

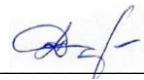
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 26.09.2024 09:31:17
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199



Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

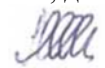
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО
Протоколом заседания кафедры торговли общественного питания
от 28.03.2019 № 8
Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
Б1.В.09.02 Оборудование предприятий общественного питания
для студентов приема 2020 г.**

**Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»**

Составители:
к.т.н., доцент
 Н.Б. Федорова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.....	4
3. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
5. ОПИСАНИЕ КРИТЕРИЕВ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	6
6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	9
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	9
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
1. Диагностическое (входное) тестирование.....	12
2. Комплект тестовых заданий по дисциплине.....	16
3. Ситуационные задачи (кейс-стади).....	27
4. Деловая игра.....	29
5. Перечень дискуссионных тем для проведения практических работ.....	31
6. Темы рефератов.....	33
7. Вопросы к текущему контролю по разделам дисциплины.....	36
8. Комплект заданий для выполнения контрольной работы №4.....	38
9. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	41
10. Перечень вопросов к зачету с практическими заданиями.....	47
11. Перечень вопросов к экзамену с практическими заданиями.....	51
12. Образец экзаменационного билета.....	55
Лист регистрации изменений	56

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Оценочные материалы по учебной дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Оценочные материалы входит в состав ОПОП ВО, представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентами установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Оценочные материалы по дисциплине используется при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) и промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова».

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня базовой подготовки обучающихся по предыдущим годам обучения по общеобразовательным дисциплинам, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях общественного питания», «Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе».

Виды оценочных материалов по учебной дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Целью разработки оценочных материалов по учебной дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;
- управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций выпускников, указанных в ФГОС ВО;
- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины или прохождения практики;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс
- закрепление теоретических знаний и совершенствование практических умений, навыков и компетенций по выполнению технологических процессов механической обработки сырья и тепловой кулинарной обработки продукции, ее транспортировки и реализации, их применение в сфере общественного питания.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» направлено на формирование следующих компетенций:

ОК-9- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

ПК-5- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

ПК-27- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)		
	ОК-9	ПК-5	ПК-27
курс 3, семестр 5,6			
Раздел 1. Механическое оборудование			
Тема 1. Общие сведения о машинах. Универсальные приводы.	+	+	
Тема 2. Машины для обработки овощей	+	+	+
Тема 3. Машины для обработки мяса и рыбы	+	+	+
Тема 4. Машины кондитерского цеха	+	+	+
Тема 5. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	+	+	+
Тема 6. Моечное и очистительное оборудование	+	+	+
Раздел 2. Торгово-технологическое оборудование			
Тема 7. Подъемно-транспортное оборудование	+	+	+
Тема 8. Весоизмерительное оборудование	+	+	+
Тема 9. Контрольно-кассовые машины	+	+	+
Раздел 3. Тепловое оборудование			
Тема 10. Общие сведения о тепловом оборудовании	+	+	+

Тема 11. Пищеварочные котлы и автоклавы	+	+	+
Тема 12. Оборудование для жарки и выпечки	+	+	+
Тема 13. Многофункциональное тепловое оборудование	+	+	+
Тема 14. Универсальное и водогрейное оборудование	+	+	+
Тема 15. Оборудование для раздачи пищи	+	+	+
Раздел 4. Холодильное оборудование			
Тема 16. Холодильное оборудование	+	+	+

