Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 22.11.2023 18:49:58
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗиАТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)
Оборудование предприятий общественного питания

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания
(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр
квалификация выпускника

Уссурийск, 2022

Лист согласований

Фонд оценочных средств составлен с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 г. № 1047 (зарегистрировано в Минюсте России 09 сентября 2020 г. № 59723).

Рассмотрен и утвержден на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 14 апреля 2022 г., протокол № 4.

Разработчик:

к.т.н, доцент ИТИ_____	_____	Шапарь М.С.
(должность)	(подпись)	(Ф.И.О.)

Руководитель ОПОП	_____	Кияшко Н.В.
(должность)	(подпись)	(Ф.И.О.)

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

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

a. модели контролируемых компетенций

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):

Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
Универсальная компетенция			
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК 3.2	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования

b. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

знать:

– устройство и принципы работы современного технологического оборудования (ОПК-3.2);

уметь:

– осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования (ОПК-3.2);

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

Таблица 1 − Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ОПК-3.2	*Знать*: устройство и принципы работы современного технологического оборудования	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		Уметь: осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования	Тест (письменно) Собеседование (устно)

Таблица 2 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ОПК-3.2			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ОПК-3.2			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
	профессиональных задач	для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности компетенции	**Низкий**	**Пороговый**	**Базовый**	**Высокий**
Сумма баллов (Б)**	**0 – 60**	**61 – 75**	**76 – 85**	**86 – 100**

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

**– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Оборудование предприятий общественного питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена в 6-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к экзамену самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По стобалльной шкале в таблицу 3 занести баллы (Бi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 2).

Таблица 3 − Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Оборудование предприятий общественного питания»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ОПК-3.2	Б1	76

Итого	(∑Бi)	76

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 4).

Таблица 4 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Оборудование предприятий общественного питания»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме экзамена** определяются «зачтено», «не зачтено».

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«*Неудовлетворительно*» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Оборудование предприятий общественного питания» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Содержательный элемент (модуль): Оборудование предприятий общественного питания

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК-3.2 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Рабочим органом машин предприятий общественного питания называются

1. узлы и детали машины, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки
2. узлы и детали, расположенные в рабочей камере
3. узлы и детали машины, совершающие вращательное и возвратно-поступательное движение
4. узлы и детали машины, отвечающие за ее перемещение

Правильный ответ: 1

вариант задания 2.

Привод универсальной кухонной машины осуществляется от

1. генератора
2. выпрямителя переменного тока
3. электродвигателя
4. генератора импульсов

Правильный ответ: 3

вариант задания 3.

Гидромеханический способ мытья заключается в

1. одновременном воздействии воды и рабочих органов моечной машины
2. воздействие воды на загрязнённую поверхность
3. воздействие воды и пара на загрязнённую поверхность
4. механическое воздействие рабочих органов моечной машины

Правильный ответ: 1

вариант задания 4.

Машина МФК-2240 предназначена

1. для фасовки мясного фарша
2. для формирования и односторонней панировки изделий из мясного, рыбного и картофельного фаршей
3. для охлаждения и фасовки мясного и рыбного фаршей
4. для панировки мясного и картофельного фаршей

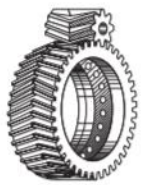
Правильный ответ: 2

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

III.

вариант задания 1.

Установите соответствие между зубчатыми передачами, применяемыми в оборудовании предприятий общественного питания

1		1	Шевронная
2		2	Коническая
3		3	Косозубая
		4	Прямозубая

Правильный ответ: 1-4, 2-1, 3-2.

вариант задания 2.

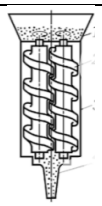
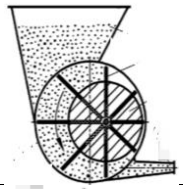
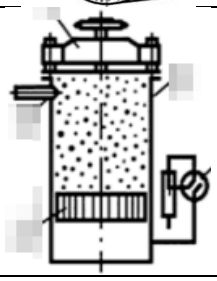
Установить соответствие конструкций рабочих органов выбивальных машин с их названием

1		1	Рамный взбиватель
2		2	Прутковый венчик
3		3	Плоскорешетчатый сбиваетесь
		4	Лопастной взбиватель

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1.

вариант задания 3.

