Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Дисциплины Б1.В.06 «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника бакалавр

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплины Б1.В.06 «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код индикатора достижения компетенций	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ПК-1.1, ПК-2.1	Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций, описание шкал оценивания	4
2			Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	3
3			Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	4

1 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине оценивается по 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1.2 Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции (индикатора достижения компетенции)	Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
		«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
1	2	3	4	5	6
ПК-1 (ПК-1.1)	знать основные технологические процессы, осуществляемых на предприятиях общественного питания	Фрагментарные знания основных технологических процессов, осуществляемых на предприятиях общественного питания /Отсутствие знаний	Неполные знания основных технологических процессов, осуществляемых на предприятиях общественного питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных технологических процессов, осуществляемых на предприятиях общественного питания	Сформированные и систематические знания основных технологических процессов, осуществляемых на предприятиях общественного питания
	уметь разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования	Фрагментарное умение разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования/Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования	Успешное и систематическое умение разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования

1	2	3	4	5	6
	владеть навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания	Фрагментарное владение навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для пред-приятий общественного питания / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое владение навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для пред-приятий общественного питания	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания	Успешное и систематическое применение навыков разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для пред-приятий общественного питания
ПК-2 (ПК-2.1)	знать конструктивные особенности технологического оборудования и характеристики технико-эксплуатационных показателей	Фрагментарные знания конструктивных особенностей технологического оборудования и характеристик технико-эксплуатационных показателей / Отсутствие знаний	Неполные знания конструктивных особенностей технологического оборудования и характеристик технико-эксплуатационных показателей	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания конструктивных особенностей технологического оборудования и характеристик технико-эксплуатационных показателей	Сформированные и систематические знания конструктивных особенностей технологического оборудования и характеристик технико-эксплуатационных показателей
	уметь выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции	Фрагментарное умение выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции	Успешное и систематическое умение выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции
	владеть методами подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания	Фрагментарное владение методами подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое владение методами подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение методами подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания	Успешное и систематическое применение методов подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания

1.3 Описание шкалы оценивания курсовой работы

Курсовая работа оценивается комиссией по результатам защиты 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В случае, если студент не выполнил или не сдал курсовую работу в установленные сроки, выставляется оценка «не аттестован».

1.4 Описание показателей и критериев оценивания курсовой работы

Каждый член комиссии оценивает курсовой проект каждого студента по следующим обобщенным критериям:

1) Владение компетенциями.

Оценивается сформированность компетенций дисциплины и соответствующие им знания, умения и навыки.

По данному обобщенному критерию выставляются оценки:

– «отлично» – студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг нетиповых задач дисциплины, умениями и знаниями отстаивать предложенные в проекте технико технологические решения;

– «хорошо» – студент способен самостоятельно воспроизводить и применять соответствующие знания, умения и навыки выполнения анализа технико технологических разработок и использование полученной информации для создания нового технико технологического продукта на основе полностью освоенных знаний, умений и навыков соответствующих компетенций;

– «удовлетворительно» – знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне, студенты частично, с помощью извне (например, с использованием наводящих вопросов, ассоциативного ряда понятий и т.д.) могут воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки;

– «неудовлетворительно» – студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены.

2) Качество выполненной работы.

Оценивается соответствие правил оформления пояснительной записки, графической части, иллюстрационного материала, библиографического списка и ссылок установленным стандартам; орфографическая и пунктуационная грамотность; применение оригинальных методов выполнения графической части (применены современные компьютерные технологии и др.).

По данному обобщенному критерию выставляются оценки:

– «отлично» – в случае, если оформление всех составляющих курсового проекта полностью соответствует установленным стандартам, задание на курсовой проект выполнено в полном объеме, присутствуют оригинальные методы и элементы оформления, изложение текста не содержит существенных грамматических и стилистических ошибок;

– «хорошо» – в случае, если оформление всех составляющих курсового проекта преимущественно соответствует установленным стандартам, задание на проект выполнено в полном объеме, но имеются некоторые ошибки и погрешности, изложение текста проекта содержит некоторые грамматические и стилистические ошибки;

– «удовлетворительно» – в случае, если имеются значительные отклонения от норм оформления, задание на курсовой проект выполнено в полном объеме, но с некоторыми отклонениями, графический материал недостаточно читаем, иллюстрационный материал оформлен небрежно, изложение текста проекта содержит значительные грамматические и стилистические ошибки;

– «неудовлетворительно» – в случае, если нормы оформления грубо нарушены, задание на курсовой проект выполнено не в полном объеме, графический материал плохо чита-

ем, иллюстрационный материал отсутствует или имеет плохое оформление, изложение текста проекта содержит большое количество значительных грамматических и стилистических ошибок, обнаружен плагиат или выявлена несамостоятельность выполнения проекта.

