

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Зав. ОСПО



Н.С. Зайцева

«18» октября 2017 г.

Торгово-экономический институт  
Отделение среднего профессионального образования

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

По дисциплине ОП.11 Оборудование организаций общественного питания  
Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Красноярск  
2017

Оборудование организаций общественного питания: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчик



Зайцева Н.С.

СОГЛАСОВАНО

№ 001/17

 Н.С. Зайцева

18-сентября 2017 г.

Гарантированно не используется

Используется в качестве учебного пособия

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По дисциплине ФГОС Оборудование организаций общественного питания

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Красноярск 2017

## 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы, описание показателей и критериев оценивания компетенций

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
1	1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>- требования, предъявляемые к знаниям, умениям, навыкам работника общественного питания;</li> <li>- роли, функции и задачи техника-технолога в современных организациях общественного питания.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать интерес к своей будущей профессии через: участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; участие в органах студенческого самоуправления; участие в социально-проектной деятельности; портфолио студента;</li> <li>- обосновать выбор профессии.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками подбора и функционального безопасного использования технологического оборудования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</li> <li>- тематика докладов, выступлений;</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических занятий;</li> <li>- тестовые задания;</li> <li>- билеты экзамена.</li> </ul>
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию оборудования, характеристику его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать правильную последовательность выполнения действий по организации собственной деятельности;</li> <li>- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</li> <li>- тематика докладов, выступлений;</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических занятий;</li> <li>- тестовые задания;</li> <li>- билеты экзамена.</li> </ul>

		его по назначению; - продемонстрировать выполнение профессиональных задач.	
		<i>Владеть:</i> - навыками подбора и безопасной эксплуатации технологического оборудования.	
	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<i>Знать:</i> - направления научно-технического прогресса в отрасли общественного питания, основные виды и характеристику профилирующих групп торгово-технологического оборудования, правила их безопасной эксплуатации, критерии выбора с учетом профиля предприятия общественного питания;	- опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий;
		<i>Уметь:</i> - продемонстрировать способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - понимать ответственность за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по организации рационального питания.	- тестовые задания; - билеты экзамена.
		<i>Владеть:</i> - навыками обеспечения оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием, организовать техническое оборудование; - практическими навыками безопасной эксплуатации отдельных видов торгово-технологического оборудования и методам определения эффективности использования новых видов оборудования. - навыками решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области физиологии питания.	
	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для	<i>Знать:</i> - состав источников информации, необходимых для решения профессиональных задач;	- опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов,

	эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- приёмы поиска информации в профессиональной деятельности.	выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - билеты экзамена.	
		<i>Уметь:</i> - использовать различные источники, включая электронные и Интернет – ресурсы; - обосновывать выбор и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленных задач; - получать и эффективно использовать необходимую информацию.		
		<i>Владеть:</i> - навыками эффективного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач; - навыками использования информации в области профессиональной деятельности.		
	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> - программы, необходимые для профессиональной деятельности.		- опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - билеты экзамена.
		<i>Уметь:</i> - результативно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - оформлять результаты самостоятельной работы с использованием информационно-коммуникационных технологий.		
		<i>Владеть:</i> - навыками освоения программ, необходимых для профессиональной деятельности.		
	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно	<i>Знать:</i> - информацию о дополнительных занятиях, дополнительных рабочих профессиях, курсах дополнительного профессионального образования		- опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических
		<i>Уметь:</i> - организовывать самостоятельные занятия при изучении		

		<p>планировать повышение квалификации</p>	<p>профессионального модуля:  а) самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т. п.);  б) посещение дополнительных занятий;  в) освоение дополнительных рабочих профессий;  г) обучение на курсах дополнительного профессионального образования.</p>	<p>занятий;  - тестовые задания;  - билеты экзамена.</p>
		<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i>  - современные виды технологического оборудования, источники снабжения материально-технической базы;  - о новых технологиях в области применения современных видов оборудования</p> <p><i>Уметь:</i>  - проявлять постоянный интерес к инновациям в области общественного питания.</p> <p><i>Владеть:</i>  - навыками использования «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т. п.).</p>	<p>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос;  - тематика докладов, выступлений;  - экспертная оценка выполнения практических занятий;  - тестовые задания;  - билеты экзамена.</p>

