

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (прикладной бакалавриат)

Профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения – очно-заочная, заочная

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ООП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ОПК-4	- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности разных классов предприятий питания;	Знает: - новейшие достижения научнотехнического прогресса в отрасли; нормативные акты, регламентирующие использование торгового технологического оборудования; - классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгового технологического оборудования.	6	занятия лекционного типа, практические занятия	тест, круглый стол, реферат
		Умеет: - эксплуатировать торговотехнологическое оборудование с соблюдением правил безопасности; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования; - анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования.	6	практические занятия	тест, реферат
		Владеет: - навыками по разборке, сборке, монтажу,	6	практические занятия	тест, реферат

		регулировке и пуску в эксплуатацию аппаратов, машин и оборудования предприятий общественного питания.			
ПК-5	- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	Знает: - конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;	6	занятия лекционного типа	тест, круглый стол, реферат
		Умеет: - обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; - оценивать эффективность его использования.	6	практические занятия	тест, реферат
		Владеет: - методами оценки эффективности инженерных решений.	6	практические занятия	тест, реферат

Компетенция ОПК-4 также формируется в ходе освоения дисциплин: процессы и аппараты пищевых производств; оборудование предприятий общественного питания; теплотехника; электротехника и электроника; комплексное оснащение ресторанов; холодильное оборудование предприятий общественного питания; тепловое оборудование предприятий общественного питания; учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; технологическая практика; преддипломная практика.

Компетенция ПК-5 также формируется в ходе освоения дисциплин: Проектирование предприятий общественного питания; технологическая практика

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Входной контроль	Средство контроля остаточных знаний усвоенного ранее учебного материала смежных дисциплин	Устный опрос для проведения входного контроля
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
3	Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов
4	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
5	Практические занятия	Вид самостоятельной работы учащихся, который проводится с применением различных методов, материалов, инструментов, приборов и других средств.	Темы практических занятий
6	Круглый стол	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии
7	Решение задач	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Комплект расчетных задач и ситуационных заданий

Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине:

№ п/п	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
1.	Введение курс. Классификация торгово-технологического оборудования	ОПК-4	Реферат
2.	Сортировочно-калибровочное оборудование. Очистительное оборудование.	ОПК-4, ПК-5	Круглый стол, защита практических работ, реферат
3.	Моечное оборудование.	ОПК-4, ПК-5	Защита практических работ, реферат

4.	Измельчительное оборудование. Режущее оборудование. Прессующее оборудование.	ОПК-4, ПК-5	Защита практических работ, реферат
5.	Месильно-перемешивающее оборудование	ОПК-4, ПК-5	Защита практических работ, реферат
6.	Дозировочное оборудование. Универсальные кухонные машины.	ОПК-4, ПК-5	Защита практических работ, реферат
7.	Виды и способы тепловой обработки продуктов. Аппаратура управления и защиты. Регулирование режимов работы.	ОПК-4, ПК-5	Контрольная работа в форме тестирования, защита практических работ
8.	Тепловой расчет и оценка эффективности аппаратов	ПК-5	Реферат
9	Пищеварочное оборудование	ОПК-4, ПК-5	Круглый стол, защита практических работ, реферат
10	Жарочно-пекарное оборудование	ОПК-4, ПК-5	Защита практических работ, реферат
11	Водогрейное оборудование	ОПК-4, ПК-5	Защита практических работ, реферат
12	Универсальное оборудование. Вспомогательное оборудование и оборудование для поддержания пищи в горячем состоянии	ОПК-4, ПК-5	Защита практических работ, реферат
13	Весоизмерительные приборы	ОПК-4, ПК-5	Защита практических работ, реферат
14	Кассовое оборудование. Торговые автоматы	ОПК-4, ПК-5	Контрольная работа в форме тестирования, защита практических работ
15	Подъемно-транспортное оборудование. Упаковочное оборудование и механизированные линии обработки продуктов.	ОПК-4, ПК-5	Реферат

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения			
		Не зачтено	Пороговый уровень (зачтено)	Продвинутый уровень (зачтено)	Высокий уровень (зачтено)
ОПК-4 - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности разных классов предприятий питания;	Знает: - новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; нормативные акты, регламентирующие использование торгового технологического оборудования; - классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгового технологического оборудования.	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся знает научную терминологию, методы и приемы анализа проблем, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	Умеет: - эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование	Не умеет обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.	В целом успешное, но не системное умение обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.	Сформированное умение обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования.

	<p>ние технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования. 				
	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками по разборке, сборке, монтажу, регулировке и пуску в эксплуатацию аппаратов, машин и оборудования предприятий общественного питания. 	<p>Обучающийся не владеет навыками по разборке, сборке, монтажу, регулировке и пуску в эксплуатацию аппаратов, машин и оборудования предприятий общественного питания.</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение навыками по разборке, сборке, монтажу, регулировке и пуску в эксплуатацию аппаратов, машин и оборудования предприятий общественного питания.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками по разборке, сборке, монтажу, регулировке и пуску в эксплуатацию аппаратов, машин и оборудования предприятий общественного питания.</p>	<p>Успешное и системное владение навыками по разборке, сборке, монтажу, регулировке и пуску в эксплуатацию аппаратов, машин и оборудования предприятий общественного питания.</p>
<p>ПК-5</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. 	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; 	<p>Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.</p>	<p>Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>Обучающийся знает научную терминологию, методы и приемы анализа проблем, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видо-</p>

					изменении заданий.
	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить системный анализ объекта исследования, планировать многофакторный эксперимент, оценивать надежность технических систем. 	<p>Не умеет проводить системный анализ объекта исследования, планировать многофакторный эксперимент, оценивать надежность технических систем.</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение системный анализ объекта исследования, планировать многофакторный эксперимент, оценивать надежность технических систем.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение системный анализ объекта исследования, планировать многофакторный эксперимент, оценивать надежность технических систем.</p>	<p>Сформированное умение проводить системный анализ объекта исследования, планировать многофакторный эксперимент, оценивать надежность технических систем.</p>
	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; - оценивать эффективность его использования. 	<p>Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.</p>	<p>Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>Обучающийся знает научную терминологию, методы и приемы анализа проблем, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.</p>

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Вопросы для входного контроля знаний

1. Температурный щуп предназначен для:
 - а) проверки температуры внутри камеры;
 - б) температуры подаваемого пара или воздуха;
 - в) температуры внутри изделия.

2. Для приготовления кипятка используют:
 - а) водонагреватели;
 - б) кипятильники.