4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» включает контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Тестовые задания, кол-во	другие оценочные средства	
			вид	кол-во
Диагностическое тестирование (входной контроль)		20	-	-
Тема 1. Общие сведения о машинах. Универсальные приводы.	ОК-9, ПК-5	-	Темы рефератов Кейс-задачи	2
Тема 2. Машины для обработки овощей	ОК-9, ПК-5, ПК-27	-	Темы рефератов Кейс-задачи	2
Тема 3. Машины для обработки мяса и рыбы	ОК-9, ПК-5, ПК-27	-	Темы рефератов Кейс-задачи	2
Тема 4. Машины кондитерского цеха	ОК-9, ПК-5, ПК-27	-	Темы рефератов Кейс-задачи	2
Тема 5. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	ОК-9, ПК-5, ПК-27	-	Темы рефератов	1
Тема 6. Моечное и очистительное оборудование	ОК-9, ПК-5, ПК-27	-	Перечень вопросов к текущему контролю №1	1
Тема 7. Подъемно-транспортное оборудование	ОК-9, ПК-5, ПК-27	-	Темы рефератов	1
Тема 8. Весоизмерительное оборудование	ОК-9, ПК-5, ПК-27	20	Темы рефератов	1
Тема 9. Контрольно-кассовые машины	ОК-9, ПК-5, ПК-27	-	Темы рефератов Вопросы к текущему контролю №2	2
Тема 10. Общие сведения о тепловом оборудовании	ОК-9, ПК-5, ПК-27	-	Темы рефератов	1
Тема 11. Пищеварочные котлы и автоклавы	ОК-9, ПК-5, ПК-27	20	Кейс-задачи	1
Тема 12. Оборудование для жарки и выпечки	ОК-9, ПК-5, ПК-27	20	Дискуссионные темы для проведения практической работы	1
Тема 13. Многофункциональное тепловое оборудование	ОК-9, ПК-5, ПК-27	-	Деловая игра	1
Тема 14. Универсальное и водогрейное оборудование	ОК-9, ПК-5, ПК-27	-	Темы рефератов Дискуссионные темы для проведения практической работы	2
Тема 15. Оборудование для раздачи пищи	ОК-9, ПК-5, ПК-27	20	Вопросы к текущему контролю №3	1

Тема 16. Холодильное оборудование	ОК-9, ПК-5, ПК-27	-	Темы рефератов Дискуссионные темы для проведения практической работы Комплект заданий для выполнения контрольной работы №4	3
Всего	ОК-9, ПК-5, ПК-27	100	6	24

5. ОПИСАНИЕ КРИТЕРИЕВ ПРОВЕРКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения данной дисциплины осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОК-9	Знает верно и в полном объеме: приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций Умеет верно и в полном объеме: использовать приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций Владет навыками верно и в полном объеме: навыками оказания первой помощи и методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

		ПК-5	<p>Знает верно и в полном объеме: способы расчета технологического оборудования для предприятий питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования предприятия питания</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: методами и навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>
		ПК-24	<p>Знает верно и в полном объеме: виды проектных работ, связанных с проектированием, реконструкцией и монтажом оборудования</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: составлять участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОК-9	<p>Знает с незначительными замечаниями: приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: использовать приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками оказания первой помощи и методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>
		ПК-5	<p>Знает с незначительными замечаниями: способы расчета технологического оборудования для предприятий питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования предприятия питания</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: методами и навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>
		ПК-27	<p>Знает с незначительными замечаниями: виды проектных работ, связанных с проектированием, реконструкцией и монтажом оборудования</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>

			Владеет навыками с незначительными замечаниями: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОК-9	Знает на базовом уровне, с ошибками: приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками оказания первой помощи и методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
		ПК-5	Знает на базовом уровне, с ошибками: способы расчета технологического оборудования для предприятий питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования предприятия питания Владеет на базовом уровне, с ошибками: методами и навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство
		ПК-27	Знает на базовом уровне, с ошибками: виды проектных работ, связанных с проектированием, реконструкцией и монтажом оборудования Умеет на базовом уровне, с ошибками: участвовать в планировке и оснащении предприятий питания Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОК-9	Не знает на базовом уровне: приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций Не умеет на базовом уровне: использовать приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций Не владеет на базовом уровне: навыками оказания первой помощи и методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
		ПК-5	Не знает на базовом уровне: способы расчета технологического оборудования для предприятий питания

			<p>Не умеет на базовом уровне: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования предприятия питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методами и навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>
		ПК-27	<p>Не знает на базовом уровне: виды проектных работ, связанных с проектированием, реконструкцией и монтажом оборудования</p> <p>Не умеет на базовом уровне: участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>

Фонды оценочных средств сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

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

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в приложениях 2-9)

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины.

