

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиала) СКФУ
федерального университета
Дата подписания: 05.09.2023 17:11:22
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
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

По дисциплине	Техническое оснащение организаций питания	
Специальность	<u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u>	
Форма обучения	очная	
Учебный план	2021 г.	
Объем занятий: Итого	72	ч.
В т.ч. аудиторных	64	ч.
Лекций	32	ч.
Практических занятий	32	ч.
Самостоятельной работы	8	ч.
Дифференцированный зачет 4 семестр	___	ч.

Дата разработки:

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

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

Вопросы для собеседования

По дисциплине: Техническое оснащение организаций питания

Тема 7. Весоизмерительное оборудование

1. Классификация оборудования предприятий общественного питания.
2. Общие правила эксплуатации оборудования.

Тема 8. Контрольно-кассовые машины

1. Классификация оборудования по назначению.
2. Виды, назначение, устройство, принцип действия.

Тема 9. Тепловое оборудование.

1. Классификация механического оборудования по назначению.
2. Виды, назначение, устройство, принцип действия.

Тема 19. Требования безопасности к торгово-технологическому оборудованию.

1. Нормативная база правила эксплуатации по технике безопасности.
2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию.

1. Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Составитель _____
(подпись)

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

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

Вопросы к контрольным срезам

По дисциплине: Техническое оснащение организаций питания

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Классификация оборудования предприятий общественного питания.
2. Общие правила эксплуатации механического оборудования.
3. Устройство универсального привода ПУ-0,6
4. Основные требования техники безопасности по эксплуатации оборудования ПОП.
5. Электроконтактный манометр.

2 вариант.

1. Общие правила эксплуатации механического оборудования.
2. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания.
3. Правила эксплуатации ПУ-0,6 универсального привода.
4. Устройство картофелеочистительной машины МОК-16. Назначение.
5. Правила техники безопасности при работе с картофелеочистительной машиной МОК-16.

Контрольный срез № 2.

1 вариант.

1. Правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-16.
2. Устройство овощерезки типа МРО-50-200.
3. Правила техники безопасности при работе с овощерезательной машины типа МРО-50-200.
4. Устройство мясорубки типа МИМ-82. Назначение.
5. Правила техники безопасности при работе со сменным механизмом для перемешивания салатов и винегретов МС 25-200.

2 вариант.

1. Правила техники безопасности при работе с мясорубкой типа МИМ-82.
2. Устройство сменного многоцелевого механизма МС 4-7-8-20. Назначение.
3. Устройство сменного механизма для перемешивания фарша МС 8-150. Назначение.
4. Устройство сменного механизма для рыхления мыса типа МС 19-1400.
5. Оборудование для получения готовой продукции.

Контрольный срез № 3.

1 вариант.

1. Оборудование для сервисной и реализации продуктов питания.
2. Механическое оборудование.
3. Весоизмерительное оборудование.
4. Контрольно-кассовые машины.
5. Тепловое оборудование.

2 вариант.

1. Универсальный привод. Назначение.
2. Организация охраны труда в предприятиях ОП.
3. Механическое оборудование.
4. Технологический процесс механической обработки овощей.
5. Оборудование для получения готовой продукции.

Контрольный срез № 4.

1 вариант.

1. Холодильное оборудование. Назначение.
2. Тепловое оборудование. Назначение.
3. Механическое оборудование.
4. Устройство сменного механизма для рыхления мяса.
5. Нормативно-правовая база охраны труда.

2 вариант.

1. Механическое оборудование. Назначение.
2. Обработка овощных полуфабрикатов.
3. Обеспечение охраны труда.
4. Пожарная безопасность.
5. Требования безопасности к торгово-технологическому оборудованию.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего

объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Составитель _____
(подпись)

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

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

Комплект заданий для контрольной работы

по дисциплине: Техническое оснащение организаций питания

(наименование дисциплины)

Тема 1. Виды технического оснащения организаций общественного питания.

Вариант

1

- | | |
|-----------|--|
| Задание 1 | Значение дисциплины в профессиональной подготовке специалистов ресторанного бизнеса. |
| Задание 2 | Классификация механического оборудования по назначению. |

Вариант

2

- | | |
|-----------|---|
| Задание 1 | Машины для обработки овощей и картофеля, для обработки мяса и рыбы, принцип действия. |
| Задание 2 | Машины для обработки муки и теста, виды, назначение, устройство, принцип действия. |

Тема 7.

Весоизмерительное оборудование

Вариант

1

- | | |
|-----------|---|
| Задание 1 | Весоизмерительное оборудование: классификация, виды. |
| Задание 2 | Весоизмерительное оборудование: назначение, устройство. |

Вариант

2

- | | |
|-----------|---|
| Задание 1 | Весоизмерительное оборудование: правила эксплуатации, метрологические. |
| Задание 2 | Весоизмерительное оборудование: эксплуатационные требования, предъявляемые весам. |

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Составитель _____

(подпись)