3. В водонагревателях вода нагревается до температуры:
 - а) 30-50 °С;
 - б) 70-90 °С;
 - в) 100-120 °С.

4. Поплавковое устройство кипятильников предназначено для:
 - а) поддержание постоянного уровня воды в питательной коробке;
 - б) разбора кипятка;
 - в) нагрева воды.

5. Стеклокерамические конфорки плит нагреваются быстрее чугунных:
 - а) да;
 - б) нет.

6. Укажите причину медленной и неравномерной очистки клубней картофеля:
 - а) клубни картофеля имеют разный размер;
 - б) тупые кромки диска;
 - в) очень влажный продукт.

7. Проталкивание продукта в рабочую камеру мясорубки осуществляется:
 - а) руками;
 - б) толкачом;
 - в) лопаткой или ложкой.

8. Для чего поддон СВЧ-печей вращается?
 - а) чтобы обеспечить более равномерное приготовление блюда по всему объему;
 - б) чтобы не произошло пригорание продукта;
 - в) чтобы сохранилось больше питательных веществ.

9. Тепловое оборудование, где тепло передается от греющей среды к нагреваемому продукту через разделительную перегородку, называется оборудованием:
 - а) непрерывного действия;
 - б) с непосредственным обогревом;
 - в) с косвенным обогревом.

10. Тепловая изоляция крепится к:
 - а) наружной поверхности рабочей камеры;
 - б) ферме;
 - в) корпусу.

11. Рабочим органом фаршемешалки МС8-150 является:
 - а) вал с лопастями;
 - б) вал с грузами-дебалансами;
 - в) шнек.

12. К герметически закрытым электронагревателям относят:

- а) нихромовые спирали;
- б) тэны;
- в) магнетрон.

13. К грузоподъемным машинам относят:

- а) тали, лифты, лебедки;
- б) транспортеры, тележки;
- в) элеваторы, штабелекладчики.

147 Премиксы предназначены для охлаждения:

- а) напитков;
- б) мясных и рыбных п/ф;
- в) сладких блюд.

15. Основными частями холодильной машины являются:

- а) испаритель, компрессор, маслоделителя;
- б) испаритель, компрессор, конденсатор, фильтр-осушитель;
- в) испаритель, компрессор, конденсатор, регулирующий вентиль.

16. Техническое устройство, в котором разные виды энергии преобразуются в механическую:

- а) машина;
- б) деталь;
- в) муфта.

17. Машина, которая выполняет все необходимые операции по заданной программе без непосредственного участия человека:

- а) механизм;
- б) автомат;
- в) передача.

18. Способность материала противостоять проникновению в него другого тела:

- а) хрупкость;
- б) твердость;
- в) пластичность.

19. Хрупкость- это:

- а) свойство материала деформироваться под воздействием нагрузки и сохранять приобретенную форму после прекращения нагрузки;
- б) свойство материала изменять форму под воздействием внешних сил и восстанавливать ее после прекращения такого воздействия;
- в) свойство материала разрушаться под действием быстро действующих сил.

20. Соединение органических смол с различными добавками:

- а) алюминий;
- б) пластмассы;
- в) латунь.

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК – 4	- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

1. Тесты порогового уровня:

1. Испаритель – это...:

- а) теплообменный аппарат, в котором жидкий холодильный агент кипит при низком давлении, отдавая тепло от охлаждаемого объекта;
- б) аппарат, отсасывающий пары хладагента из испарителей.
- в) устройство, регулирующее количество сжиженного хладагента, подаваемого в конденсатор.

2. Терморегулирующий вентиль предназначен для:

- а) регулирования количества воздуха, поступающего в компрессор;
- б) регулирования количества жидкого хладагента, поступающего в испаритель;
- в) регулирования количества воды, поступающей в конденсатор.

3. Из испарителя пары холодильного агента поступают в:

- а) компрессор;
- б) конденсатор;
- в) маслоуловитель.

4. Туши мяса в подвешенном состоянии хранят в...:

- а) холодильных шкафах;
- б) холодильных камерах;
- в) дефростерах.

5. Фризеры предназначены для:

- а) приготовления мягкого мороженого;
- б) приготовления и охлаждения коктейлей;
- в) приготовления пищевого льда.

6. Премиксы предназначены для охлаждения:

- а) напитков;
- б) мясных и рыбных п/ф;
- в) сладких блюд.

7. Для приготовления десерта из ледяной крошки с фруктовыми наполнителями применяют:

- а) льдогенераторы;
- б) граниторы;
- в) фризеры.

8. Для демонстрации, кратковременного хранения и реализации кулинарной продукции используют:

- а) холодильные прилавки;
- б) холодильные витрины;
- в) холодильные шкафы

9. Холодильные шкафы шоковой заморозки применяют для замораживания:

- а) вин в бутылках;
- б) готовых блюд;
- в) питьевой воды.

10. При обслуживании типа «шведский стол» используют:

- а) салат-бары;
- б) витрины;
- в) фризеры.

11. Аммиак – это...:

- а) смесь, состоящая из компонентов хладонов, которые кипят и конденсируются при постоянной температуре;
- б) бесцветный газ с резким удушливым запахом;
- в) бесцветный газ со слабым запахом.

12. Хладоноситель – это...:

- а) вещество, которое отбирает теплоту из одной части холодильной установки и отдает его другой, при этом не меняя своего агрегатного состояния;
- б) вещество, которое отбирает теплоту из одной части холодильной установки и отдает его другой, изменяя свое агрегатное состояние;
- в) охлажденное минеральное масло.

13. В качестве хладоносителей используют:

- а) сухой лед;
- б) растворы солей, спирты;
- в) минеральное масло.

14. Утечку аммиака можно обнаружить:

- а) по цвету;
- б) по запаху;
- в) по звуку.

15. Основу способа получения холода ледяным охлаждением составляет процесс:

- а) испарения;
- б) плавления;
- в) сублимации.

16. Льдосоляное охлаждение – это...:

- а) способ охлаждения, основанный на процессе таяния смеси водного льда с поваренной солью;
- б) способ охлаждения, при котором происходит кипение льдосоляной смеси;
- в) охлаждение, основанное на процессе сублимации льда и соли.

17. Охлаждение сухим льдом основано на процессе:

- а) плавления;
- б) сублимации;
- в) конденсации.

18. Кольцевая, герметически замкнутая система, по которой циркулирует одно и то же количество рабочего вещества:

- а) холодильная машина;
- б) холодильная камера;
- в) холодильный агент.

19. Основными частями холодильной машины являются:

- а) испаритель, компрессор, маслоделитель;
- б) испаритель, компрессор, конденсатор, фильтр-осушитель;
- в) испаритель, компрессор, конденсатор, регулирующий вентиль.