(Вопросы к зачету с практическими заданиями представлены в приложении 10, вопросы к экзамену с практическими заданиями и образец экзаменационного билета представлены в приложениях 11, 12 соответственно).

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания

обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (таблица 5).

Таблица 5

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос.	Входной контроль (приложение 1), тестовые задания по темам дисциплины (приложение 2)	экспертный
2. Кейс-задание	Проблемное задание, в котором студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную экономическую, социальную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Кейс-задачи (приложение 3)	экспертный
3. Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре (приложение 4)	экспертный
4. Дискуссия	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения практической работы (приложение 5)	экспертный

5. Реферат	Средство, позволяющее оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика рефератов (приложение 6)	экспертный
6. Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по разделам дисциплины (приложение 7)	экспертный
7. Контрольная работа	Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.	Варианты контрольных работ (приложения 8,9)	экспертный
8. Зачет	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению лабораторных, расчетно-аналитических, расчетно-графических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических, семинарских занятий, самостоятельной работы, прохождения учебной и производственной практики и выполнения в процессе практик всех учебных заданий в соответствии с утвержденной программой	Вопросы к зачету с практическими заданиями (приложение 10)	экспертный
9. Экзамен	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента в письменной или устной форме по всем темам, разделам изученной дисциплины	Вопросы к экзамену с практическими заданиями (приложение 11), пример экзаменационного билета (приложение 12)	экспертный

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестов (тестовых заданий) для диагностического тестирования
по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»
(входной контроль)**

Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Марлевую повязку для лучшей защиты органов дыхания от паров хлора нужно смазывать:

- а) 5% раствором уксусной или лимонной кислоты
- б) слабым раствором марганцовки
- в) 2% раствором питьевой соды
- г) любой жидкостью
- д) растительным маслом

2. Использование индивидуальных средств защиты населением в ЧС – это:

- а) способ защиты населения
- б) принцип защиты населения
- в) защитное мероприятие
- г) средство защиты населения
- д) способ защиты территорий

3. Порядок подготовки населения в области защиты от ЧС определяется:

- а) Советом по безопасности
- б) Президентом РФ
- в) Правительством РФ
- г) Советом по обороне

4. Скорость пешей колонны эвакуируемых на марше должна быть не менее:

- а) 1-2 км/час
- б) 3-4 км/час
- в) 4-5 км/час
- г) 5-6 км/час
- д) 6-7 км/час

5. Какой из гидромеханических способов обработки характеризуется 2-мя показателями – кратностью и стойкостью

- а) промывание и замачивание
- б) флотация
- в) осаждение, фильтрование
- г) эмульгирование
- д) пенообразование

6. Какое оборудование используется в ресторане для порционирования и оформления блюд?

- а) производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом;
- б) секцией-столом с охлаждаемой горкой и шкафом;
- в) производственный стол и моечная ванна;
- г) мармиты.

7. Для ускорения процесса обработки овощей и производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия устанавливают:

- а) производственные линии;
- б) поточно-механизированные линии;
- в) картофелечистки;
- г) наклонные транспортеры.

8. От чего зависят количество рабочих мест и численность работников в рыбном цехе заготовочного предприятия?

- а) нормы выработки, режима работы предприятия;
- б) объема перерабатываемого сырья, нормы выработки;
- в) объема перерабатываемого сырья, специализации рабочего места;
- г) графика выпуска продукции, учета сырья и выхода полуфабрикатов.

9. На кого возлагается ответственность за организацию договорных связей?

