

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.
«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по
дисциплине: «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	заочная
Год начала обучения	2022
Реализуется в <u>8</u> семестре	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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 (модуля) «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

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

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

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

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

Писаренко О.Н., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе 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».

«24» марта 2022 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-6}	№ 1-9	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования

2. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенции(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-5 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): Индикаторы: ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	Не владеет актуальной информацией в области использования технологического оборудования при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества. Не организует технологический процесс производства продуктов питания с применением	Ограничено владеет актуальной информацией в области использования технологического оборудования при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества. Ограничено организует технологический процесс производства	Владеет актуальной информацией в области использования технологического оборудования при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества, но допускает незначительные ошибки. Организует технологический процесс	Владеет актуальной информацией в области использования технологического оборудования при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества. Организует технологический процесс производства продуктов питания с

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	традиционных и новых видов сырья. Не демонстрирует способность эксплуатации современного технологического оборудования с целью улучшения технологии пищевых производств с учетом инновационных направлений в индустрии питания.	применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья. Ограничено демонстрирует способность эксплуатации современного технологического оборудования с целью улучшения технологии пищевых производств с учетом инновационных направлений в индустрии питания.	производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья, но допускает незначительные ошибки. Демонстрирует способность эксплуатации современного технологического оборудования с целью улучшения технологии пищевых производств с учетом инновационных направлений в индустрии питания, но допускает незначительные ошибки.	применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья. Демонстрирует способность эксплуатации современного технологического оборудования с целью улучшения технологии пищевых производств с учетом инновационных направлений в индустрии питания.
--	---	---	---	--

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

Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикаторы:</i> ИД-1 _{ПК-6}	Не может использовать различные информационные ресурсы для обоснования выбора технологического оборудования основных и вспомогательных помещений предприятия	Ограниченно может использовать различные информационные ресурсы для обоснования выбора технологического оборудования основных и вспомогательных помещений предприятия	Использует различные информационные ресурсы для обоснования выбора технологического оборудования основных и вспомогательных помещений предприятия, но допускает незначительные	Использует различные информационные ресурсы для обоснования выбора технологического оборудования основных и вспомогательных помещений предприятия.
---	--	---	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

			ошибки.	
--	--	--	---------	--

Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме зачета.

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, характеризующие этапы формирования компетенций

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1. Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод, оборудование для нарезки.

1. Типы электроприводов, применяемые в оборудовании предприятий общественного питания.
2. Общие сведения о деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении.
3. Классификация деталей машин.
4. Машины и механизмы: понятия, их отличия.
5. Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности.
6. Устройства, обеспечивающие безопасность работы машин.
7. Машины для нарезки гастрономических товаров: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности.
8. Классификация механического оборудования по различным признакам.
9. Опасные зоны машин и механизмов; способы защиты и соблюдения правил техники безопасности.
10. Универсальные приводы (универсальная кухонная машина), их назначение, типы, комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.

Тема 2. Машины для обработки овощей, мяса и рыбы

1. Машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства; правила- сборки, эксплуатации и техники безопасности.
2. Протирочные Машины: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.
3. Устройства для отжима соков: типы, устройство, использование.
4. Машины для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы.
5. Машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков.

Тема 3. Машины кондитерского и мучного цеха

1. Механизация технологических процессов кондитерского цеха.
2. Механизация технологических процессов мучного цеха.
3. Классификация машин кондитерского цеха.
4. Классификация машин мучного цеха.
5. Машины для просеивания муки.
6. Машины для раскатки теста.

