

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 10:52:39

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f5848641ca12be936

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  
Данченко Н.В.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**Технологическое оборудование предприятий общественного питания**

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация обще- ственного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>7</u>	<u>8</u>

## 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

Лимарева Н.С. 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».

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

## 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 <sub>ПК-5</sub> 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 <sub>ПК-5</sub> Организовывает технологический процесс производства продуктов питания мас-сового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сы-	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.

рья.				
ИД-3ПК-5 Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.	Не демонстрирует способность эксплуатации современного технологического оборудования с целью улучшения технологии пищевых производств с учетом инновационных направлений в индустрии питания.	Ограничено демонстрирует способность эксплуатации современного технологического оборудования с целью улучшения технологии пищевых производств с учетом инновационных направлений в индустрии питания.	Демонстрирует способность эксплуатации современного технологического оборудования с целью улучшения технологии пищевых производств с учетом инновационных направлений в индустрии питания, но допускает незначительные ошибки.	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):

*Индикаторы:*

ИД-1ПК-6 Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники.	Не осуществляет необходимые технологические расчеты для подбора оптимальных видов технологического оборудования	Ограничено осуществляет необходимые технологические расчеты для подбора оптимальных видов технологического оборудования	Осуществляет необходимые технологические расчеты для подбора оптимальных видов технологического оборудования, но допускает незначительные ошибки	Осуществляет необходимые технологические расчеты для подбора оптимальных видов технологического оборудования
ИД-2ПК-6 Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проек-	Не использует различные информационные ресурсы для обоснования выбора технологического оборудования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Ограничено использует различные информационные ресурсы для обоснования выбора технологического оборудования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Использует различные информационные ресурсы для обоснования выбора технологического оборудования основных и вспомогательных помеще-	Использует различные информационные ресурсы для обоснования выбора технологического оборудования основных и вспомогательных помеще-

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.

## 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 протирочные машины?	ПК-5
4.		По каким признакам классифицируются протирочные 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.		В чем преимущества использования секционное модулированного оборудования?	ПК-5
20.		Принцип работы пекарских шкафов с последовательной схемой движения теплоносителя	ПК-6
21.		Назовите классификацию пекарских шкафов по конструктивному решению	ПК-5
22.		Как осуществляется нагрев продуктов в пищеварочных котлах?	ПК-5

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.	с	Что собой представляет универсальный привод? а) устройство для включения машины; б) набор сменных механизмов; с) совокупность электродвигателя и передаваемого механизма.	ПК-5
25.	б	Какой емкости выпускаются пищеварочные перекидные котлы? а) 100 л; б) 40 и 60 л; с) 150 л и 200 л.	ПК-5
26.	с	До какой максимальной температуры подогреваются продукты в мармитах? а) 100 °С; б) 40-50 °С; с) 55-60 °С.	ПК-5
27.	а	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

## **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.*