- а) директора коммерческой службы, руководителя организации общественного питания;
- б) заведующего производством, товароведа;
- в) заведующего складским хозяйством, технолога;
- г) директора коммерческой службы, заведующего производством.

10. Припускание с последующей обжаркой – это

- а) тушение
- б) запекание
- в) комбинация СВЧ- и ИК-нагрева
- г) брезирование

11. Какова аббревиатура в обозначении стандартов единой системы конструкторской документации?

- а) ГСС
- б) ЕСКД
- в) ГСИ
- г) ССБТ

12. Какой срок устанавливает ФЗ «О техническом регулировании» для разработки технических регламентов?

- а) 3 года
- б) 5 лет
- в) 7 лет
- г) 10 лет

13. Какой документ выдает заявителю испытательная лаборатория при проведении сертификации продукции?

- а) акт проверки
- б) протокол исследования
- в) экспертное заключение
- г) протокол испытаний

14. Стандарты ИСО серии 9000 распространяются на:

- а) продукцию
- б) услуги
- в) охрану окружающей среды
- г) системы менеджмента качества

15. По какому информационному источнику можно определить содержание изменения к национальному стандарту?

- а) информационный указатель с стандартов
- б) Вестник технического регулирования
- в) Постановление правительства
- г) Журнал «Стандарты и качество»

16. Опасные изменения состояния суши, воздушной среды, гидросферы и биосферы по сфере возникновения относятся к:

- а) техногенным ЧС
- б) природным ЧС
- в) экологическим ЧС
- г) социальным ЧС
- д) нет верного ответа

17. Порядок подготовки населения в области защиты от ЧС определяется:

- д) Советом по безопасности
- е) Президентом РФ
- ж) Правительством РФ
- з) Советом по обороне

18. Требования, предъявляемые к организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания:

- а) сокращение звенности продвижения товара, соблюдение графика завоза товара;
- б) своевременность и ритмичность завоза товара, оборачиваемость;
- в) издержки предприятия, ассортимент товарных запасов;
- г) оптимальный выбор поставщиков, ритмичность завоза.

19. Какой из гидромеханических способов обработки характеризуется 2-мя показателями – кратностью и стойкостью

- а) промывание и замачивание
- б) флотация
- в) осаждение, фильтрование
- г) эмульгирование
- д) пенообразование

20. Как называют эталон, обеспечивающий воспроизведение единицы с наивысшей в стране точностью?

- а) точнейший
- б) первичный
- в) идеальный

85-100 баллов (отлично) - 85-100 % правильных ответов.

70-84 баллов (хорошо) - 70-84 % правильных ответов.

50-69 баллов (удовлетворительно) - 50-69 % правильных ответов.

Менее 50 баллов (неудовлетворительно) - менее 50 % правильных ответов.

Составитель, к.т.н, доцент _____ Н.Б. Федорова
(подпись и дата)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестовых заданий
по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»**

Тема 8. Весоизмерительное оборудование

1. Весы бывают:

- а) общего назначения;
- б) унифицированные;
- в) условные;
- г) метрологические.

2. Сборочными единицами весов являются:

- а) дебалансы;
- б) серьги;
- в) демпферы;
- г) упоры.

3. Устройство, предназначенное для освобождения ответственных элементов весов от нагрузки на время простоя весов, называется:

- а) изолиром;
- б) арретиром;
- в) призмой;
- г) демпфером.

4. Вспомогательное устройство весов, служащее для прекращения колебаний как указательных, так и грузоприёмных устройств, называется:

- а) изолиром;
- б) арретиром;
- в) отвесом;
- г) демпфером.

5. Приспособление, служащее для приведения в равновесие ненагруженных весов, называется:

- а) рычажным;
- б) тарировочным;
- в) грузоприёмным;
- г) указательным.

6. Рычаги первого рода – это рычаги:

- а) равноплечие;
- б) разноплечие;
- в) двуплечие;
- г) одноплечие.

