



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль программы
«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
кафедра инжиниринга технологического оборудования

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенция-ми/индикаторами достижения компетенции
<p>ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;</p> <p>ПК-4: Способен использовать фундаментальные знания в различных областях техники и технологий, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.</p>	<p>ОПК-3.1: Использование знаний инженерных процессов при эксплуатации различных видов технологического оборудования;</p> <p>ОПК-3.2: Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов с учетом всех экологических рисков;</p> <p>ПК-4.6: Демонстрирует знание методик расчета, подбора и размещения технологического оборудования на предприятиях общественного питания</p>	Оборудование предприятий общественного питания	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования; - проектирование и реконструкцию предприятий питания; - методики расчета и подбора машин и аппаратов для пищевых производств; - конструкции современного пищевого технологического оборудования и условия его правильной эксплуатации. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов; - пользоваться методическими и нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете и подборе оборудования предприятий общественного питания. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками в эксплуатации и монтаже оборудования предприятий питания.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания по дисциплине;
- задания и контрольные вопросы к лабораторным работам.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме экзамена, соответственно относятся:

- экзаменационные вопросы по дисциплине.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения дисциплины студентами очной формы обучения – знания основных понятий, устройства и правил эксплуатации машин и аппаратов для обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания (Приложение № 1).

Сдача теста считается успешным, если даны правильные ответы на 75% вопросов теста.

3.2 В приложении № 2 приведены задания и контрольные вопросы к лабораторным работам. Оценка результатов выполнения задания к лабораторной работе производится при представлении студентом отчета по лабораторной работе и на основании ответов студента на вопросы по тематике работы.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. К экзамену допускаются студенты:

- получившие положительную оценку по результатам защиты контрольной работы (заочная форма обучения);
- получившие положительную оценку по результатам лабораторного практикума;
- получившим положительную оценку по результатам тестирования.

4.2 В приложении № 4 приведены экзаменационные вопросы по дисциплине.

Экзаменационный билет содержит два экзаменационных вопроса.

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно- корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3.Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задаче
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понима-	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках постав-

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	предложенный алгоритм, допускает ошибки		ет основы предложенного алгоритма	ленной задачи

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры инжиниринга технологического оборудования (протокол № 3 от 21.04.2022 г.).

Заведующий кафедрой



Ю.А. Фатыхов

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 13.04.2022 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Тест №1

1. В дисковых овощерезках для шинкования капусты используют диск:

1. С серповидными ножами
2. С прямыми ножами и гребенками
3. Терочный
4. С серповидными ножами и решетку

2. При сборке мясорубки подрезная решетка устанавливается на палец шнека режущими кромками:

1. По направлению вращения
2. Против вращения
3. Наружу
4. Внутрь

3. Перегрузка машины:

1. повышает производительность
2. увеличивает срок службы
3. снижает срок службы
4. не влияет на срок службы

4. К рабочим органам в тестомесильной машине относится:

1. гребенка
2. серповидный нож
3. венчик
4. месильный рычаг

5. Чтобы проверить блокировку тестораскаточной машины, нужно:

1. опустить решетчатую крышку
2. поднять предохранительную решетку
3. несколько раз нажать на рычаг
4. отвести каретку в сторону

6. К универсальным тепловым аппаратам относятся:

1. Плиты
2. Сковороды
3. Фритюрницы
4. Пароварочные аппараты

7. Для жарки продуктов непосредственно на жарочной поверхности предназначены:

1. Фритюрницы
2. Жарочные шкафы
3. Сковороды
4. Шашлычницы

8. Пароконвектоматы по технологическому назначению относятся к:

1. универсальным тепловым аппаратам
2. варочным
3. жарочным
4. специализированным

9. К жарочным аппаратам относятся:

1. микроволновые печи
2. пищеварочные котлы
3. пароварочные аппараты
4. грили

10. Жарка продуктов во фритюрнице производится:

1. непосредственно на жарочной поверхности
2. в большом количестве масла
3. в среде горячего воздуха
4. в инфракрасных лучах

11. Пароварочные аппараты по технологическому назначению относятся к:

1. универсальным тепловым аппаратам
2. варочным
3. жарочным
4. для поддержания блюд в горячем состоянии

12. Для поддержания в горячем состоянии жареных блюд используют:

1. суповой мармит
2. мармит с водяным обогревом
3. мармит с паровым обогревом
4. тепловую стойку

13. Электрический привод состоит из:

1. электрического двигателя и передаточного механизма
2. исполнительного механизма и редуктора
3. электрического двигателя и исполнительного механизма

4. исполнительного и передаточного механизмов

14. Для жарки продуктов в среде горячего воздуха предназначены:

1. сковороды
2. фритюрницы
3. микроволновки
4. жарочные шкафы

15. Во время работы подрезная решетка мясорубки:

1. вращается по направлению вращения шнека
2. неподвижна
3. вращается по часовой стрелке
4. вращается против часовой стрелки

Тест №2

1. При сборке мясорубки двусторонние ножи устанавливают режущими кромками:

1. наружу
2. по направлению вращения шнека
3. против направления вращения шнека
4. безразлично

2. Ножевую решетку в мясорубку устанавливают режущими кромками:

1. наружу
2. внутрь
3. по направлению вращения шнека
4. безразлично

3. Поворотный механизм для переворачивания чаши имеет:

1. сковорода
2. фритюрница
3. жарочный шкаф
4. пекарный шкаф

4. Чтобы проверить работу автоматики «сухого хода» водогрейного титана нужно:

1. заполнить аппарат водой до определенной метки
2. открыть предохранительный клапан
3. открыть крышку
4. включить без воды

5. Недогрузка машины:

1. снижает срок службы машины
2. улучшает качество обрабатываемых продуктов
3. увеличивает срок службы машины
4. увеличивает производительность

6. Генератором энергии в СВЧ-печи является:

1. кварцевая трубка
2. ТЭН
3. Чугунная конфорка
4. магнетрон

7. В СВЧ-печах нельзя пользоваться посудой:

1. Стеклойной
2. Фарфоровой
3. Из ситалла
4. металлической

8. В мясорубку МИМ-82 для приготовления паштета ставят ножевые решетки с диаметром отверстий, мм:

1. 9 и 5
2. 5 и 3
3. 9 и и3
4. 9

9. Рабочая температура фритюра, °С:

1. 100
2. 150
3. 180
4. 200

10. В слайсерах для нарезки хлеба используют нож:

1. С мелкими зубчиками
2. С прямыми участками
3. Простой дисковый
4. Тефлоновый

11. Не относится к варочному оборудованию:

1. Пищеварочный котел
2. Электроварка
3. Пароварочный аппарат

4. Пекарный шкаф

12. Пекарный шкаф не предназначен для:

1. Выпечки пирогов
2. Жарки мяса
3. Изготовления хлебобулочных изделий
4. Выпечки кондитерских изделий

13. В микроволновой печи тепловая обработка продуктов производится:

1. На нагретой поверхности
2. Во фритюре
3. В среде горячего воздуха
4. В переменном электромагнитном поле

14. Встроенный парогенератор имеет:

1. Суповой мармит
2. Термостат
3. Водяной мармит
4. Паровой мармит

15. Поплавковый клапан водогрейного титана:

1. Поддерживает давление
2. Измеряет давление
3. Поддерживает уровень воды
4. Измеряет влажность

Тест №3

1. Неподвижное основание, на котором укрепляются все узлы машины:

- А) машина
- В) корпус
- С) привод
- Д) рабочая камера
- Е) станина

2. Узел машины, служащий для пуска и остановки машины, а также для контроля за работой машины:

- А) электропривод машины
- В) аппаратура управления
- С) детали машины

Д) передаточный механизм

Е) рабочий орган машины

3. Узел машины, предназначенный для размещения внутренних частей машины:

А) рабочая камера

В) рабочий орган

С) станина

Д) деталь машины

Е) корпус машины

4. Устройство, состоящее из электродвигателя и передаточного механизма и предназначенное для приведения в действие исполнительного механизма:

А) машина

В) цепная передача

С) станина

Д) ременная передача

Е) электропривод и приводной механизм

5. Часть машины, изготовленная без сборочных операций:

А) передаточный механизм

В) исполнительный механизм

С) узел машины

Д) электродвигатель

Е) деталь машины

6. Деталь общего назначения несущая вращательные части, но не передающая вращающего момента:

А) опоры

В) ось

С) корпус машины

Д) подшипник

Е) вал

7. Механические свойства машиностроительных материалов:

А) хрупкость, твердость

В) прочность

С) все ответы верны

Д) упругость

Е) пластичность

8. Передача из двух зубчатых колес, сцепленных между собой:

- А) цепная передача
- В) вал
- С) ось
- Д) червячная передача
- Е) зубчатая передача

9. Искусственный лед получают в:

- А) ледогенераторах
- В) специальном шкафу
- С) холодильном шкафу
- Д) холодильной камере

10. Единица измерения частоты напряжения:

- А) л
- В) мм
- С) кг\г
- Д) гц
- Е) па

11. Место хранения скоропортящихся продуктов на ПОП:

- А) бытовые холодильники
- В) охлаждаемые витрины
- С) специальные камеры
- Д) специальные шкафы, камеры
- Е) холодильные камеры, холодильные шкафы, охлаждаемые витрины и прилавки.

12. Рабочий узел машины, в котором происходит непосредственная обработка продук- тов:

- А) вал
- В) рабочий орган машины
- С) электропривод
- Д) корпус машины
- Е) рабочая камера

13. Механические передачи трением:

- А) фрикционные передачи
- В) зубчатые передачи
- С) ременная передача

Д) цепная передача

14. После окончания работы машину в первую очередь необходимо:

- А) смазать несоленым пищевым жиром
- В) промыть, протереть влажной тряпкой
- С) разобрать
- Д) отключить
- Е) просушить

15. Рабочим органом картофелеочистительной машины типа МОК-250 служит:

- А) две ножевые гребёнки
- В) диск с серповидными ножами
- С) конусный диск, покрытый абразивной массой
- Д) два тёрочных диска
- Е) ножи-фрезы и гребёнки

Приложение №2

ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ЛАБОРАТОРНЫМ РАБОТАМ

Лабораторная работа № 1: Изучение конструкции и области использования куттера

Задание по лабораторной работе: Изучить конструкцию и принцип действия куттера.

Приобрести навыки его безопасной эксплуатации.

Контрольные вопросы:

1. Дать рекомендации по использованию куттера в условиях предприятия общественного питания.
2. Перечислить свои замечания по конструкции куттера, удобству обслуживания и эксплуатации.
3. Дать классификацию устройств данного типа.
4. Особенности приготовления различных пищевых продуктов в куттере.
5. Влияние температуры продукта и частоты вращения ножей куттера на процесс измельчения.

Лабораторная работа № 2: Изучение конструкции вакуум -упаковочной машины

Задание по лабораторной работе: Изучить конструкцию и принцип действия вакуум -упаковочной машины. Приобрести навыки его безопасной эксплуатации.

Контрольные вопросы:

1. Устройство и принцип действия вакуум - упаковочной машины. Основные элементы.
2. Дать рекомендации по использованию вакуум - упаковочной машины в условиях предприятия общественного питания.
3. Особенности эксплуатации вакуум - упаковочной машины.
4. Основные неисправности вакуум - упаковочной машины.
5. Подготовка к работе и эксплуатация вакуум - упаковочной машины.

Лабораторная работа № 3: Изучение конструкции кондиционера

Задание по лабораторной работе: Изучить конструкцию и принцип действия кондиционера. Приобрести навыки его безопасной эксплуатации.

