Не использует раз- личные информаци- онные ресурсы для обоснования выбора технологического оборудования ос- новных и вспомога- тельных помеще- ний предприятия питания	Ограничено ис- пользует различ- ные информаци- онные ресурсы для обоснования вы- бора технологиче- ского оборудова- ния основных и вспомогательных помещений пред- приятия питания	Использует различные ин- формационные ресурсы для обоснования выбора техно- логического оборудования основных и вспомогатель- ных помеще-	Использует различные ин- формационные ресурсы для обоснования выбора техно- логического оборудования основных и вспомогатель- ных помеще-

Документ подписан
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен с 19.08.2022 по 19.08.2023

тирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания			ний предприятия питания, но допускает незначительные ошибки	ний предприятия питания
--	--	--	---	-------------------------

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023	

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.		Назовите классификацию механического оборудования по различным признакам	ПК-5
2.		Дайте характеристику привода универсальной кухонной машины	ПК-5
3.		Для чего используются протирачные машины?	ПК-5
4.		По каким признакам классифицируются протирачные машины	ПК-6
5.		Какими способами осуществляется процесс измельчения?	ПК-6
6.		Как классифицируется режущее оборудование по функциональному назначению?	ПК-6
7.		На какие группы подразделяется режущее оборудование в зависимости от вида обрабатываемого продукта?	ПК-5
8.		На какие стадии можно подразделить процесс взбивания?	ПК-6
9.		Из каких последовательно выполняемых операций состоит технологический процесс машинной обработки посуды?	ПК-6
10.		Назовите классификацию устройств, с помощью которых химическую энергию топлива и электрическую энергию превращают в тепловую	ПК-5
11.		Назовите классификацию горелок	ПК-5
12.		Охарактеризуйте принцип действия диффузионных горелок	ПК-6
13.		Охарактеризуйте принцип действия атмосферных горелок	ПК-6
14.		Для каких целей применяются пищеварочные котлы?	ПК-5
15.		Назовите классификацию пищеварочных котлов по геометрическим параметрам	ПК-5
16.		Какие два основных режима варки в жидкостях при атмосферном давлении различают в пищеварочных котлах?	ПК-5
17.		Какие основные технологические требования предъявляются к пищеварочным котлам?	ПК-6
18.		Какие пекарские шкафы бывают в зависимости от схемы принудительного движения теплоносителя в рабочей камере?	ПК-6
19.	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН	В чем преимущества использования секционное модулированного оборудования?	ПК-5
20.	ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	Принцип работы пекарских шкафов с последовательной схемой движения теплоносителя	ПК-6
21.	Сертификат: 2C00000043E9AB8B952205E7BA5000660000043E Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	Назовите классификацию пекарских шкафов по конструктивному решению	ПК-5
22.		Как осуществляется нагрев продуктов в пищеварочных котлах?	ПК-5

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

23.	a	Для чего предназначена рабочая камера? а) удержания продукта в положении удобном для обработки рабочим инструментом; б) хранения продукта длительное время; с) включения работы машины.	ПК-5
24.	c	Что собой представляет универсальный привод? а) устройство для включения машины; б) набор сменных механизмов; с) совокупность электродвигателя и передаваемого механизма.	ПК-5
25.	b	Какой емкости выпускаются пищеварочные перекидные котлы? а) 100 л; б) 40 и 60 л; с) 150 л и 200 л.	ПК-5
26.	c	До какой максимальной температуры подогреваются продукты в мармитах? а) 100 °С; б) 40-50 °С; с) 55-60 °С.	ПК-5
27.	a	Что такое процесс сублимации? а) переход из твердого состояния в газообразный без жидкой фазы; б) переход из жидкой фазы в газообразный и наоборот; с) переход из твердого состояния в жидкий.	ПК-5
28.	монтаж	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Совокупность действий, связанных с распаковкой, установкой, подключением и принятия в эксплуатацию оборудования – _____.	ПК-6
29.	воды	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Сатуратор – аппарат для сатурации – _____.	ПК-5
30.	технологическая машина	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Устройство, которое состоит с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма, объединенных станиной или корпусом – _____.	ПК-5

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA5000600000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на требованиях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

Рейтинговая система оценки не предусмотрено для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования бакалавриата заочной формы обучения.

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но может допускать неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.