7. Для установки весов при монтаже и эксплуатации используют:

- а) отвесы;
- б) указатели;
- в) уровни;
- г) подушки.

8. Какое устройство может быть выполнено в виде чаши?

- а) тарировочное;
- б) грузоприёмное;
- в) рычажное;
- г) указательное.

9. В обозначении весов РН – 2Ц13, цифра 1 обозначает:

- а) дистанционный отсчёт;
- б) визуальный отсчёт;
- в) НПВ 1 кг;
- г) документальный отсчёт.

10. Какое требование состоит в том, что весы должны давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза?

- а) прочность;
- б) чувствительность;
- в) точность;
- г) постоянство показаний.

11. Точность показаний весов во многом определяется состоянием, качеством изготовления и правильностью установки следующих деталей:

- а) указателей;
- б) серег;
- в) изолиров;
- г) призм.

12. Гири общего назначения изготавливают:

- а) 5-ти разрядов;
- б) 6-ти классов;
- в) 6-ти разрядов;
- г) 5-ти классов.

13. Эталонная гиря массой 1 кг в РФ изготовлена:

- а) из платиноиридиевого сплава;
- б) алюминиево-магниевого сплава;
- в) платиново-серебряного сплава;
- г) золотоиридиевого сплава.

14. Принцип действия электронных весов заключается в преобразовании силы тяжести:

- а) в числоимпульсные сигналы;
- б) звуковые сигналы;
- в) аналоговые сигналы;
- г) интегральные сигналы.

15. Выполнение какого именно требования обеспечивается с помощью установки в весах ограничителей колебаний:

- а) постоянства показаний взвешивания;
- б) наглядности показаний взвешивания;
- в) максимальной скорости взвешивания;
- г) точности взвешивания.

16. Какому метрологическому требованию соответствует определение: свойство весов, выведенных из состояния равновесия, возвращаться в исходное положение:

- а) точность;
- б) устойчивость;
- в) чувствительность;
- г) постоянство показаний

17. Какой вес может быть взвешен на весах РН-10Ц13У:

- а) 50 г;
- б) 1 кг 261 г;
- в) 3 кг 5 г
- г) 10 кг 150 г?

18. Как обеспечивается равновесие ненагруженных весов РН-6Ц13У:

- а) силой упругости пружины тарокомпенсатора;
- б) поворотом квадранта на определенный угол;
- в) изменением балласта в тарировочной камере;
- г) установкой весов в горизонтальное положение?

19. Весы для взвешивания грузов на складах вместе с автомашиной называются:

- а) автомобильные;
- б) вагонные;
- в) товарные;
- г) циферблатные.

20. К какому виду требований относится – хорошая обзорность и читаемость показаний:

- а) санитарно-гигиеническим;
- б) торгово-эксплуатационным;
- в) метрологическим;
- г) баллистическим

Тема 11. Пищеварочные котлы и автоклавы

1. Прогрессивным процессом варки является:

- а) варка пищевых продуктов в атмосфере влажного насыщенного пара при его непосредственном воздействии на продукт;
- б) варка пищевых продуктов в технологических жидкостях (бульон, молоко, вода), являющихся компонентами кулинарной продукции, в отдельных процессах технологическая жидкость сливается;

2. По способу установки котлы классифицируют на:

- а) неопрокидывающиеся;
- б) опрокидывающиеся;
- в) со съемным варочным сосудом;
- г) поднимающиеся;
- д) опускающиеся.

3. В электрической схеме пищеварочного котла регулирование теплового режима осуществляется с помощью:

- а) червячной передачи;
- б) двойного предохранительного клапана;
- в) электроконтактного термометра;
- г) тепловой изоляции.

4. В каком режиме может работать пищеварочный котел:

- а) режим I — доведение содержимого котла до кипения на полной мощности и автоматический перевод его на малую мощность для доваривания;
- а) режим II — доведение содержимого котла до кипения на полной мощности и доваривание за счет аккумулированной теплоты (при этом котел отключен от электрической сети)

5. Автоклавы предназначены:

- а) для варки блюд, требующих длительной тепловой обработки (бобовых, каш, бульонов из костей);
- б) для варки первых блюд, каш, овощей, кипячения молока и других процессов.

