

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.О.15.03 Оборудование предприятий общественного питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает Основные виды оборудования предприятий общественного питания, их назначение, устройство и принципы работы. Требования к эксплуатации оборудования при ведении технологического процесса.
		умеет Подбирать и использовать оборудование в соответствии с технологическим процессом производства продукции общественного питания. Обеспечивать его рациональную и безопасную эксплуатацию.
		владеет навыками Навыками выбора и применения оборудования для выполнения технологических операций. Базовыми приёмами контроля правильности эксплуатации оборудования в производственных условиях.

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания			
1.1.	Классификация и назначение оборудования	4	ПК-1.1	Устный опрос
2.	2 раздел. Механическое оборудование			
2.1.	Машины для обработки сырья	4	ПК-1.1	Устный опрос
3.	3 раздел. Тепловое оборудование			
3.1.	Варочное и жарочное оборудование	4	ПК-1.1	Устный опрос
4.	4 раздел. Холодильное оборудование			
4.1.	Холодильные установки и камеры	4	ПК-1.1	Устный опрос

5.	5 раздел. Вспомогательное оборудование			
5.1.	Моечное и нейтральное оборудование	4	ПК-1.1	Устный опрос
6.	6 раздел. Экзамен			
6.1.	Экзамен	4	ПК-1.1	Разноуровневые задачи и задания
Промежуточная аттестация				Эк

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			
1	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
Для оценки умений			
2	Разноуровневые задачи и задания	б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект разноуровневых задач и заданий
Для оценки навыков			

Промежуточная аттестация			
3	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Оборудование предприятий общественного питания"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Раздел 1. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания

Форма контроля: устный опрос

Примерные вопросы:

- Дайте определение оборудования предприятий общественного питания.
- Приведите классификацию оборудования по функциональному назначению.
- Охарактеризуйте основные группы оборудования.
- Какова роль оборудования в технологическом процессе?

Раздел 2. Механическое оборудование

Форма контроля: устный опрос

Примерные вопросы:

- Какие виды механического оборудования применяются на предприятиях общественного питания?
- Назначение и устройство овощерезок.
- Принцип работы мясорубок.
- В чем особенности универсальных кухонных машин?
- Правила эксплуатации механического оборудования.

Раздел 3. Тепловое оборудование

Форма контроля: устный опрос

Примерные вопросы:

- Классификация теплового оборудования.
- Назначение и устройство электрических плит.
- Принцип работы пароконвектомата.
- Виды жарочного оборудования.
- Режимы тепловой обработки продукции.

Раздел 4. Холодильное оборудование

Форма контроля: устный опрос

Примерные вопросы:

- Виды холодильного оборудования.
- Принцип работы холодильных установок.
- Температурные режимы хранения продуктов.
- Назначение холодильных камер и шкафов.
- Особенности эксплуатации холодильного оборудования.

Раздел 5. Вспомогательное оборудование

Форма контроля: устный опрос

Примерные вопросы:

- Виды моечного оборудования.
- Назначение посудомоечных машин.
- Роль нейтрального оборудования.
- Организация рабочего места с использованием оборудования.
- Требования к эксплуатации вспомогательного оборудования.

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Билет 1

Знать: Классификацию оборудования предприятий общественного питания по функциональному назначению.

Уметь: Определить тип механического оборудования для нарезки овощей в ресторане.

Владеть: Рассчитать время обработки 180 кг овощей при производительности овощерезки 60 кг/ч.

Билет 2

Знать: Назначение, устройство и принцип работы мясорубок.

Уметь: Подобрать мясорубку для переработки 120 кг мяса в смену.

Владеть: Рассчитать время переработки 240 кг мяса при производительности 80 кг/ч.

Билет 3

Знать: Классификацию теплового оборудования предприятий общественного питания.

Уметь: Выбрать жарочное оборудование для приготовления вторых блюд.

Владеть: Рассчитать суммарную мощность 4-конфорочной плиты, если одна конфорка имеет мощность 2,5 кВт.

Билет 4

Знать: Устройство и принцип работы пароконвектомата.