20. Техническое устройство, в котором разные виды энергии преобразуются в механическую:

- а) машина;
- б) деталь;
- в) муфта.

21. Машина, которая выполняет все необходимые операции по заданной программе без непосредственного участия человека:

- а) механизм;
- б) автомат;
- в) передача.

22. Изделие, изготовленное из однородного по наименованию и марке материала без применения сборочных операций:
- деталь;
 - узел;
 - звено.
23. Совокупность нескольких деталей:
- машина;
 - узел;
 - передача.
24. Станина – это:
- часть машины, в которой производится обработка продукта;
 - основание машины;
 - часть машины, предохраняющая работника от несчастного случая.
25. Рабочий орган – это:
- часть машины, в которой производится обработка продукта;
 - часть машины, при помощи которой производится обработка продукта;
 - основание машины.
26. Машины, в которых загрузка, обработка, выгрузка продукта производится в одно и тоже время называются машинами:
- непрерывного действия;
 - периодического действия.
27. В состав приводного механизма входят:
- рабочий орган, рабочая камера;
 - загрузочное, разгрузочное устройство;
 - электродвигатель, передаточный механизм.
28. Передаточный механизм предназначен для:
- передачи движения от электродвигателя к рабочему инструменту;
 - включения и отключения машины;
 - передачи движения от рабочего инструмента к электродвигателю.
29. К черным металлам, применяемым для изготовления оборудования п.о.п. относятся:
- латунь, бронза;
 - баббиты, алюминий;
 - сталь, чугун.
30. Сплав меди с любыми металлами, кроме цинка:
- латунь;
 - баббиты;
 - бронза.
31. Сплавы олова и свинца:
- латунь;
 - чугун;
 - баббиты.
32. Способность материала противостоять проникновению в него другого тела:
- хрупкость;
 - твердость;
 - пластичность.
33. Хрупкость- это:

- а) свойство материала деформироваться под воздействием нагрузки и сохранять приобретенную форму после прекращения нагрузки;
- б) свойство материала изменять форму под воздействием внешних сил и восстанавливать ее после прекращения такого воздействия;
- в) свойство материала разрушаться под действием быстро действующих сил.

34. Соединение органических смол с различными добавками:

- а) алюминий;
- б) пластмассы;
- в) латунь.

35. Детали соединений служат для:

- а) скрепления узлов и механизмов друг с другом;
- б) передачи движения;
- в) изменения направления движения;
- г) изменения скорости движения.

2. Тесты продвинутого уровня:

36. Детали передач служат для:

- а) сборки и разборки механизмов;
- б) изменения скорости и направления движения;
- в) включения и отключения машины.

37. Резьбовые соединения относятся к:

- а) деталям соединений;
- б) деталям передач.

38. К деталям передач относят:

- а) сварные, заклепочные, клеевые соединения;
- б) оси, валы, муфты, шлицевые, профильные соединения, редукторы;
- в) оси, валы, муфты, передачи, передаточные механизмы, редукторы.

39. Сварные швы относятся к:

- а) неразъемным соединениям;
- б) разъемным соединениям.

40. Для кратковременного хранения в горячем состоянии и транспортировки к линии раздачи первых, вторых блюд, соусов и гарниров и их реализации используют:

- а) тележки;
- б) передвижные мармиты;
- в) тепловые стойки.

41. Тепловые стойки предназначены для:

- а) подогрева тарелок;
- б) подогрева тарелок и кратковременного хранения порционированных блюд в горячем состоянии;
- в) кратковременного хранения непорционированных блюд в горячем состоянии.

42. Стойки-накопители используются:

- а) в механизированных линиях раздачи;
- б) на немеханизированных линиях раздачи;
- в) на передвижных линиях.

43. Стойки-накопители представляют собой:

- а) открытый стеллаж;

- б) шкаф, закрываемый дверцей;
- в) витрину, закрываемую стеклянными дверцами.

44. Для подогрева и поддержания в горячем состоянии напитков и бульонов используют:

- а) пароконвектомат;
- б) термостат;
- в) тепловой шкаф.

45. Естественное охлаждение-это...:

- а) охлаждение, при котором температуру охлаждаемого тела можно понизить только до температуры окружающей среды;
- б) охлаждение тела ниже температуры окружающей среды.

46. Процесс перехода твердого тела в жидкое состояние при определенной температуре:

- а) кипение;
- б) испарение;
- в) плавление.

47. Сублимация – это...:

- а) переход тела из твердого состояния при определенной температуре в парообразное;
- б) превращение жидкости в пар;
- в) превращение пара в жидкость.

48. Холодильный агент – это...:

- а) механизм, предназначенный для получения холода;
- б) рабочее вещество, циркулирующее в холодильной машине;
- в) сухой лед.

49. К искусственным холодильным агентам:

- а) воздух;
- б) вода;
- в) хладоны.

50. Оборудование для раздачи пищи предназначено для:

- а) кратковременного хранения охлажденных и замороженных продуктов;
- б) приготовления горячих блюд и их реализации;
- в) кратковременного хранения и демонстрации готовой продукции, хранения столовой посуды, комплектации блюд и их отпуска.

51. Линии раздачи, на которых основные операции по комплектации и отпуску осуществляется вручную, называются:

- а) немеханизированные;
- б) механизированные;
- в) автоматизированные.

52. Линии, которые устанавливаются в определенном постоянном месте и где готовая продукция и посуда загружаются вручную на месте их установке, называются:

- а) стационарными механизированными;
- б) стационарными немеханизированными;
- в) передвижными механизированными.

53. Линии, в которых выдаче каждого блюда предшествует заявка потребителя:

- а) реализующие комплексные обеды;
- б) со свободным выбором блюд;
- в) разового обслуживания.

54. Линии типа ЛС предназначены для:

- а) отпуска комплексных обедов;
- б) самообслуживания с предварительной оплатой;
- в) самообслуживания с последующей оплатой.

55. Линия ЛККО «Поток» состоит из:

- а) комплекта стационарного оборудования, размещенного в определенном порядке;
- б) ленточного транспортера и стационарного оборудования;
- в) ленточного транспортера и передвижного оборудования.

56. Стойка-накопитель служит для:

- а) накопления, кратковременного хранения подносов с обедами и поддержания необходимой температуры горячих блюд;
- б) поддержания в горячем состоянии непорционированных первых блюд;
- в) накопления, поддержания в горячем состоянии непорционированных вторых блюд и горячих напитков.