6. Какие режимы приготовления пищи могут обеспечить пароконвектоматы:

- а) конвекция;
- б) пар;
- в) пар и конвекция.

7. Какими из указанных средств обеспечивается безопасность работы пароварочных аппаратов с повышенным давлением:

- а) наличие манометра;
- б) предохранительного клапана;
- в) герметичность дверей;
- г) блокировка подачи пара, если дверь закрыта негерметично;
- д) дверь не откроется, если пар полностью не выпущен.

8. В кофеварке КВЭ-7 терморегулятор автоматически поддерживает температуру в интервале:

- а) 50°...70° С;
- б) 60°...80° С;
- в) 80°...90° С

9. Приготовление кофе основано на процессе:

- а) растворения;
- б) сольватации;
- в) экстракции;
- г) осаждения.

10. Процесс приготовления кофе может осуществляться следующими способами:

- а) однократной перколяцией;
- б) многократной перколяцией;
- в) рециркуляцией;
- г) циркуляцией.

11. Указать, каким требованиям должны соответствовать устройство и конструкция пищеварочных котлов, при приготовлении конкретного процесса варки пищевых продуктов

- а) производственным процессам приготовления блюд.

- б) требованиям техники безопасности .
- в) технологическим требованиям при приготовлении пищевых продуктов.

12. Указать, как по способу установки пищеварочные котлы классифицируются:

- а) опрокидывающиеся;
- б) стационарные;
- в) модульные;
- г) неопрокидывающиеся;
- д) встроенные;
- е) со съёмным варочным сосудом.

13. Указать, что служит пароводяной рубашкой котла пищеварочного КПЭ-100?

- а) рабочая камера;
- б) варочный сосуд;
- в) замкнутое пространство между варочным сосудом и обшивкой котла.

14. Указать, для чего предназначен паровой пищеварочный котёл КПП-60 на предприятии общественного питания:

- а) для приготовления бульонов;
- б) для приготовления соусов;
- в) для приготовления каш;
- г) для приготовления овощей.

15. Перечислить, что необходимо проверить перед началом работы с котлом пищеварочным электрическим:

- а) санитарное состояние котла;
- б) техническое состояние котла;
- в) техническое состояние предохранительного оборудования.

16. Ламповый генератор магнетрон используется:

- а) в паровом котле типа КПП-100 (160, 250);
- б) в СВЧ-печи (типа «Волжанка», ЕМ-1500 «Электроник» или др.);
- в) в электрическом пищеварочном котле (типа КПЭ-60, КПЭ-40 или КПЭСМ-60М);
- г) в газовом котле типа КРГ-160 или КПГ-250.

17. Парогенератор и реле давления размещены:

- а) в котле пищеварочном типа КЭ-100;
- б) в СВЧ-печи (типа ЕМ-1500 «Электроник» или др.);
- в) в пищеварочном котле типа КПП-100 (160, 250);
- г) в газовой плите (ПСГ-М-2Ш, или электрической ПЭСМ-4ШБ).

18. Для варки блюд в варочном сосуде при давлении 0,15- 0,25 МПа используют:

- а) аппарат типа АЭ-1;
- б) аппарат типа КПТ-160 (250);
- в) аппарат типа КНЭ-25М (КНЭ-50М);
- г) аппарат типа КЭ-100 (160, 250).

19. К оборудованию непрерывного действия относятся:

- а) кофеварка типа КВЭ-7;
- б) кипятильник типа КНЭ-25М (КНЭ-50М);
- в) пароварочный аппарат типа АПЭ-023А, или АПЭСМ-1;
- г) аппарат типа КПЭ-60 (КПЭ-40).