Уметь: Определить режим приготовления мяса в пароконвектомате.

Владеть: Рассчитать загрузку пароконвектомата на 10 уровней при заполнении 70%, если на одном уровне размещается 3 кг продукта.

Билет 5

Знать: Виды холодильного оборудования и их назначение.

Уметь: Подобрать холодильную камеру для хранения сырьев.

Владеть: Рассчитать объём холодильной камеры для хранения 600 кг продукции при норме загрузки 200 кг/м³.

Билет 6

Знать: Принцип работы холодильных установок.

Уметь: Определить температурный режим хранения охлаждённого мяса.

Владеть: Рассчитать время охлаждения продукта с +18°C до +4°C при скорости охлаждения 2°C в час.

Билет 7

Знать: Назначение и виды фритюрниц.

Уметь: Подобрать фритюрницу для предприятия быстрого питания.

Владеть: Рассчитать расход масла, если объём ванны 12 л, а ежедневная замена составляет 25%.

Билет 8

Знать: Устройство и принцип работы жарочных шкафов.

Уметь: Определить режим выпечки хлебобулочных изделий.

Владеть: Рассчитать общую загрузку шкафа при 5 уровнях по 6 кг продукции на каждом уровне.

Билет 9

Знать: Виды посудомоечных машин и их назначение.

Уметь: Подобрать посудомоечную машину для ресторана.

Владеть: Рассчитать количество циклов мойки при 360 тарелках, если за один цикл моется 40 тарелок.

Билет 10

Знать: Назначение нейтрального оборудования.

Уметь: Организовать рабочее место повара с использованием нейтрального оборудования.

Владеть: Рассчитать необходимое количество производственных столов при норме 1 стол на 3 работников (в смене 9 человек).

Билет 11

Знать: Виды овощерезок и их характеристики.

Уметь: Выбрать тип овощерезки в зависимости от формы нарезки.

Владеть: Рассчитать время переработки 150 кг овощей при производительности 50 кг/ч.

Билет 12

Знать: Назначение и устройство куттеров.

Уметь: Подобрать куттер для переработки мясного сырья.

Владеть: Рассчитать время переработки 90 кг сырья при производительности 30 кг/ч.

Билет 13

Знать: Устройство электрических плит.

Уметь: Определить требуемую мощность оборудования.

Владеть: Рассчитать потребление электроэнергии при работе плиты мощностью 12 кВт в течение 3 часов.

Билет 14

Знать: Особенности газового теплового оборудования.

Уметь: Выбрать газовое оборудование для кухни ресторана.

Владеть: Рассчитать расход газа при потреблении 4 м³/ч в течение 5 часов.

Билет 15

Знать: Назначение паровых варочных аппаратов.

Уметь: Определить режим варки продукции.

Владеть: Рассчитать время варки 120 кг продукта при производительности 30 кг/ч.

Билет 16

Знать: Виды холодильных шкафов.

Уметь: Подобрать холодильный шкаф для кухни ресторана.

Владеть: Рассчитать объём шкафа для хранения 300 кг продукции при плотности 150 кг/м³.

Билет 17

Знать: Назначение морозильного оборудования.

Уметь: Определить температурный режим заморозки.

Владеть: Рассчитать время понижения температуры продукта с -5°C до -18°C при скорости 3°C в час.

Билет 18

Знать: Назначение и виды льдогенераторов.

Уметь: Подобрать льдогенератор для бара ресторана.

Владеть: Рассчитать количество льда, произведённого за 4 суток при производительности 40 кг/сутки.

Билет 19

Знать: Назначение вентиляционного оборудования.

Уметь: Определить необходимость установки вытяжки.

Владеть: Рассчитать объём удаляемого воздуха при производительности 600 м³/ч за 3 часа работы.

Билет 20

Знать: Состав тепловых линий на кухне.

Уметь: Скомпоновать тепловую линию.

Владеть: Рассчитать суммарную мощность линии из 3 аппаратов по 3 кВт каждый.

Билет 21

Знать: Назначение универсальных кухонных машин.

Уметь: Выбрать насадки для различных операций.