57. Мармиты предназначены для:

- а) поддержания в горячем состоянии готовых блюд;
- б) доведения до готовности вторых блюд;
- в) подогрева 1 и 2 блюд.

58. Мармиты для первых блюд для установки котлов с блюдами имеют:

- а) мармитницы;
- б) конфорки;
- в) подставку.

59. В качестве промежуточных теплоносителей в мармитах для вторых блюд используются:

- а) вода или пар;
- б) минеральное масло;
- в) воздух или вода

60. Сварные швы, обеспечивающие герметичность называют:

- а) прочными;
- б) плотными;
- в) прочно- плотными.

61. Сварные швы, соединение которых осуществляется внахлестку, называются:

- а) стыковые;
- б) угловые;
- в) штифтовые.

62. Соединение деталей посредством их местного нагрева до пластичного состояния с образованием сварного шва:

- а) пайка;
- б) припой;
- в) сварка;
- г) стыковка.

63. Специальный сплав или металл, который плавится при более низкой температуре, чем металл соединяемых деталей - это:

- а) заклепка;
- б) припой;
- в) сварка;
- г) штифт.

64. Стержень цилиндрической формы с закладной головкой - это

- а) заклепка;

- б) болт;
- в) штифт;
- г) шпилька.

66. Клеевые соединения относятся к:

- а) разъемным деталям;
- б) неразъемным деталям;
- в) деталям передач.

67. К разъемным соединениям относят:

- а) заклепочные, клеевые, посадка с натягом;
- б) резьбовые, клиновые, шпоночные, шлицевые, штифтовые, профильные;
- в) муфты, оси, валы, редукторы.

68. Цилиндрический стержень с головкой на одном конце и резьбой на другом:

- а) болт;
- б) гайка;
- в) шпилька.

69. Деталь со сквозным отверстием и внутренней резьбой:

- а) болт;
- б) винт;
- в) гайка;
- г) муфта.

70. Цилиндрический стержень с резьбой на обоих концах:

- а) шпилька;
- б) болт;
- в) винт;
- г) штифт.

Тесты высокого уровня:

71. Клиновые, штифтовые, шпоночные, шлицевые, профильные соединения относятся к:

- а) разъемным соединениям;
- б) неразъемным.

72. Детали, поддерживающие вращающиеся детали и части машин:

- а) подшипники и муфты;
- б) оси и валы;
- в) шпильки и штифты.

73. Подшипники скольжения представляют собой:

- а) два диска (один внутри другого);
- б) два кольца, между которыми находится тело качения;
- в) втулки, которые насаживаются на концы валов.

74. Муфты применяются:

- а) для опоры осей и валов;
- б) для передачи движения от ведущего вала к ведомому;
- в) для соединения валов друг с другом.

75. Передача, где возможно плавное регулирование скорости:

- а) ременная передача;
- б) вариатор скоростей;

в) редуктор.

76. Передача, состоящая из двух шкивов и надетого на них ремня:

- а) зубчатая;
- б) ременная;
- в) цепная

77. Фрикционная передача состоит:

- а) из двух колес, прижатых друг к другу;
- б) из червяка и червячного колеса;
- в) из двух зубчатых колес.

78. К передачам с гибкой связью относят:

- а) фрикционные, зубчатые;
- б) червячные, зубчатые;
- в) ременные, цепные.

79. Передача, заключенная в кожух называется редуктором:

- а) да;
- б) нет.

80. Электропривод служит для:

- а) приведения в действие машины;
- б) передачи вращающего момента;
- в) изменения скорости вращения.

81. К аппаратам ручного управления относят:

- а) рубильники, теплостойкие переключатели, штепсельный разъем, пакетные выключатели, кнопочные пускатели;
- б) электромагнитное реле, магнитный пускатель, микропереключатель;
- в) плавкие предохранители, автоматические выключатели, тепловое реле защиты.

82. Можно ли в пароконвектомате одновременно приготовить запеканку творожную, рыбу жареную, булочки, гарнир из риса:

- а) да;
- б) нет.

83. Температурный щуп предназначен для:

- а) проверки температуры внутри камеры;
- б) температуры подаваемого пара или воздуха;
- в) температуры внутри изделия.

84. Для приготовления кипятка используют:

- а) водонагреватели;
- б) кипятильники.

85. В водонагревателях вода нагревается до температуры:

- а) 30-50 °С;
- б) 70-90 °С;
- в) 100-120 °С.

86. В кипятильниках непрерывного действия тэны расположены:

- а) в питательной коробке;
- б) в сборнике кипятка;
- в) в кипятильном сосуде.

87. Поплавковое устройство кипятильников предназначено для:

- а) поддержание постоянного уровня воды в питательной коробке;
- б) разбора кипятка;
- в) нагрева воды.

88. Отражатель предназначен для:

- а) включения и отключения тэнов;
- б) слива воды в канализацию;
- в) направления выбрасываемого из переливной трубы кипятка в сборник.

89. Окончательное кипение воды происходит в:

- а) кипятильном сосуде;
- б) переливной трубе;
- в) сборнике кипятка.

90. Водонагреватели по принципу действия делятся на:

- а) газовые и электрические;
- б) непрерывного и периодического действия;
- в) проточные и емкостные.

91. В емкостные нагреватели вода заливается вручную:

- а) да;
- б) нет.

92. Термосигнализатор водонагревателей предназначен для:

- а) включения тэнов;
- б) проверки температуры воды;
- в) подачи воды из водопровода.

93. Для удаления накипи с тэнов необходимо после окончания работы:

- а) промыть холодной водой;
- б) промыть горячей водой;
- в) просушить.

94. Поддон электрических плит предназначен для:

- а) кратковременного хранения подготовленных продуктов;
- б) хранения инвентаря;
- в) сбора пролитой жидкости.

95. В плитах со стеклокерамическими конфорками нагревательными элементами являются:

- а) ИК-генератор;
- б) открытый нагревательный элемент;
- в) закрытый нагревательный элемент.

96. Конфорки электрических плит включают...

- а) за 20-30 минут до начала работы;
- б) за 15-20 минут до начала работы;
- в) непосредственно перед началом работы.

97. В жарочных шкафах тэны располагают:

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

98. Наплитную посуду заполняют:

- а) на 80 %;
- б) на 50%;
- в) на 30%.