20. Бланширователь установлен в линии производства консервов:

- а) «Шпроты в масле»;
- б) «Сардина в масле»;
- в) производства пресервов.

Тема 12. Оборудование для жарки и выпечки

1. При жарении во фритюре перенос теплоты внутри продукта осуществляется:

- а) за счет теплопроводности;
- б) конвекции;
- в) массопереноса;
- г) полей влажности.

2. Во всех фритюрницах теплообмен между продуктом и жиром или маслом происходит:

- а) за счет теплопроводности;
- б) конвекции;
- в) массопереноса;
- г) полей влажности.

3. По способу действия различают фритюрницы:

- а) периодического;
- б) непрерывного действия;
- в) ручные;
- г) механические.

4. Основным рабочим узлом фритюрницы является:

- а) жарочная ванна;
- б) ТЭНы;
- в) механизм управления;
- г) корзина.

5. По высоте жарочная ванна делится ТЭНами:

- а) на две зоны;
- б) три зоны;
- в) четыре зоны;
- г) пять зон.

6. Для жарения всех видов продуктов, как основным способом, так и во фритюре, а также для тушения и других методов тепловой обработки предназначены:

- а) сковороды;
- б) фритюрницы;
- в) сотейники;
- г) грили.

7. Основным элементом любой сковороды является:

- а) жарочная поверхность;
- б) чаша;
- в) рубашка;
- г) ТЭН.

8. По способу обогрева жарочной поверхности различают сковороды с обогревом:

- а) непосредственным;

- б) косвенным;
- в) промежуточным;
- г) временным.

9. Сковорода состоит:

- а) из жарочной чаши;
- б) станины;
- в) механизма опрокидывания;
- г) крышки.

10. Механизм опрокидывания сковороды может быть:

- а) ручным;
- б) с электрическим приводом;
- в) механическим;
- г) ротационным.

11. Шкафы бывают:

- а) жарочные;
- б) пекарные;
- в) кондитерские;
- г) кулинарные.

12. Для жаренья мясopодуkтов, запекания овощных и крупяных блюд, а также для выпечки некоторых кондитерских изделий предназначены шкафы:

- а) жарочные;
- б) пекарные;
- в) кондитерские;
- г) кулинарные.

13. Для приготовления только кондитерских и хлебобулочных изделий предназначены шкафы:

- а) жарочные;
- б) пекарные;
- в) кондитерские;
- г) кулинарные.

14. Составными частями шкафов являются:

- а) камеры-секции;
- б) ТЭНы;
- в) вентиляторы;
- г) противни.

15. В шкафах основным способом теплообмена между теплоносителем и продуктом является:

- а) конвективный теплообмен;
- б) массообмен;
- в) влагообмен;
- г) теплообмен.

16. Шкафы бывают:

- а) с естественным движением теплоносителя;
- б) принудительным движением теплоносителя;
- в) нагнетанием теплоносителя;

г) вытеснением теплоносителя.

17. Шкафы с принудительным движением теплоносителя бывают:

- а) с последовательным движением теплоносителя;
- б) параллельным движением теплоносителя;
- в) смешанным движением теплоносителя;
- г) осевым движением теплоносителя.

18. Жарочный шкаф состоит:

- а) из верхних ТЭНов;
- б) нижних ТЭНов;
- в) противней;
- г) вентилятора.

19. Регулирование температуры воздуха в камерах шкафа производится с помощью:

- а) верхних ТЭНов;
- б) терморегулятора;
- в) противней;
- г) вентилятора.

20. Принципиальное устройство разных жарочно-пекарных шкафов:

- а) идентично;
- б) принципиально;
- в) различно;
- г) концептуально.

Тема 15. Оборудование для раздачи пищи

1. Оборудование для раздачи пищи на предприятиях общественного питания предназначено для:

- а) кратковременного хранения и демонстрации продукции;
- б) хранения столовой посуды;
- в) комплектации обедов и их отпуска потребителям.