## **2 МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ВЛАДЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Предметом оценки освоения дисциплины ОП. 10 «Оборудование организаций общественного питания» являются знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляется с использованием следующих форм и методов: текущего и рубежного контроля (устный опрос, письменный опрос, собеседование), экспертной оценки (в ходе практических занятий, выполнение творческих заданий), дифференцированного зачета.

### ***2.1 Опросы: устный, письменный, блиц-опрос***

Функция контроля за содержательностью, глубиной и систематичностью самостоятельной работы студентов эффективно реализуется при устном и письменном опросе, собеседовании, заслушивании докладов и выступлений. Данные формы контроля раскрывают сильные и слабые стороны в постижении студентами вопросов функционального, безопасного использования технологического оборудования, задолго до рубежного и итогового контроля знаний, что дает преподавателю возможность систематически анализировать и оценивать как уровень работы группы в целом, так и каждого студента в отдельности и соответствующим образом реагировать на негативные стороны в освоении учебной дисциплины.

Собеседования, опросы проводятся после изучения определенной темы (раздела) на практических занятиях по дисциплине.

***Устные опросы*** проводятся во время практических занятий. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, находить удачные примеры из современной действительности, что увеличивает эффективность усвоения материала на ассоциациях.

Основные вопросы для устного опроса доводятся до сведения студентов на предыдущем практическом занятии.

***Письменные опросы*** проводятся в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения контрольной работы, когда необходимо проверить знания студентов по всей теме и разделу.

При оценке опросов анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений.

### ***Рекомендации по оцениванию ответов студентов***

С целью контроля и подготовки студентов к изучению новой темы вначале каждой практического занятия преподавателем проводится индивидуальный или фронтальный устный опрос по выполненным заданиям предыдущей темы. Критерии оценки:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);
- использование дополнительного материала (обязательное условие);
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

#### ***Критерии оценки ответов студентов***

Оценка «5» ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, 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.

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

#### ***2.2 Доклады и выступления***



*Доклад* понимается как пространная работа на основе первоисточников и литературы, предназначенная для обсуждения на практической работе. Доклад представляется в устной форме в ходе практического занятия, может сопровождаться мультимедийными презентациями. Доклад является дополнительным по отношению к лекциям и учебным пособиям источником информации для слушателей, он не может основываться исключительно на лекционном материале или на учебниках. Тематика докладов и выступлений определяется программой учебной дисциплины и предоставляется преподавателем заблаговременно. Темы для докладов, предлагаемые в методических пособиях, не являются единственно возможными. Студент вправе представить преподавателю собственный вариант тематики, связанной с изучаемым материалом.

Подготовка к практическим занятиям строится на самостоятельной работе студентов с учебником, учебными пособиями, материалами хрестоматий и первоисточниками.

*Требования к докладам и выступлениям студентов на практическом занятии*

Одним из условий, обеспечивающих успех практических занятий, является совокупность определенных конкретных требований к выступлениям, докладам, рефератам студентов. Эти требования должны быть достаточно четкими и в то же время не настолько регламентированными, чтобы сковывать творческую мысль, насаждать схематизм.

Перечень требований к любому выступлению студента примерно таков:

1. Связь выступления с предшествующей темой или вопросом.
2. Раскрытие сущности проблемы.
3. Методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности.

Разумеется, студент не обязан строго придерживаться такого порядка изложения, но все аспекты вопроса должны быть освещены, что обеспечит выступлению необходимую полноту и завершенность.

Важнейшие требования к выступлениям студентов - самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них.