99. Температуру жарочных шкафов устанавливают:
- а) микропереключателем;
 - б) датчиком-реле температуры;
 - в) штепсельным разъемом.
100. Стеклокерамические конфорки плит нагреваются быстрее чугунных:
- а) да;
 - б) нет.
101. Плиты для непосредственной обработки на рабочей поверхности используют для:
- а) варки сосисок, сарделек;
 - б) жарки яичницы, блинов, оладий;
 - в) тушения рыбы, мяса.
102. Буква «К» в обозначении плиты ПЭСМ-2К обозначает наличие:
- а) круглых конфорок;
 - б) квадратных конфорок;
 - в) конвекционного шкафа.
103. При работе на пароконвектоматах режим «конвекция» используется для:
- а) разморозки, варки на пару;
 - б) жарки, запекания.
104. Для приготовления блюда «Рыба жареная» используется режим:
- а) «пар»;
 - б) «конвекция»;
 - в) «комбинированный».
105. Какие блюда можно приготовить в пароконвектомате?
- а) супы, компоты;
 - б) чай, муссы, желе;
 - в) булочки, котлеты, запеканки.

Индекс	Формулировка компетенции
ПК – 5	- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

1. Тесты порогового уровня:

106. Плавкие предохранители относят к аппаратам:
- а) ручного управления;
 - б) дистанционного управления;
 - в) защиты.
107. Штепсельный разъем состоит:
- а) из сердечника, подпружиненного якоря, обмотки;
 - б) из розетки, вилки;
 - в) из подвижных и неподвижных контактов.
108. Степень разогрева конфорок в электрических плитах регулируют с помощью:
- а) пакетного переключателя;
 - б) штепсельного разъема;

в) микропереключателя.

109. Универсальный привод-это:

- а) исполнительный механизм, предназначенный для выполнения технологических операций;
- б) совокупность рабочих органов машины;
- в) совокупность двигательного и передаточного механизмов, предназначенных для приведения в действие различных сменных механизмов.

110. Преимуществами использования универсальных приводов являются:

- а) экономия производственной площади, учет специфики условий работы, снижение затрат на обслуживание;
- б) отсутствие необходимости в работниках, экономия сырья;
- в) увеличение выхода готовых полуфабрикатов.

111. Привод ПУ-0.6 относится:

- а) к приводам общего назначения;
- б) к специализированным.

112. Приводы общего назначения используются в предприятиях:

- а) с цеховой структурой производства;
- б) с без цеховой структурой производства.

113. Привод МУ-1000 применяется:

- а) в горячем цехе;
- б) в холодном цехе;
- в) в овощном цехе.

114. Сменный механизм-это:

- а) приводной механизм, предназначенный для обработки продуктов;
- б) исполнительный механизм, приводимый в действие универсальным приводом;
- в) вспомогательный механизм, приводимый в действие универсальным приводом.

115. Цифра 2 в обозначении сменного механизма МС2-150 обозначает:

- а) мясорубка;
- б) фаршемешалка;
- в) взбивалка.

116. Соковыжималка МС3-40 приводится в действие универсальным приводом:

- а) ПХ-0.6;
- б) ПУ-0.6;
- в) ПГ-0.6.

117. Рабочим инструментом картофелеочистительных машин типа МОК является:

- а) терочная абразивная чаша;
- б) чаша с гладкой поверхностью;
- в) терочный вал.

118. Загрузка картофеля в картофелеочистительных машинах типа МОК осуществляется:

- а) после пуска машины и подачи в камеру воды;
- б) после подачи в камеру воды;
- в) после пуска машины.

119. Разгрузка очищенного картофеля в картофелеочистительных машинах периодического действия осуществляется при:

- а) включенной машине;
- б) выключенной машине.

120. Картофелеочистительные машины непрерывного действия используются:

- а) в закусных;
- б) в небольших п.о.п.;
- в) на фабриках заготовочных.

121. Сменный механизм для очистки картофеля УММ – 5 приводится в действие универсальным приводом УММ – ПР:

- а) да;
- б) нет.

122. Укажите причину медленной и неравномерной очистки клубней картофеля:

- а) клубни картофеля имеют разный размер;
- б) тупые кромки диска;
- в) очень влажный продукт.

123. Продолжительность очистки картофеля в картофелеочистительных машинах периодического действия составляет в среднем:

- а) 2-4 мин;
- б) 10-15 мин;
- в) 20–30 мин.

124. Рабочими инструментами картофелеочистительной машины непрерывного действия КНА-600М являются:

- а) шнек с лопастями;
- б) абразивные валики;
- в) абразивные диски.

125. Овощерезательная машина МРО-50-200 предназначена:

- а) для нарезки вареных овощей кубиками и брусочками;
- б) для нарезки вареных овощей дольками, чесночком, ломтиками;
- в) для нарезки сырых овощей ломтиками, брусочками, соломкой, кружочками.

127. Загорание сигнальных ламп при работе жарочных и пекарных шкафов свидетельствует о:

- а) работе тэнов;
- б) отключении тэнов;
- в) готовности продукта.

128. К аппаратам с инфракрасным нагревом относятся:

- а) фритюрницы, сковороды;
- б) шашлычные печи, печь конвейерная жарочная, грили;
- в) вращающиеся жаровни.

129. К жарочным аппаратам непрерывного действия относят:

- а) аппарат для приготовления блинчиков с начинкой;
- б) электрическая сковорода;
- в) жарочный шкаф.

130. Топливо для работы на шашлычных печах укладывают на:

- а) зольник;
- б) дымоход;
- в) колосниковую решетку.

131. Печь конвейерная жарочная предназначена для жарки:

- а) кур-гриль;
- б) оладий и пирожков;
- в) кулинарных изделий из мяса.

132. Для жарки отбивных котлет из мяса в гриле используют:
- а) шпажки;
 - б) вертел;
 - в) решетку.
133. Какой вид нагревательного элемента применяется в гриле ГЭ-3?
- а) кварцевые нагреватели;
 - б) магнетрон;
 - в) открытые нагреватели.
134. При работе на гриле продукт, имеющий большую толщину размещают:
- а) в верхней части;
 - б) в нижней части.
135. Укажите марку плиты, имеющую жарочный шкаф:
- а) ПЭСМ-4;
 - б) ПЭСМ-4 ШБ;
 - в) ПЭСМ-2.
136. Плиты относятся к аппаратам:
- а) с косвенным обогревом;
 - б) с непосредственным обогревом.
137. Мощность конфорок плит регулируется:
- а) пакетными переключателями;
 - б) микропереключателями;
 - в) рубильником.
138. Посуду из какого материала можно использовать для приготовления в СВЧ-аппаратах?
- а) серебряную;
 - б) фарфоровую, стеклянную;
 - в) алюминиевую.
139. Металлическая сетка на дверце СВЧ-аппаратов предназначена для:
- а) защиты от вредного СВЧ-излучения;
 - б) предотвращения перехода тепла в окружающую среду;
 - в) получения СВЧ-лучей.
140. Куски мяса, имеющие неравномерную форму укладывают толстой частью...
- а) к центру;
 - б) к внешней стороне

2. Тесты продвинутого уровня:

141. Для приготовления блюда «рагу из овощей» используют:
- а) СВЧ-аппараты;
 - б) электрические сковороды;
 - в) пароварочные аппараты.
142. Вращающиеся электрические жаровни предназначены для:
- а) приготовления блинчиков-полуфабрикатов;
 - б) жарки оладий;
 - в) приготовления блинчиков с начинкой.
143. Падающий лоток в жаровне ВЖШЭ-675 охлаждается:
- а) холодным воздухом;
 - б) проточной водой.