Тема 4. Машины для приготовления полуфабрикатов, особенности эксплуатации, правила техники безопасности.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Тема 4. Подъемно-транспортное оборудование, посудомоечные машины и торговое оборудование

1. Классификация подъемно-транспортного оборудования по виду используемой энергии, функциональному назначению, степени подвижности по принципу действия.
2. Характеристика основных типов подъемно-транспортного оборудования, правила их безопасной эксплуатации.
3. Посудомоечные машины: назначение, классификация, характеристика технологического процесса машинного мытья, стадии обработки, температурный режим.
4. Посудомоечные машины, универсальные периодического и непрерывного действия, машины для мойки функциональных емкостей, контейнеров, стеллажей, спецподносов: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности.
5. Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам.
6. Общие принципы устройства и индексация торговых весов.
7. Порядок поверки весоизмерительного оборудования: способы подтверждения соответствия.
8. Критерии выбора весов для различных типов предприятий.
9. Весы механические: виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
10. Электронные весы: назначение, типы, особенности, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
11. Контрольно-кассовые машины: понятие, назначение, классификация.
12. Характеристика основных операций, выполняемых контрольно-кассовыми машинами.
13. Электронные контрольно-кассовые машины.

Тема 5. Общие сведения о тепловом оборудовании.

1. Классификация теплогенерирующих устройств.
2. Устройства для преобразования электрической энергии в тепловую (электрические нагревательные элементы): типы, устройство, достоинства и недостатки.
3. Регулирование мощности электрических нагревательных элементов.
4. Использование электротехнических приборов (ТПКП) для регулирования мощности.
5. Альтернативные источники тепла.
6. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации. Общие сведения о модульном оборудовании и габаритах.
7. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам.
8. Назначение основных частей тепловых аппаратов.
9. Приборы контроля и управления электротепловыми аппаратами.
10. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.

Тема 6. Варочное, жарочное и пекарское оборудование

1. Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые их конструкции.
2. Пищеварочные котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, режимы работы, правила эксплуатации и техники безопасности.
3. Устройства электрические варочные (УЭВ): назначение, особенности устройства и эксплуатации, область применения.

4. Устройства для приготовления пищи в автоклавах и вакуум-аппаратах.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

5. Приборы контроля и управления электротепловыми аппаратами: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

6. Аппараты для порционного приготовления кофе и чая.
7. Типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
8. Электросковороды, фритюрницы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.
9. Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника, безопасности.
10. Аппараты с ИК-обогревом - грили, тостеры, ростеры и шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.

Тема 7. Многофункциональное тепловое оборудование.

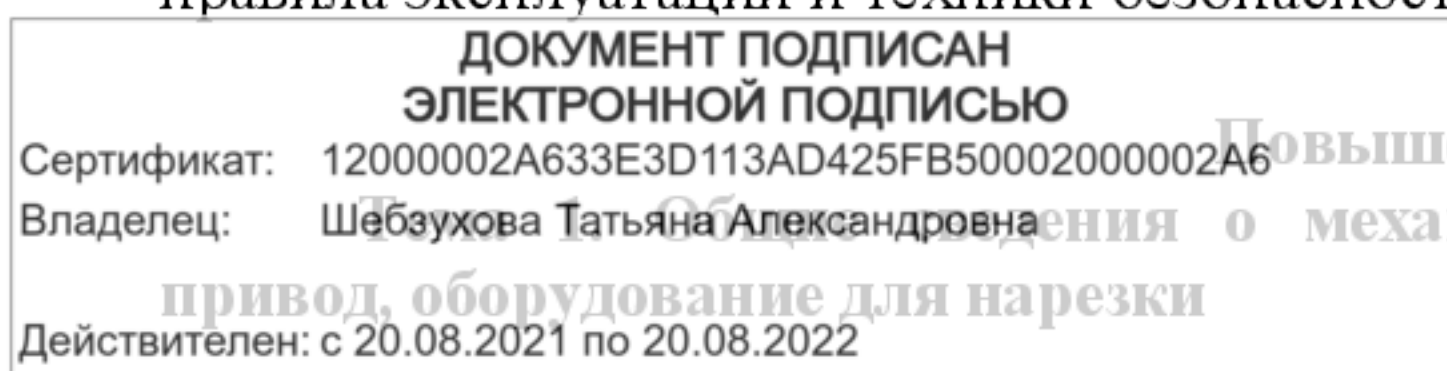
1. Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.
2. Пароконвектоматы (комби-шкафы): назначение, устройство, программы («горячий воздух», «пар», «комбинированный пар»), принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
3. Конвекторы: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

Тема 8. Оборудование универсальное, водогрейное и для раздачи пищи.