Выступление студента должно соответствовать требованиям логики. Четкое вычленение излагаемой проблемы, ее точная формулировка, неукоснительная последовательность аргументации именно данной проблемы, без неоправданных отступлений от нее в процессе обоснования, безусловная доказательность, непротиворечивость и полнота аргументации, правильное и содержательное использование понятий и терминов.

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) полнота и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «отлично» 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.

«хорошо» – 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.

«удовлетворительно» – 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 «неудовлетворительно» 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.

***Примерный перечень тем докладов к практическим занятиям:***

Требования к рациональному размещению оборудования в производственных цехах

Использования современных видов теплового оборудования на предприятиях общественного питания разных типов

Использования современных видов холодильного оборудования на предприятиях общественного питания разных типов

Современные универсальные кухонные машины

Современное моечное оборудование

Современное измельчительно-режущее оборудование

Современное месильно-перемешивающее оборудование

Современное дозировочно-формовочное оборудование

Современные аппараты для тепловой обработки пищевых продуктов в электрическом поле СВЧ

Современное оборудование для мини-производств

### **2.3 Экспертная оценка выполнения практических заданий.**

Целью практических занятий является формирование профессиональных компетенций будущих специалистов индустрии питания с использованием современных направлений в технологии приготовления блюд. Формирование умений правильно применять знания и навыки в решении практических задач в области производственных отношений.

Требования к знаниям и умениям при выполнении практических работ

В результате выполнения практических работ, предусмотренных программой по данной специальности, обучающийся должен уметь:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;
- эксплуатировать оборудование по его назначению с учётом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда.

В результате выполнения практических работ, предусмотренных программой по данной специальности, обучающийся должен знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания.

Правила выполнения практических работ

Каждый обучающийся после выполнения работы должен представить результаты в тетради для практических работ или в отдельных формах. Содержание указано в описании практической работе.

Таблицы и схемы машин следует выполнять с помощью линейки и карандаша.

Расчет следует проводить с точностью до двух значащих цифр.

Вспомогательные расчеты можно выполнить на отдельных листах, а при необходимости на формах.

Если обучающийся не выполнил практическую работу или часть работы, то он может выполнить работу или оставшуюся часть во внеурочное время, согласованное с преподавателем.

Оценку по практической работе обучающийся получает, с учетом срока выполнения работы, если:

- отчёты выполнены правильно и в полном объеме;
- сделан анализ проделанной работы и вывод по результатам работы;
- обучающийся может пояснить выполнение любого этапа работы;
- отчет выполнен в соответствии с требованиями к выполнению работы.

Зачет по практическим работам обучающийся получает при условии выполнения всех предусмотренных программой работ, после сдачи отчетов по работам при удовлетворительных оценках за опросы и контрольные вопросы во время практических занятий. Практические занятия проводятся в лаборатории УПК ТЭИ и в кабинете 834. По окончании работы

преподаватель оценивает правильность выполнения работы и выставляет оценку по традиционной системе.

Результаты выполнения практических работ заносятся в журнал теоретического обучения и являются основанием допуска к экзамену.

#### **2.4 Комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса**

Текущее тестирование по какому-либо разделу курса проводится после того, как на лекционных и практических занятиях был пройден учебный материал по данной теме. Тестирование проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий по вариантам. При проведении тестирования с использованием тестовых материалов по дисциплине «Оборудование организаций общественного питания» используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

Таблица 1 – Критерии оценивания студентов при проведении текущего контроля знаний

Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-85%	84-65%	64-50%	Менее 50%

#### *Пример текущего контроля знаний в виде тестирования*

Тема «Тепловое оборудование»

#### **ВАРИАНТ 1**

1. Электросковороды относятся к специализированному оборудованию?

а) Да; б) Нет.

2. В фритюрницу масло наливают:

- а) До отметки;
- б) Так чтобы оно покрывало ТЭНы;
- в) Не более 5-7 см. до края

3. Подготовленный продукт загружают в камеру жарочного шкафа:

- а) После того как включили в сеть и задали температуру;
- б) После достижения заданной температуры;
- в) После разогрева камеры жарочного шкафа;

4. Преимущество конвекционного шкафа по сравнению с жарочным:

- а) Быстрота и равномерность нагрева рабочей камеры;
- б) Возможность задавать время и уровень влажности;
- в) меньше габаритные размеры и современный дизайн.