144. Скребок нож аппарата ЖВЭ-720 предназначен для:
- а) подачи теста на вращающийся барабан;
 - б) отделения блинчиковой ленты от барабана;
 - в) разрезания блинчиковой ленты на равные части.
145. Для приготовления картофеля-пай используют:
- а) пароварочные аппараты;
 - б) фритюрницы;
 - в) электрогрили.
146. Температура жира в «холодной зоне» фритюрницы не превышает:
- а) 80С;
 - б) 65С;
 - в) 50С.
147. «Холодная зона» фритюрниц находится:
- а) в верхней части жарочной ванны;
 - б) в нижней части жарочной ванны;
 - в) под сливным краном.
148. При эксплуатации фритюрниц масло растительное наливают:
- а) до включения;
 - б) после включения.
149. В жарочных шкафах тэны расположены:
- а) сверху;
 - б) снизу;
 - в) сверху и снизу.
150. Рабочими инструментами овощерезательной машины МРО-50-200 являются:
- а) два терочных диска, диск с серповидными ножами, диск с плоскими ножами и гребенками;
 - б) съемные ножевые решетки;
 - в) нож и решетки.
151. Загрузочное устройство овощерезательной машины МРО-50-200 имеет:
- а) одно окно для загрузки продуктов;
 - б) два окна;
 - в) три окна.
152. Овощерезательная машина МРО-50-200 является машиной:
- а) непрерывного действия;
 - б) периодического действия.
153. Толщина нарезки овощей в машине МРО-50-200 регулируется:
- а) с помощью винта;
 - б) с помощью специального приспособления;
 - в) не регулируется.
154. В овощерезательной машине МРО-400-1000 роторное приспособление выполнено в виде:
- а) барабана, подвижного ротора с лопастями, режущего инструмента;
 - б) барабана, неподвижного ротора с лопастями, режущего инструмента;
 - в) улитки, неподвижного ротора с лопастями, режущего инструмента.
155. Режущим инструментом в машине МРО-400-1000 является:
- а) дисковый нож;
 - б) блок с плоскими ножами;

в) блок с гребенчатыми ножами.

166. Овощерезательный механизм МС10-160 приводится в действие универсальным приводом:

- а) ПМ-1.1;
- б) ПХ-0.6;
- в) ПУ-0.6.

167. Овощерезательный механизм МС10-160 предназначен для нарезки:

- а) сырых овощей;
- б) вареных овощей.

168. Овощерезательный механизм МС27-40 предназначен для нарезки ломтиками:

- а) свежих помидоров, огурцов, редиса, лука, лимонов;
- б) вареного картофеля, моркови, свеклы;
- в) свежего картофеля, моркови, свеклы.

169. Овощерезательный механизм МС27-40 приводится в действие универсальным приводом:

- а) МУ-1000;
- б) ПХ-0.6;
- в) ПУ-0.6.

170. Загрузочный бункер МС27-40 выполнен в виде:

- а) барабана с ячейками;
- б) улитки;
- в) цилиндра.

171. По принципу работы овощерезательный механизм МС28-100 является:

- а) роторным;
- б) дисковым;
- в) пуансонным.

172. Приводным механизмом машины для нарезки вареных овощей МРОВ-160 является:

- а) электродвигатель, клиноременная передача;
- б) электродвигатель, червячный редуктор;
- в) клиноременная передача, червячный редуктор.

173. Механизм МС18-160 предназначен:

- а) для шинкования капусты;
- б) для нарезки сырых овощей;
- в) для нарезки вареных овощей.

174. Протирочная машина МП-800 предназначена для:

- а) протираания вареных овощей, фруктов, ягод;
- б) протираания сырых овощей, фруктов, ягод;
- в) протираания вареных овощей, фруктов, ягод, творога.

175. Для получения крупной рубки мясорубка комплектуется следующим набором рабочих инструментов:

- а) шнек, подрезная решетка, двусторонний нож, решетка с мелкими отверстиями, решетка с крупными отверстиями, нажимное кольцо, зажимная гайка;
- б) шнек, подрезная решетка, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, двусторонний нож, решетка с мелкими отверстиями, нажимное кольцо, зажимная гайка;
- в) шнек, подрезная решетка, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, два нажимных кольца, зажимная гайка.

Тесты высокого уровня:

176. Зажимная гайка предназначена для:

- а) обеспечения плотного прилегания ножей к решеткам;
- б) предотвращения наматывания мяса на шнек;
- в) регулирования степени измельчения мяса.

177. Шнек-это:

- а) однозаходный винт, предназначенный для продвижения мяса к рабочим инструментам;
- б) однозаходный винт, предназначенный для первичного измельчения мяса;
- в) устройство, предохраняющее работника от несчастных случаев.

178. Проталкивание продукта в рабочую камеру мясорубки осуществляется:

- а) руками;
- б) толкачом;
- в) лопаткой или ложкой.

179. Сменный механизм МС2-70 приводится в действие универсальным приводом:

- а) ПМ-1.1;
- б) ПУ-0.6;
- в) ПХ-0.6.

180. Двойной предохранительный клапан пищеварочных котлов:

- а) защищает котел от взрыва при повышении или понижении давления в пароводяной рубашке;
- б) предназначен для заполнения парогенератора водой;
- в) предохраняет котел от попадания в пароводяную рубашку посторонних примесей.

181. Для визуального контроля за давлением в пароводяной рубашке предусмотрен:

- а) штуцер;
- б) манометр;
- в) контрольный кран.

182. Клапан-турбинка устанавливается:

- а) на крышке котлов;
- б) в парогенераторе;
- в) на арматурной стойке.

183. В качестве промежуточного теплоносителя в пищеварочных котлах с косвенным обогревом используется:

- а) минеральное масло;
- б) газ;
- в) вода.