3) Защита курсового проекта.

Оценивается качество представленного студентом комиссии курсового проекта, правильность и полнота ответов на вопросы членов комиссии; готовность к дискуссии; контактность; умение мыслить и пользоваться полученными при изучении дисциплины знаниями, умениями и навыками, сформированными при реализации компетенций ФГОС.; полнота представленного проекта; знание предметной области; свободное владение материалом проекта; эрудиция; использование междисциплинарных связей, умение отстаивать предложенных в проекте технико технологических разработок.

По данному обобщенному критерию выставляются оценки:

– «отлично» – в случае, если ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, высокий уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками, полностью и доходчиво изложены этапы решения задач, четко сформулированы результаты и доказана их высокая значимость, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом курсового проекта;

– «хорошо» – в случае, если ответы на вопросы преимущественно правильные, но недостаточно четкие, уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками достаточно высокий, но сформулированные задачи изложены с некоторыми погрешностями, владение материалом проекта достаточно свободное;

– «удовлетворительно» – в случае, если ответы на вопросы не полные, на некоторые ответ не получен, уровень владения знаниями, умениями и навыками удовлетворительный, если имеются заметные погрешности в структуре проекта, владение материалом проекта не вполне свободное, но достаточное;

– «неудовлетворительно» – в случае, если на большую часть вопросов и замечаний ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в теме курсового проекта, вызывающие сомнение в самостоятельном выполнении проекта, плохое владение полученными знаниями, умениями и навыками, владение материалом курсового проекта плохое.

1.5 Описание шкалы оценивания освоения дисциплины в форме экзамена

Знания, умения, навыки обучающегося по дисциплине оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1.6 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме экзамена

Оценка	Критерии
1	**2**
Отлично	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины

1	2
Хорошо	ответы на вопросы преимущественно правильные, но недостаточно четкие, студент способен самостоятельно воспроизводить и применять соответствующие знания, умения и навыки для решения типовых задач дисциплины, может выполнять поиск и использование новой информации для выполнения новых профессиональных действий на основе полностью освоенных знаний, умений и навыков соответствующих компетенций
Удовлетворительно	ответы на вопросы не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне, студенты частично, с помощью извне (например, с использованием наводящих вопросов, ассоциативного ряда понятий и т.д.) могут воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки
Неудовлетворительно	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены

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

2.1 Задание на курсовою работу

Тема курсовой работы: «Механизированная технология производства продукции общественного питания». Цель выполнения курсовой работы – овладение практическими навыками разработки технико-конструкционных решений применительно к оборудованию предприятий общественного питания.

Курсовая работа включает расчетно-пояснительную записку с необходимыми расчетами объемом 25-30 страниц и графическую часть на двух листах формата А 1.

Задание на курсовую работу выдается каждому студенту по индивидуальному варианту, определяемому преподавателем

2.2 Список экзаменационных вопросов

№ вопроса	Вопросы	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3
1	Классификация основных процессов и оборудования предприятий общественного питания.	ПК-1.1
2	Основные свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	ПК-1.1
3	Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания.	ПК-1.1
4	Основные параметры, характеризующие работу технологического оборудования. Длительность процесса обработки продукции, расчет длительности обработки.	ПК-1.1; ПК-2.1
5	Основные параметры, характеризующие работу технологического оборудования. Длительность обработки сырья, продукции. Расчет длительности тепловой обработки сырья, продукции.	ПК-2.1
6	Основные параметры, характеризующие работу технологического оборудования. Расчет емкости резервуара (бункера) для машин периодического действия.	ПК-2.1
7	Основные параметры, характеризующие работу технологического оборудования. Понятие производительности, расчет производительности при обработке штучной продукции.	ПК-2.1
8	Основные параметры, характеризующие работу технологического оборудования. Понятие мощность.	ПК-2.1
9	Базовые технологические требования, предъявляемые к процессам по обработке продукции, к оборудованию	ПК-1.1
10	Оборудование раздаточных линий предприятий общественного питания: устройство, требования к эксплуатации;	ПК-1.1; ПК-2.1