5. Пекарный шкаф от жарочного отличается:

- а) Большой площадью и меньшей высотой рабочей камеры;
- б) Возможностью задавать время и влажность;

в) Количеством рабочих камер;

6. Курицу для жарки в гриль загружают:

- а) До включения гриля;
- б) После достижения заданной температуры;
- в) Сразу после включение гриля.

7. В сковороде СЭ-0,45 температура регулируется:

- а) вручную;
- б) реле времени;
- в) автоматически с помощью датчика, реле температуры.

8. Загрузку чаши сковороды СЭ-0,45 производят после того, как:

- а) погаснет сигнальная лампа;
- б) начнется дымообразование;
- в) горят сигнальные лампы.

9. Перед включением микроволновой печи задаются параметры:

- а) время и мощность нагрева;
- б) температура и время;
- в) температура, вид и масса продукта

10. Фильтрационные капельные кофеварки применяют в заведениях где:

- а) необходимо большое количество кофе одновременно;
- б) необходимо приготовление кофе порционно за короткий промежуток времени;

## ВАРИАНТ 2

1. Эл.сковороды обогреваются:

- а) только снизу;
- б) снизу и по бокам;
- в) снизу и сверху.

2. В 3-х секционном жарочном шкафу электротены установлены в каждой секции:

- а) сверху;
- б) снизу;
- в) сверху и снизу

3. Перед началом работы на электролите -

- а) переключатели устанавливают на максимальный нагрев;
- б) переключатели устанавливают на слабый нагрев;
- в) переключатели устанавливают на средний нагрев.

4. Постоянный уровень сырой воды в питательной коробке поддерживается за счёт:

- а) поплавкового устройства;
- б) питательной трубки;
- в) переливной трубки.

5. Фритюрницы применяют для жарки основным способом?

- а) да; б) нет.

6. Для удаления воздуха из пароводяной рубашки пищеварочного котла:

а) Открывают пробно-спускной кран, оставляют его открытым, пока устойчивой струей не пойдет пар;

б) Открывают воздушный клапан, включают котел, оставляют его открытым пока из него не пойдёт пар.

7. По технологическому назначению электросковороды относятся к аппаратам:

а) Универсальным;

б) Специализированным.

8. Для приготовления бульона котел пищеварочный КПЭСМ-60 включают режим

а) «1» - варки; б) «2» - разогрев.

9. В период разогрева, конфорки электрических плит включают

а) На необходимую температуру;

б) На максимальную степень нагрева.

10. Нагрев жира в фритюрницы сопровождается бурным пенообразованием. Ваши действия:

а) Продолжить нагрева жира;

б) Заменить жир;

в) Делать поочередное отключение и включение аппарата к испарению влаги в масле.

### **ВАРИАНТ 3**

1. Шкаф ШЭЖЭСМ-2К включен в сеть. Нагрев верхней секции слабый. Верхняя сигнальная лампа не горит. Причины?

а) Перегорели тэны;

б) Не включены верхние тэны, неисправен верхний переключатель.

2. При разогреве электросковороды жир закладывают:

а) В не разогретый аппарат;

б) Во время разогрева аппарата;

в) В разогретый аппарат.

3. Через некоторое время после включения шкафа в камере появился дым. Почему:

а) Не правильно установлена температура;

б) Не проверили санитарное состояние шкафа, наличие посторонних предметов в камере шкафа.

4. Для контроля уровня воды в парогенераторе пищеварочного котла предназначен:

а) Поплавковый клапан;

б) Кран уровня;

в) Электрод уровня.