184. Пространство между варочным сосудом и наружным корпусом в пищеварочных котлах с косвенным обогревом служит:

- а) теплоизоляцией;
- б) пароводяной рубашкой;
- в) рабочей камерой.

185. Наличие воды в парогенераторе определяют:

- а) краном уровня;
- б) манометром;
- в) термобаллоном.

186. Выгрузку готового продукта в неопрокидывающихся пищеварочных котлах производят:

- а) открыв крышку, специальным ковшом;
- б) через воронку;
- в) через сливной кран.

187. Тэны в пищеварочных котлах находятся:

- а) в варочном сосуде;
- б) в парогенераторе;
- в) в основании.

188. Для варки трудноразвариваемых продуктов используют:

- а) пароварочные аппараты;
- б) автоклавы;
- в) мармиты.

189. Для варки продуктов на пару применяют:

- а) водонагреватель;
- б) пароварочный аппарат;
- в) фризёр.

190. Для чего поддон СВЧ-печей вращается?

- а) чтобы обеспечить более равномерное приготовление блюда по всему объёму;
- б) чтобы не произошло пригорание продукта;
- в) чтобы сохранилось больше питательных веществ.

191. Емкости, которые могут применяться в процессе технологического цикла производства продукции в тепловом и холодильном оборудовании, называются:

- а) функциональные;
- б) универсальные;
- в) малогабаритные.

192. Часть аппарата, которая покрывает рабочую камеру, предохраняет теплоизоляцию от разного рода воздействий- это:

- а) рабочая камера;
- б) кожух;
- в) арматура.

193. По принципу действия тепловое оборудование подразделяют на:

- а) модулированное и немодулированное;
- б) с непосредственным и с косвенным обогревом;
- в) непрерывного и периодического действия.

194. Контрольно- измерительная аппаратура предназначена для:

- а) контроля режима работы аппарата;
- б) предотвращения перехода тепла из рабочей камеры в окружающую среду;
- в) снижения температуры кожуха аппарата.

195. Тепловое оборудование, где тепло передается от греющей среды к нагреваемому продукту через разделительную перегородку, называется оборудованием:

- а) непрерывного действия;
- б) с непосредственным обогревом;
- в) с косвенным обогревом.

196. К арматуре теплового оборудования относят:

- а) рабочую камеру, кожух, корпус;
- б) газовые горелки, тэны, конфорки;
- в) краны, вентили, предохранительные клапаны.

197. Тепловая изоляция крепится к:

- а) наружной поверхности рабочей камеры;
- б) ферме;
- в) корпусу.

198. К универсальному тепловому оборудованию относят:

- а) кипяtilьники, фритюрницы, грили;
- б) плиты, пароконвектоматы;
- в) пищеварочные котлы, кофеварки, автоклавы.

199. Пищеварочные котлы предназначены:

- а) для варки бульонов, супов, каш, горячих напитков;
- б) для приготовления кипятка и горячей воды;
- в) для поддержания в горячем состоянии 1 и 2 блюд.

200. Немодулированные пищеварочные котлы имеют:

- а) цилиндрическую форму;
- б) прямоугольную форму.

201. Рабочим органом фаршемешалки МС8-150 является:

- а) вал с лопастями;
- б) вал с грузами-дебалансами;
- в) шнек.

202. МПМ-800-это:

- а) просеиватель;
- б) взбивальная машина;
- в) тестораскаточная машина.

203. Целью просеивания муки является:

- а) удаление из муки металлических примесей;
- б) удаление из муки посторонних примесей, насыщения ее кислородом воздуха;
- в) улучшение ее цвета и запаха.

204. Рабочими органами просеивателя МПМ-800 являются:

- а) шнек, сита;
- б) шнек, барабан;
- в) крыльчатка, барабан.

205. К герметически закрытым электронагревателям относят:

- а) нихромовые спирали;
- б) тэны;
- в) магнетрон.

206. Посудомоечная машина непрерывного действия ММУ-2000 выполняет следующие операции:

- а) удаление с посуды мелких остатков пищи, мытье моющим раствором, двойное ополаскивание, обсушивание;
- б) мытье моющим раствором, ополаскивание, обсушивание;
- в) мытье моющим раствором, двойное ополаскивание.

207. Предохранительная рама на разгрузочном столе посудомоечной машины предназначена для:

- а) автоматического отключения машины при отключении воды;
- б) автоматического отключения машины при надавливании на нее посуды;
- в) защиты рук работника от горячей воды.

208. Посудомоечные машины периодического действия состоят из секций:

- а) загрузки, мытья, выгрузки;
- б) загрузки, мытья, ополаскивания, обсушивания, выгрузки;
- в) загрузки, мытья, обсушивания, выгрузки.

209. Подъемно-транспортное оборудование, предназначенное для подъема, спуска грузов с одного этажа на другой:

- а) лифт;
- б) транспортер;
- в) тельфер.

210. К грузоподъемным машинам относят:

- а) тали, лифты, лебедки;
 - б) транспортеры, тележки;
 - в) элеваторы, штабелееукладчики.
- а) непрерывного, периодического действия;
- б) стационарные, передвижные, переносные;
- в) грузоподъемные, транспортирующие, погрузочно-разгрузочные.

4. Темы практических занятий

1. Сортировочно-калибровочное оборудование. Очистительное оборудование.
2. Изучение работы моечного оборудования.
3. Испытания овощерезательных машин для нарезки сырых овощей
4. Изучение тестомесильных машин периодического действия
5. Изучение работы машины для просеивания муки на предприятиях общественного питания
6. Тепловой расчет и оценка эффективности аппаратов
7. Испытания пищеварочных котлов
8. Испытания фритюрниц
9. Изучение работы водогрейного оборудования
10. Изучение устройства, принципа действия весов настольных циферблатных и электронных, освоение правил их безопасной эксплуатации.
11. Изучение контрольно-кассовых машин
12. Изучение работы подъемно-транспортного оборудования

5. Темы рефератов

1. Бесконтактные регуляторы скорости электромеханических машин и механизмов.
2. Диэлектрический нагрев пищевых продуктов.
3. Электроконтактный способ нагрева пищи.
4. Свойства промежуточных высокотемпературных теплоносителей.
5. Газовые горелки ИК излучения.
6. Тиристорные системы регулирования тепловой мощностью.
7. Передвижные комплексы питания.
8. Использование пластических материалов в термоконтейнерах.
9. Кофеварки для приготовления «эспрессо»

6. Темы круглых столов

1. Модернизация конструкций торгово-технологического оборудования;
2. Инновационные узлы и детали торгово-технологического оборудования

3. Новые методы переработки пищевого сырья
4. Обеспечение безопасности и повышение эргономичности технологического оборудования

7. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки входного контроля :

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

Оценка тестирования осуществляется по следующим критериям:

- Пять баллов выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 81 – 100 %
- Четыре балла выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 71 – 80 %
- Три балла выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 60 – 70 %
- Ноль баллов выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 60 %.