Владеть: Рассчитать время переработки 80 кг сырья при производительности 20 кг/ч.

Билет 22

Знать: Назначение блендеров.

Уметь: Подобрать блендер для приготовления соусов.

Владеть: Рассчитать объём переработанного продукта при 6 циклах по 4 литра.

Билет 23

Знать: Назначение миксеров.

Уметь: Определить режим взбивания.

Владеть: Рассчитать время обработки 15 кг массы при производительности 5 кг/ч.

Билет 24

Знать: Назначение тестомесильных машин.

Уметь: Подобрать тестомес для пекарского участка.

Владеть: Рассчитать количество циклов для замеса 120 кг теста при загрузке 30 кг за цикл.

Билет 25

Знать: Виды тепловых аппаратов для варки.

Уметь: Выбрать варочное оборудование.

Владеть: Рассчитать время приготовления 100 кг продукта при производительности 25 кг/ч.

Билет 26

Знать: Назначение холодильных витрин.

Уметь: Подобрать витрину для демонстрации продукции.

Владеть: Рассчитать объём витрины для размещения 200 кг продукции при норме 100 кг/м³.

Билет 27

Знать: Назначение посудомоечного оборудования.

Уметь: Выбрать тип машины.

Владеть: Рассчитать время мойки 400 единиц посуды при 50 единицах за цикл (10 минут цикл).

Билет 28

Знать: Назначение жарочных поверхностей.

Уметь: Определить область применения.

Владеть: Рассчитать площадь загрузки, если на 1 м² размещается 20 кг продукта, при площади 2 м².

Билет 29

Знать: Назначение тепловых шкафов.

Уметь: Выбрать оборудование для поддержания температуры.

Владеть: Рассчитать количество продукции при 4 полках по 8 кг.

Билет 30

Знать: Общие требования к эксплуатации оборудования.

Уметь: Обеспечить безопасную эксплуатацию оборудования.

Владеть: Рассчитать общее время работы оборудования за смену 8 часов при загрузке 75%.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы письменных работ (30 тем)

1. Классификация оборудования предприятий общественного питания и его роль в технологическом процессе.
2. Современные требования к оборудованию предприятий общественного питания.
3. Механическое оборудование для обработки овощей: виды, устройство и применение.
4. Оборудование для переработки мясного сырья на предприятиях общественного питания.
5. Универсальные кухонные машины: назначение и область применения.
6. Куттеры и их использование в производстве пищевой продукции.
7. Тепловое оборудование: классификация и особенности эксплуатации.
8. Электрические плиты и их применение в ресторанном производстве.
9. Газовое оборудование на предприятиях общественного питания: особенности и требования эксплуатации.
10. Пароконвектоматы: устройство, режимы работы и преимущества использования.
11. Жарочные шкафы и жарочные поверхности: назначение и особенности применения.
12. Фритюрницы и их роль в производстве продукции быстрого питания.
13. Варочные аппараты и их использование в технологическом процессе.
14. Холодильное оборудование: классификация и область применения.
15. Холодильные камеры и шкафы: устройство и условия эксплуатации.
16. Морозильное оборудование и его значение для хранения продуктов.
17. Принцип работы холодильных установок на предприятиях общественного питания.
18. Льдогенераторы и их применение в предприятиях общественного питания.
19. Моечное оборудование: виды и организация моечного процесса.
20. Посудомоечные машины: устройство и принцип работы.
21. Нейтральное оборудование и его роль в организации рабочего пространства.
22. Организация рабочих мест с использованием оборудования на кухне ресторана.
23. Компоновка технологического оборудования на предприятии общественного питания.
24. Требования к эксплуатации оборудования на предприятиях общественного питания.
25. Безопасность при работе с технологическим оборудованием.
26. Санитарные требования к оборудованию предприятий общественного питания.
27. Современные тенденции развития оборудования для ресторанного бизнеса.
28. Энергоэффективность оборудования предприятий общественного питания.
29. Автоматизация технологических процессов с использованием современного оборудования.
30. Инновационные решения в оборудовании предприятий общественного питания.