5. Для поддержания давления пара в пароводяной рубашке в пределах от 0,005Мпа до 0,035Мпа применяется:

а) Электроконтактный манометр;

б) Реле давления;

в) клапан-турбинка

6. Для слива жира из фритюрницы предназначен

- а) Механизм опрокидывания;
  - б) Сливной кран с ручкой;
  - в) Специальный носик.
7. При открытии дверцы электрогриля кварцевые излучатели:
- а) Выключаются;
  - б) Не выключаются.
8. При достижении в рабочей камере пекарного шкафа заданной температура:
- а) переключают электронагреватели на средний или слабый нагрев;
  - б) Оставляют электронагреватели на сильном нагреве
9. При эксплуатации пароварочного шкафа на пульте управления загорелась сигнальная лампа красного цвета. В чем причина?
- а) Перегорели тэны;
  - б) Сработало реле давления РД-4, сухой ход;
  - в) Аппарат готов к работе.
10. В процессе эксплуатации фритюрницы масло можно использовать
- а) Не более 3-4 раз;
  - б) Не более 40 часов;
  - в) течение смены.

#### **ВАРИАНТ 4**

1. Варочный котел при варке блюд заполняют продуктами и водой до уровня ниже верхней кромки котла на:
- а) 10-12 см;
  - б) 3-5 см;
  - в) 20 см.
2. Готовность электросковороды к работе определяют:
- а) По сигнальной лампе;
  - б) Сигнальная лампа «зеленого цвета» гаснет;
  - в) Сигнальная лампа «зеленого цвета» загорается.
3. Шкаф ШЖЭСМ-2К включен в сеть, но сигнальные лампы не горят
- а) Лимб датчика-реле температуры не установлен на необходимую температуру;
  - б) Рукоятки переключателей не правильно установлены;
  - в) Лимб терморегулятора установлен на температуру «0» или рукоятки переключателей в позиции «0».
4. В ходе ведения технологических процессов на электрических плитах конфорки после их разогрева:
- а) Остаются в позиции «3»;
  - б) Переключают в позицию «2» или «1».
5. Время разогрева котел КПЭ-60 более 40 минут. В чем причина:
- а) Котел неправильно подготовлен к работе.
  - б) Не выпустили воздух с пароводяной рубашки.
  - в) Работают не все тэны, накипь на тэнах, воздух в пароводяной рубашке.
6. При включении сковороды СЭ-0,45 чаша нагревается неравномерно. В чем причина?
- а) Не правильно установлена температура;
  - б) Перегорела часть кассет с электронагревателями.

7. Пары, образующиеся в пекарской камере шкафа в процессе тепловой обработки, удаляются через:

- а) Дверцу;
- б) Вентиляционное окно;
- в) Заслонку.

8. Загрузка сковороды СЭ-0,45 производится когда:

- а) Погаснет сигнальная лампа;
- б) Начнется дымообразования;
- в) Горит сигнальная лампа.

9. Крышку с на плитной посуды снимают:

- а) Стоя сбоку;
- б) На себя;
- в) От себя.

10. При жарке кулинарных изделий в электрическом гриле их помещают:

- а) В разогретый аппарат;
- б) В выключенный аппарат.

### **ВАРИАНТ 5**

1. Укажите последовательность операций по эксплуатации электросковороды после проверки санитарного и технического состояния (до загрузки продукта):

- а) Лимб терморегулятора устанавливают на максимальную температуру, нажимают на кнопку «вкл»;
- б) Лимб терморегулятора устанавливают на необходимую температуру, и включают сковороду;
- в) Лимб терморегулятора устанавливают необходимую температуру, в чашу заливают жир и нажимают на кнопку «вкл».

2. Для слива жира из фритюрницы предназначен:

- а) Механизм опрокидывания;
- б) Сливной кран с ручкой;
- в) Специальный носик.

3. Крышку с на плитной посуды снимают:

- а) Стоя сбоку;
- б) На себя;
- в) От себя.

4. Конфорки электрических плит включают:

- а) До начала их загрузки на плитной посудой;
- б) После их загрузки.

5. Для сброса избыточного давления в пароводяной рубашке котла служит:

- а) Предохранительный клапан;
- б) Клапан-турбинка.