Критерии рейтинговых оценок по курсу «Оборудование предприятий общественного питания»:

<i>Экзаменационная оценка</i>	<i>Рейтинговая оценка успеваемости</i>
<i>Зачет</i>	<i>Более 45 баллов</i>
<i>Не зачет</i>	<i>менее 45 баллов</i>

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Зачет	50	30	20	100	10

«Автоматический» зачёт выставляется без опроса студентов по результатам рефератов, других работ, выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на занятиях.

Оценка за «автоматический» зачет должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре. Студенты, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают зачёт в традиционной форме. Рейтинговые оценки за зачёт, полученные этими студентами, не могут превышать 45 баллов.

- Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося (зачета).

Ожидаемые результаты: новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; нормативные акты, регламентирующие использование торгового – технологического оборудования; классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгового - технологического оборудования; конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

Умения обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торговое-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования; анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования;

Владениями навыками по разборке, сборке, монтажу, регулировке и пуску в эксплуатацию аппаратов, машин и оборудования предприятий общественного питания.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «зачтено» или «не зачтено» по следующим критериям:

Зачтено (45 баллов) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

Не зачтено (менее 45 баллов) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки. Оценивание качества ответов на вопросы:

Ожидаемые результаты: новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; нормативные акты, регламентирующие использование торгового – технологического оборудования; классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгового - технологического оборудования; конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

Умения обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торговое-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования; анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования;

Владениями навыками по разборке, сборке, монтажу, регулировке и пуску в эксплуатацию аппаратов, машин и оборудования предприятий общественного питания.

Критерии оценки:

- оценка «зачет» выставляется студенту, если студент усвоил в полном объеме материал определенного раздела курса. Сформулировал основные положения и понятия, владеет материалом практического курса. Дал объяснения процессам, происходящим в биосфере. Умеет увязать теорию с практикой, с использованием соответствующей терминологией.

- оценка «не зачет» выставляется студенту, имеющему пробелы в знаниях основного программного материала. Студент не может описать методы исследований и т.д. Дать объяснение основным проблемам. Не способен решить задачу, не владеет материалом из практического курса. Объем знаний недостаточен для профессиональной деятельности.

Оценивание работы обучающегося на практических занятиях

Ожидаемые результаты: новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; нормативные акты, регламентирующие использование торгового – технологического оборудования; классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгового - технологического оборудования; конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

Умения обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торговое-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования; анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования;

Владениями навыками по разборке, сборке, монтажу, регулировке и пуску в эксплуатацию аппаратов, машин и оборудования предприятий общественного питания.

Критерии оценки:

Активное участие в обсуждении вопросов семинара, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы семинара, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме семинара.

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в обсуждении вопросов семинара, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы семинара, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

0, 5 - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на семинаре, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на семинаре, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок

Оценивание выступления с докладом и презентацией:

Ожидаемые результаты: новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; нормативные акты, регламентирующие использование торгового – технологического оборудования; классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгового - технологического оборудования; конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

Умения обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торговое-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования; анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования;

Владениями навыками по разборке, сборке, монтажу, регулировке и пуску в эксплуатацию аппаратов, машин и оборудования предприятий общественного питания.

Критерии оценки:

-соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;
- демонстрация понимания темы, умения критического анализа информации; знания методов и умения их применять; обобщения информации с помощью таблиц, схем, рисунков; способности делать аргументированные выводы; оригинальную и креативную презентацию доклада.

Пороги оценок:

5 баллов – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; показал понимание темы, умение критического анализа информации; продемонстрировал знание методов и умением их применять; обобщил информацию с помощью таблиц, схем, рисунков; сформулировал аргументированные выводы; оригинальность и креативность при подготовке презентации.

3 балла – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; не достаточно четко выражено понимание темы, демонстрирует навык сбора информации на заданную тему; отсутствует обобщение информации с помощью таблиц, схем, рисунков; презентация выполнена по шаблону.

0 баллов – не соответствие выступления теме, отсутствуют понимание темы, обобщение информации, выводы и презентация.

Оценивание качества подготовленного реферата:

Ожидаемые результаты: новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; нормативные акты, регламентирующие использование торгового – технологического оборудования; классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгового - технологического оборудования; конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

Умения обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торговое-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования; анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования;

Владениями навыками по разборке, сборке, монтажу, регулировке и пуску в эксплуатацию аппаратов, машин и оборудования предприятий общественного питания.

№	Критерии оценки реферата	Баллы
1	Общее оформление реферата	0,5
2	Соответствие темы и содержания	0,5
3	Умение формулировать актуальность темы, цель, задачи	0,5
4	Раскрытие темы в основных разделах	1
5	Умение анализировать литературу и делать выводы	1
6	Умение отвечать на вопросы	1
7	Количество литературных источников (не менее 7...15)	0,5
8	Общая оценка	5

Оценивание тестирования:

Ожидаемые результаты: новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; нормативные акты, регламентирующие использование торгового – технологического оборудования; классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгового - технологического оборудования; конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

Умения обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборуду-

дования; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования; анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования;

Владениями навыками по разборке, сборке, монтажу, регулировке и пуску в эксплуатацию аппаратов, машин и оборудования предприятий общественного питания.

Критерий оценки:

При использовании системы подсчета процента правильных ответов или системы подсчета набранных баллов выставляется студенту:

Зачтено - 45-100%,

Не зачтено - 0-45%.

Критерии оценки круглого стола

Ожидаемый результат:

Демонстрация знания материала дисциплины в запланированном объеме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

Оценка результатов круглого стола осуществляется по следующим критериям:

Пять баллов – при соответствии доклада на круглом столе следующим критериям: информационная достаточность; соответствие материала теме и плану; стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат); наличие выраженной собственной позиции; адекватность и количество выбранных источников (7-15); владение материалом.

Два балла при соответствии доклада на круглом столе не менее четырем критериям: информационная достаточность; соответствие материала теме и плану; стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат); наличие выраженной собственной позиции; адекватность и количество выбранных источников (7-15); владение материалом.

Баллы не начисляются при соответствии устного доклада с презентацией менее четырем критериям.

Преподаватель



И.И. Шигапов