

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:45:13

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**

Заведующий кафедрой ТППиТ

\_\_\_\_\_ Е.Н. Холодова

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

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

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04	Технология	продукции	и	организация
		общественного	питания		
Направленность (профиль)		Технология	и	организация	ресторанного
Квалификация выпускника		бакалавр			дела
Форма обучения		очная			
Учебный план		2021	г.		

## Предисловие

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»
2. Фонд оценочных средств 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».
3. Разработчик доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения Шалтумаев Т. Ш.
4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения
5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:  
Председатель: Нарыжная А.Б. – председатель УМК ПИ (филиал) СКФУ  
Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения  
Щедрина Т.В., доцент каф. технологии продуктов питания и товароведения  
Эксперт, проводивший внешнюю экспертизу:  
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 при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».
7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

**Паспорт фонда оценочных средств  
для проведения текущей 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

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Год начала обучения 2021 г.

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Модуль, раздел, тема (в соответствии с Программой)	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
					Базовый	Повышенный
ПК-5, ПК-6	№ 1-9	устный	текущий	Вопросы к собеседованию	70	37

Составитель \_\_\_\_\_ Т.Ш. Шалтумаев  
(подпись)

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

УТВЕРЖДАЮ:  
Зав. кафедрой ТППТ  
\_\_\_\_\_ Е.Н. Холодова  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Вопросы для собеседования**  
**по дисциплине «Технологическое оборудование предприятий общественного**  
**питания»**  
(наименование дисциплины)

**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. Машин и механизмы: понятия, их отличия.
5. Машин 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. Машин 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. Машин для обработки овощей, мяса и рыбы**

1. Машин 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 Машин: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.
3. Устройства для отжима соков: типы, устройство, использование.
4. Машин для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы.
5. Машин для рыхления мяса, формовки котлет и биточков.

**Тема 3. Машин 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 замеса и раскатки теста.
7. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности.

#### **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 гастроемкостях.
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. Общие сведения об автоклавах и вакуум-аппаратах. эксплуатации.
5. Пароварочные аппараты: 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 электрокипяtilьники: 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.

### **Повышенный уровень**

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

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 подъёмно-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 блинчиковой ленты, 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. Оборудование универсальное, водогрейное и для раздачи пищи.**

1. Особенности устройства нагревательного элемента и жарочной поверхности, способы регулирования мощности.

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.

### **Критерии оценивания компетенций при собеседовании со студентом**

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 и практических 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 и практических задач.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если:

- не знает значительной части программного материала;
- допускает грубые ошибки при изложении программного материала;
- с большими затруднениями решает ситуационные и практические задачи.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах и определениях, видах нормативной и технической документации, особенностях разработки, принятия, изменения и отмены различных видов документации в общественном питании, специфике разработки рецептур в общественном питании.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах и определениях, видах нормативной и технической документации, особенностях разработки, принятия, изменения и отмены различных видов документации в общественном питании, специфике разработки рецептур в общественном питании.

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

*Описание шкалы оценивания при собеседовании со студентом*

Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

### **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 базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить знания студентов по темам дисциплины «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить освоение ПК-5, ПК-6. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 46,98 часов самостоятельной работы.

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

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, сборниками рецептур, конспектом.

Оценочный лист студента Ф.И.О.

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

Составитель \_\_\_\_\_ Т.Ш. Шалтумаев  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.