6. В парогенератор пищеварочного котла заливают:

- а) Воду из водопровода;
- б) Охлажденную кипяченую воду;
- в) Не имеет значение.



#### 7 Нагревательные элементы фритюрницы ФЭ-20

- а) Закрытые нагревательные элементы;
- б) Открытые нагревательные элементы;
- в) Тэны.

#### 8 Переключатели в пекарных шкафах служат для:

- а) Регулировка интенсивности нагрева тэнов;
- б) Раздельного включения групп верхних и нижних тэнов и регулирования их нагрева в соотношении 4:2:1 или задачи необходимой температуры.

#### 9. Эл.сковороды обогрываются:

- а) только снизу;
- б) снизу и по бокам;
- в) снизу и сверху.

#### 10. Преимущество конвекционного шкафа по сравнению с жарочным:

- а) Быстрота и равномерность нагрева рабочей камеры;
- б) Возможность задавать время и уровень влажности;
- в) Меньше габаритные размеры и современный дизайн.

### **2.5 Экзамен**

Итоговой формой контроля знаний по дисциплине «Оборудование организаций общественного питания» является экзамен. Экзамен проводится в учебной аудитории с использованием экзаменационных билетов.

При проведении экзаменов в устной форме используются следующие критерии оценивания:

«*Отлично*» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

«*Хорошо*» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.

«*Удовлетворительно*» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не

присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная.

### *Перечень вопросов для экзамена по дисциплине*

1. Классификация механического оборудования по функциональному значению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.

2. Техничко-экономические и эксплуатационные показатели механического оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоемкость, коэффициент прерывности, коэффициент использования.

3. Универсальные приводы, их назначение, маркировка отличительные особенности, кинематические схемы. Правила эксплуатации.

4. Универсальные кухонные машины общего и специального назначения, их комплектность. Правила эксплуатации.

5. Оборудование для сортировки, калибровки, просеивания. Типы просеивателей.

6. Оборудование для мойки овощей. Гидравлический и гидромеханический способы мойки.

7. Классификация посудомоечных машин, назначение, принцип действия.

Посудомоечные машины периодического действия.

8. Посудомоечные машины непрерывного действия: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.

9. Типы картофелечисток. Картофелечистки периодического действия: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

10. Картофелечистки непрерывного действия, устройство, правила эксплуатации.

11. Типы измельчительных машин, применяемых в общественном питании: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

12. Типы размолочных машин, применяемых в общественном питании: назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

13. Машины для получения вареных пюреобразных продуктов: принцип действия, устройство, правила эксплуатации

14. Типы овощерезок, применяемых в общественном питании, их устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

15. Машины для измельчения мяса и рыбы: устройство, правила эксплуатации.

16. Машины для нарезания хлеба, принцип работы, устройство, правило эксплуатации.

17. Машины для нарезки гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

18. Фаршемешалки и механизмы для перемешивания: принцип работы, устройство, правила эксплуатации.

19. Тестомесильные машины: принцип работы, устройство, правила эксплуатации.

20. Типы взбивательных машин, применяемых в общественном питании: принцип работы, устройство, правила эксплуатации.

21. Дозировочно-формовочные машины, принцип действия, устройство, правила эксплуатации.

22. Тестораскаточные машины, принцип действия, устройство, правила эксплуатации.

23. Мармиты и тепловые шкафы: назначение, устройство, правила эксплуатации.

24. Кипятильники непрерывного действия: принцип действия, устройство, правила эксплуатации.

25. Кухонные плиты на твердом топливе и газовом обогреве: устройство, правила эксплуатации.

26. Электроплиты: устройство, правила эксплуатации

27. СВЧ-аппараты: назначение, правила эксплуатации, техника безопасности.

28. Аппараты ИК-нагрева: грили, шашлычные печи и др. Назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.

29. Жарочные и пекарные шкафы: назначение, устройство, правила эксплуатации.

30. Фритюрницы: назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.

31. Сковороды на электрическом и газовом обогреве, область применения, устройство, правила эксплуатации.