1. Плиты электрические: классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.
2. Плиты электрические с регулируемой поверхностью обогрева.
3. Автоматические электрокипятильники: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.
4. Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение.
5. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

Тема 9. Общие сведения о холодильном оборудовании.

1. Холодильное оборудование: назначение, направления совершенствования оснащенности предприятий общественного питания.
2. Классификация способов охлаждения, их характеристика.
3. Холодильные агенты: понятие, назначение, их виды, свойства, область применения, влияние на окружающую среду.
4. Холодильные машины: понятие и назначение.
5. Классификация холодильного оборудования по назначению, температурному режиму, характеру движения воздуха в охлаждаемом объеме, степени герметичности холодильного агрегата, расположению холодильного агрегата или машины.
6. Стационарные охлаждаемые объекты, камеры охлаждаемые сборно-щитовые: общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства основных узлов; правила эксплуатации и техники безопасности.
7. Шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины; льдогенераторы; оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры: назначение, типы, общая характеристика, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности.



1. Причины возникновения и последствия действий токов перегрузки и токов короткого замыкания.
2. Аппараты защиты: их типы, устройство и принцип действия.
3. Структура машин и механизмов.
4. Основные узлы современной технологической машины, их назначение.
5. Преимущества и недостатки использования универсальных приводов различных типов.

Тема 2. Машины для обработки овощей, мяса и рыбы

1. Механизмы к универсальному приводу (для рыхления мяса, нарезки на бефстроганов, измельчения сухарей и перца): устройство, принцип действия, правила и виды сборки, правила эксплуатации и техники безопасности.
2. Недостатки современных машин для обработки овощей, мяса и рыбы.

Тема 3. Машины кондитерского и мучного цеха

1. Машины для взбивания кондитерских смесей.
2. Машины и механизмы специального назначения.
3. Недостатки современных машин кондитерского и мучного цеха.

Тема 4. Подъемно-транспортное оборудование, посудомоечные машины и торговое оборудование

1. Лифты: устройство, принцип действия, правила безопасной работы.
2. Моющие средства для мытья посуды, требования.
3. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весам.
4. Государственный реестр контрольно-кассовых машин.
5. Критерии выбора типов машин, организация технического обслуживания.

Тема 5. Общие сведения о тепловом оборудовании

1. Основные виды энергоносителей, область их применения.
2. Способы передачи тепла и их характеристика.
3. Понятия о теплоносителях.
4. Типы теплообменников, классификация.
5. Теплоизоляционные материалы, используемые в тепловом оборудовании, их свойства.