Установить соответствие между схемами шприцов применяемыми на оборудовании предприятий общественного питания и их названием

1		1	Шнековый
2		2	Поршневой с гидравлическим приводом
3		3	Эксцентриково-лопастной
		4	Поршневой с пневматическим приводом

Правильный ответ: 1-1, 2-3, 3-4.

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Основными узлами любого оборудования предприятий общественного питания являются

1. станина
2. элекропривод
3. щит управления
4. токоведущие провода
5. рабочая камера

Правильный ответ: 1, 2, 5.

вариант задания 2.

Основными схемами подключения обмоток статора электродвигателя для привода оборудования предприятий общественного питания являются

1. схема звезда
2. схема квадрат
3. схема зигзаг
4. схема треугольник с общей нейтральной точкой
5. схема треугольник

Правильный ответ: 1, 5.

вариант задания 3.

К способам очистки овощей от кожуры относят

1. гидравлический
2. механический
3. электрический

4. паровой
5. щелочной

Правильный ответ: 2, 4, 5.

<u>4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК- 3.2 по показателю «Уметь»</u>

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

Определить производительность барабанной моечной машины если площадь поверхности барабана составляет 2м^2, поступательная скорость вдоль барабана 1м/с, насыпная плотность сырья 100кг/м^3, коэффициент наполнения барабана 0,1. (ответ записать в кг/с)

Правильный ответ: 20

вариант задания 2.

Определить площадь ситовой поверхности барабана если производительность просеивателя муки 1кг/с (принять удельную нагрузку на 1м^2 сита равной 0,5 кг/м^{2}с) (ответ записать м^2)

Правильный ответ: 2

вариант задания 3.

Определить производительность хлеборезотельной машины если скорость подачи материала 0,1м/с, масса буханки хлеба 0,5 кг, а ширина буханки равна 0,1м. (ответ записать в кг/с)

Правильный ответ: 0,5

вариант задания 4.

Определить диаметр формирующего отверстия матрицы для изготовления вермишели если площадь живого сечения матрицы составляет 0,004м^2, число формирующих отверстий 400 шт. (число п=3,14) (ответ записать в м с точностью до четырех знаков после запятой)

Правильный ответ: 0,0036

вариант задания 5.

Определить число циклов тестоделителя если его производительность равна 1 кг/с, число мерных карманов равно 2, а масса куска теста 1кг. (ответ дать в с$^{-1}$)

Правильный ответ: 0,5

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Определить производительность мясорубки если площадь отверстий в ножевой решетке составляет 0,5м^2, скорость продвижения продукта 0,2м/с, плотность продукта 200 кг/м^3, коэффициент использования площади отверстий решетки 0,8.

1. 16 кг/с
2. 64 кг/с
3. 32 кг/с

4. 250 кг/с

Правильный ответ: 1

вариант задания 2.

Определить мощность привода тестомесительной машины если баланс энергозатрат составляет 400Дж/об, частота вращения вала 16 об/мин, КПД привода 0,80.

1. 10кВт
2. 5кВт
3. 8 кВт
4. 3 кВт

Правильный ответ: 3

вариант задания 3.

Определить номинальный ток электродвигателя кутера если его мощность 2 кВт, напряжение сети 380В, коэффициент мощности 0,9, КПД привода 0,9.

1. 3,75А
2. 2,46А
3. 6,5А
4. 4,3 А

Правильный ответ: 1

вариант задания 4.

Определить скорость продвижения продукта в мясорубке если ее производительность равна 10кг/с, площадь отверстий в ножевой решетке 0,4м^2, плотность продукта 200 кг/м^3, коэффициент использования площади отверстий решетки 0,6.

1. 0,1м/с
2. 0,2м/с
3. 0,03 м/с
4. 0,48 м/с

Правильный ответ: 2

вариант задания 5.

Определить удельный расход энергии на резку моркови если режущая способность машины равна 0,5 м2/с, коэффициент запаса мощности равен 1,2, коэффициент учитывающий удельный расход энергии 0,7, мощность привода 2,2 кВт, а КПД привода равен 0,8. (коэффициент использования режущей способности равен 0,5)

1. 2,56 кДж/м^2
2. 4,1 кДж/м^2
3. 3,2 кДж/м^2
4. 6,41 кДж/м^2

Правильный ответ: 2

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать»	40	

ОПК-3.2		
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ОПК-3.2	60	
Всего	100	