1	2	3
11	Механизированные технологические линии. Схемы их комплектации..	ПК-1.1
12	Сортировочные машины: устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-2.1
13	Технологический расчёт сортировочных машин.	ПК-2.1
14	Машины для просеивания муки: устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1; ПК-2.1
15	Технологический расчёт машин для просеивания муки.	ПК-2.1
16	Машины для мойки пищевого сырья устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1
17	Машины для мойки столовой посуды и приборов: устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1
18	Технологический расчёт машин для мойки столовой посуды и приборов.	ПК-2.1
19	Машины для очистки корнеклубнеплодов устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1
20	Технологический расчёт машин для очистки корнеклубнеплодов.	ПК-2.1
21	Машины для очистки рыбы: устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1; ПК-3.2
22	Овощерезательные машины: устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1
23	Технологический расчёт овощерезательных машин.	ПК-2.1
24	Машины для тонкого измельчения вареных продуктов: устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1
25	Технологический расчёт машин для тонкого измельчения вареных продуктов.	ПК-2.1
26	Машины для измельчения хрупких продуктов: устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1
27	Технологический расчёт машин для измельчения хрупких продуктов.	ПК-2.1
28	Протирочные машины: устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1
29	Технологический расчёт протирочных машин.	ПК-2.1
30	Машины для мелкого и среднего измельчения мяса (мясорубки): устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1
31	Технологический расчёт машин мелкого и среднего измельчения мяса (мясорубок).	ПК-2.1
32	Машины для тонкого измельчения мяса (куттера): устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1
33	Технологический расчёт машин для тонкого измельчения мяса (куттера)	ПК-2.1
34	Машины для рыхления мяса: устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1
35	Мясорезательные машины: устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1
36	Технологический расчёт мясорезательных машин.	ПК-2.1
37	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров: устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1
38	Технологический расчёт хлеборезательных машин.	ПК-2.1
39	Оборудование для перемешивания продукции (фаршемешалки): устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1
40	Технологический расчёт фаршемешалок.	ПК-2.1
41	Тестомесильные машины: устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1

1	2	3
42	Технологический расчёт тестомесильных машин.	ПК-2.1
43	Машины для взбивания пищевых продуктов: устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1
44	Технологический расчёт машин для взбивания пищевых продуктов.	ПК-2.1
45	Пищеварочные котлы: устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1
46	Теплотехнический расчёт пищеварочного котла.	ПК-2.1
47	Тепловое оборудование (кипятильники, водонагреватели): устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации. Теплотехнический расчёт.	ПК-1.1; ПК-2.1
48	Тепловое оборудование (кофеварки): устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации. Теплотехнический расчёт.	ПК-1.1; ПК-2.1
49	Тепловое оборудование (сковороды): устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации. Теплотехнический расчёт.	ПК-1.1; ПК-2.1
50	Тепловое оборудование (жаровни): устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации. Теплотехнический расчёт.	ПК-1.1; ПК-2.1
51	Тепловое оборудование (фритюрницы): устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации. Теплотехнический расчёт.	ПК-1.1; ПК-2.1
52	Машины для формования котлет: устройство, рабочий процесс, требования к эксплуатации.	ПК-1.1; ПК-2.1
53	Основные свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	ПК-1.1

2.3 Образец экзаменационного билета

АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ЗЕРНОГРАДЕ

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль «Технология продуктов общественного питания»
Дисциплина «ТОПОП»

Утверждено
на заседании кафедры
ТиСМ АПК

Протокол № 12
от 15.06.2020 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания
2. Основные типы универсальных кухонных машин
3. Просеиватель муки: технологический расчёт.

Зав. кафедрой _____ Экзаменатор _____ Назаров И.В.
(подпись) (подпись) (Ф.И.О.)

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры СМК-П-02.01-04-21 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2021. – 15 с.

2. Положение о курсовом проектировании СМК-П-02.01-02-17 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2017. – 8 с.

3. Рабочая программа дисциплины Б1.В.06 Технологическое оборудование предприятий общественного питания / разраб. И.В. Назаров – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2024. – 34 с.

4. Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий. СМК-П-02.01-01-20 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2020. – 8 с.