Тема 6. Варочное, жарочное и пекарское оборудование

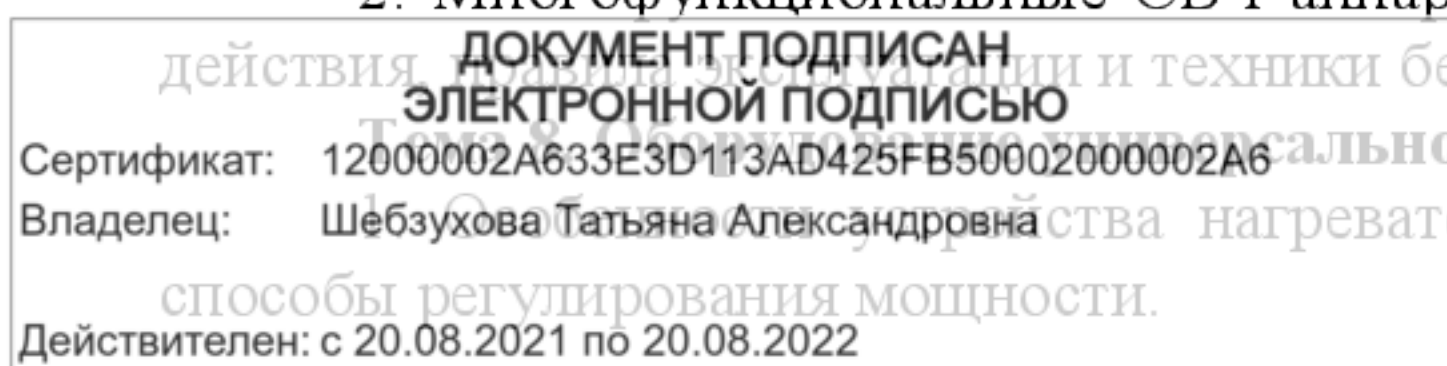
1. Контрольно-измерительная и предохранительная арматура пищеварочных котлов: назначение, общая характеристика; электрическая схема управления.
2. Порядок ведения технической документации по обслуживанию подъемно-транспортного оборудования.
3. Аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.
4. Жарочные аппараты непрерывного действия: автомат для приготовления и жарки пончиков, автомат для приготовления и жарки пирожков с начинкой, жаровни для выпечки блинчиков, аппарат для приготовления блинчиков с начинкой.
5. Общая характеристика, особенности устройства; приборы автоматического регулирования, техника безопасности при эксплуатации аппаратов непрерывного действия.

Тема 7. Многофункциональное тепловое оборудование

1. Многофункциональная кухонная станция: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
2. Многофункциональные СВЧ аппараты: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

Тема 8. Многофункциональное оборудование для нагрева, водогрейное и для раздачи пищи.

1. Многофункциональные аппараты для нагрева: устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
2. Многофункциональные аппараты для водогрея: устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
3. Многофункциональные аппараты для раздачи пищи: устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.



2. Правила эксплуатации (особенности ухода за жарочной поверхностью плит).
3. Автоматический контроль уровня заполнения кипятильника.
4. Термостаты, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

Тема 9. Общие сведения о холодильном оборудовании

1. Охлаждение естественное и искусственное, безмашинное и машинное: их сущность, преимущества и недостатки разных видов и типов.
2. Сущность других способов охлаждения (термоэлектрического, расширения сжатых газов).
3. Понятие об устройстве и принципе работы хладоновой компрессионной машины.
4. Классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, температуре кипения хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу компрессора и конденсатора, степени автоматизации и агрегатирования.
5. Компрессоры, конденсаторы и испарители холодильных машин: назначение, устройство, принцип действия.
6. Приборы автоматики холодильных машин.

1. Критерии оценивания компетенций*

Оценка «отлично» выставляется студенту, если: демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает программный материал, не затрудняясь с ответом при видоизменении задания; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если: демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; правильно применяет теоретические положения при решении ситуационных задач; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если: излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала; испытывает трудности при решении ситуационных задач.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если: не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала; с большими затруднениями решает ситуационные задачи.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах и определениях, технологических аспектах производства продукции общественного питания с использованием различных видов оборудования, умеет подбирать требуемые виды технологического оборудования, производить необходимые расчеты.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется: в терминах и определениях, технологических аспектах производства продукции общественного питания с использованием различных видов оборудования, не умеет подбирать требуемые виды технологического оборудования, производить необходимые расчеты.

** в соответствии с требованиями к результатам освоения дисциплины*

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя: вопросы для собеседования.

Предлагаемые студенту вопросы позволяют проверить компетенции ПК-5, ПК-6.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 66,96 часов самостоятельной работы.

Для проведения данного оценочного мероприятия необходимо 5-10 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо подготовить ответы на вопросы в письменной форме.

При проверке ответа студента, оцениваются:

- знание терминологии курса дисциплины;
- ясность, четкость, логичность, научность изложения;
- правильность ответов на задаваемые вопросы.

Оценочный лист студента Ф.И.О.

Номер варианта	Номер вопроса	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
	1				
	2				
	3				
	4				

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022