Контрольные вопросы:

1. Устройство кондиционера. Основные элементы.
2. Требования к расположению оборудования данного типа.

3. Особенности эксплуатации кондиционера

4. Дать рекомендации по использованию кондиционера в условиях предприятия общественного питания.

5. Основные неисправности кондиционера.

Лабораторная работа № 4: Изучение конструкции фритюрницы и контактного гриля.

Задание по лабораторной работе: Изучить конструкцию и принцип действия фритюрницы и контактного гриля. Приобрести навыки их безопасной эксплуатации.

Контрольные вопросы:

1. Устройство фритюрницы и контактного гриля. Основные элементы.

2. Дать рекомендации по использованию фритюрницы и контактного гриля в условиях предприятия общественного питания.

3. Особенности эксплуатации фритюрницы и контактного гриля.

4. Основные неисправности фритюрницы и контактного гриля.

5. Подготовка к работе и эксплуатация фритюрницы и контактного гриля.

Лабораторная работа № 5: Изучение конструкции аппарата для приготовления хот-догов.

Задание по лабораторной работе: Изучить конструкцию и принцип действия аппарата для приготовления хот-догов. Приобрести навыки его безопасной эксплуатации.

Контрольные вопросы:

1. Устройство аппарата для приготовления хот-догов. Основные элементы.

2. Требования к расположению оборудования данного типа.

3. Дать рекомендации по использованию аппарата для приготовления хот-догов в условиях предприятия общественного питания.

4. Особенности эксплуатации аппарата для приготовления хот-догов.

5. Основные неисправности аппарата для приготовления хот-догов.

Лабораторная работа № 6: Изучение конструкции машины упаковочной РТ-УМ-01.

Задание по лабораторной работе: Изучить конструкцию и принцип действия машины упаковочной РТ-УМ-01. Приобрести навыки ее безопасной эксплуатации.

Контрольные вопросы:

1. Устройство и принцип действия упаковочной машины. Основные элементы.

2. Дать рекомендации по использованию упаковочной машины в условиях предприятия общественного питания.
3. Особенности эксплуатации упаковочной машины.
4. Основные неисправности упаковочной машины.
5. Подготовка к работе и эксплуатация упаковочной машины.

Лабораторная работа № 7: Изучение конструкции аппарата для приготовления горячего шоколада

Задание по лабораторной работе: Изучить конструкцию и принцип действия аппарата для приготовления горячего шоколада. Приобрести навыки его безопасной эксплуатации.

Контрольные вопросы:

1. Устройство аппарата для приготовления горячего шоколада. Основные элементы.
2. Требования к расположению оборудования данного типа.
3. Дать рекомендации по использованию аппарата для приготовления горячего шоколада в условиях предприятия общественного питания.
4. Особенности эксплуатации аппарата для приготовления горячего шоколада.
5. Основные неисправности аппарата для приготовления горячего шоколада.

Более подробно порядок выполнения и оформления лабораторных работ изложен в УМПЛР «Оборудование предприятий общественного питания».

Приложение №3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

- 1.Классификация технологического оборудования
- 2.Структура оборудование и функциональное назначение его частей
3. Конструктивные формы рабочих органов и их функции
4. Материалы для изготовления технологического оборудования. Требования к материалам.
5. Основные параметры, характеризующие работу оборудования
6. Транспортное оборудование. Классификация.
7. Оборудование для мойки сырья
8. Сортировочные машины
9. Измельчители. Волчки и куттеры.
10. Оборудование для перемешивания. Фаршемешалки.
- 11.Оборудование для формования.
12. Упаковочные машины
13. Классификация весов
14. Оборудование для дозирования кусковых продуктов.
15. Оборудование для дозирования жидких продуктов.
- 16.Оборудование для дозирования сыпучих продуктов.
- 17.Морозильные аппараты. Дефростеры.
- 18.Бланширователи.
19. Аппараты для обжаривания.
- 20.Варочные котлы.