32. Пароварочные аппараты, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.

33. Автоклавы, их применение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.

34. Закрытые пищеварочные котлы с косвенным обогревом, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.

35. Типы электронагревателей, применяемых в тепловом оборудовании: открытого, закрытого типа и герметичные. Устройство, преимущества и недостатки.

36. Виды энергоносителей, используемых в тепловом оборудовании предприятий общественного питания: электрическая энергия, пар, твердое, жидкое и газообразное топливо.

37. Тепловой баланс теплового аппарата и его использование для рационального использования тепла.

38. Принцип газоснабжения предприятий общественного питания. Типы газовых горелок, греющих камер. Правила эксплуатации, техника безопасности и противопожарная техника

39. Сверхвысокочастотный нагрев пищевых продуктов, его физическая сущность. Диэлектрические свойства пищевых продуктов.

40. Инфракрасный нагрев продуктов, его физическая сущность. Проницаемость ИК-излучения в пищевые продукты.

41. . Классификация способов тепловой кулинарной обработка продуктов, применяемые тепловые аппараты.

42. Секционно-модулированное тепловое оборудование. Понятие Модуля. Типы, размеры и маркировка функциональных емкостей.

43. Классификация теплового оборудования предприятий общественного питания по функциональному признаку, технологическому назначению, способам обогрева, источникам теплоты, структуре рабочего цикла, степени автоматизация, конструктивному решению.

44. Оборудование для внутрицехового и межцехового перемещения грузов на предприятиях общественного питания.

45. Лифты и подъемники, устройство, правила эксплуатации. Уравнительные площадки.

46. Типы весов, применяемых на предприятиях общественного питания, Пределы взвешивания.

47. Роботы, применяемые для погрузочно-разгрузочных работ на складах. Специализированный автотранспорт.

48. Электронные весы, устройство, правила эксплуатации. Штриховой код.

49. Рычажные механические весы, устройство, правила эксплуатации.

50. Классификация контрольно-кассовых машин для расчетов с покупателями, их устройство и правила эксплуатации.

51. Устройство и правила эксплуатации автоматизированных расчетных узлов на предприятиях общественного питания.

52. Торговые автоматы, назначение, принцип работы, правила эксплуатации.

53. Дозировочное оборудование: типы, область применения, правила эксплуатации. .

54. Линии комплектации и раздачи комплексных обедов: устройство, правила эксплуатации.

55. Пароконвектоматы: область применения, устройство, правила эксплуатации.

56. Автоматы для приготовления и жарки пончиков, устройство, правила эксплуатации.

57. Автоматы для приготовления и жарки пирожков, устройство, правила эксплуатации.

58. Оборудование для предприятий быстрого обслуживания.

59. Пароконвектоматы: область применения, устройство, правила эксплуатации.

60. Кофеварки разных типов, устройство, правила эксплуатации

61. Электронагревательные элементы закрытого типа. Типы конфорок электроплит.

62. Мясорубки: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

*Пример билета к экзамену по дисциплине*

УТВЕРЖДАЮ  
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017г.

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	по дисциплине	ОП.10 «Оборудования организаций общественного питания»
	специальности	19.02.10 Технология продукции ОП
	институт	ТЭИ ОСПО курс 1, 2

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6**

1. Охарактеризуйте рыбоочистительную машину РО-1М. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.
2. Составьте алгоритм действий по подготовке и эксплуатации механизма мясорубки МС 2-70 для приготовления паштетной массы.
3. Подберите торгово-технологическое оборудование для приготовления:  
Пельмени отварные с мясом;

Составитель \_\_\_\_\_ Н.С. Зайцева

Одобрено на заседании совета ОСПО  
«19» апреля 2017г., протокол № 4

Специалист по УМР \_\_\_\_\_ Н.В. Тарима

Оборудование организаций общественного питания: фонды оценочных средств для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено и утверждено на заседании совета ОСПО  
«20» сентября 2017г., протокол № 8

Разработчик \_\_\_\_\_ Н.С.Зайцева