2. На механизированных линиях для раздачи пищи комплектация обедов производится:

- а) на конвейерах, порционирование блюд осуществляют вручную несколько раздатчиков, с разделением труда, потребители получают уже готовый, скомплектованный рацион;
- б) в конвейерном потоке с применением средств механизации при порционировании и оформлении блюд;
- в) вручную, линии состоят из отдельных секций-прилавок, вдоль которых продвигаются потребители и самостоятельно комплектуют обед, порционирование блюд осуществляют раздатчики.

3. Какие требования должен выполнять обслуживающий персонал при работе с мармитом:

- а) следить за исправностью заземляющего устройства;
- б) контролировать санитарно-техническое состояние мармита и при замеченных неисправностях отключать его от сети и вновь включать только после устранения всех неисправностей;
- в) категорически запрещается включать мармит в электрическую сеть без заземления и оставлять его без присмотра;

- г) не оставлять на длительное время конфорки, не загруженные продуктами.
- д) при проведении санитарной обработки или ремонта мармита необходимо обязательно сначала отключить его от электросети.

4. К аппаратам для поддержания пищи в нагретом состоянии относятся:

- а) мармиты;
- б) термосы;
- в) тепловые сквозные шкафы;
- г) тепловые витрины;
- д) прилавки.

5. Перечислить факторы, от которых зависит способы размещения оборудования в линиях раздачи обедов, на предприятиях общественного питания:

- а) от вида предприятий общественного питания;
- б) от пропускной способности предприятия общественного питания;
- в) от ассортимента реализуемой продукции.

6. Указать, из каких видов оборудования комплектуются раздаточные линии предприятий общественного питания:

- а) вспомогательного теплового оборудования;
- б) теплового оборудования;
- в) немеханического оборудования;
- г) транспортирующегося оборудования.

7. К немеханическому оборудованию относятся...

- а) Столы для установки посуды;
- б) термостаты;
- в) контрольно-кассовые аппараты.

8. Перечислить функции предназначения линий самообслуживания, эксплуатирующихся на предприятиях общественного питания:

- а) для раздачи первых и вторых блюд;
- б) для раздачи холодных закусок;
- в) для раздачи молочнокислых продуктов;
- г) для раздачи полуфабрикатов;
- д) для хранения кондитерских изделий.
- е) для раздачи холодных и горячих напитков;
- ж) для раздачи сладких блюд и кондитерских изделий.

9. Выбрать оборудования, относящееся к дополнительному, предназначенного для раздачи пищи, на предприятиях общественного питания:

- а) тележка для столовых приборов ТПС-900;
- б) шкаф тепловой передвижной ШТПЭ-1;
- в) емкость для пищи Е4-100К4;
- г) термостат электрический ТЭ-25;
- д) мармит передвижной МП-28;
- е) тележка с выдвижным устройством ТВГ-120.

10. Линии самообслуживания выпускаются ...

- а) двух исполнений;
- б) трёх исполнений;
- в) четырёх исполнений.

11. К упаковочным автоматам с вертикальной (гравитационной подачей) продукта относятся машины марок:

- а) ТПА-1200 РА (завода «Термопак», Москва) и ТПА-1200 (и 1200 Р);
- б) типа ТПЦ, ТУРБОПАК, ДИАПАК, ПУМ.

12. Термоусадочная упаковочная машина включает операции:

- а) формирует короба и картонные перегородки, укладывает бутылки в короба, обандероливает короба и наклеивает на короб этикетки;
- б) формирует пакет из рулона пленки с протяжкой пленки поперечными сварными губками и регулировкой на другие продукты и размеры пакета;
- в) группирует бутылки, упаковывает группы бутылок пленкой, обдувает пакеты бутылок горячим воздухом.

13. К торговым автоматам (класса 1) для продажи жидких товаров относятся:

- а) АТ 451, АТ 453, АТ 600;
- б) АТ 251, АТ 255 (256), АТ 491С;
- в) АТ 452, АТ 500 (554), АТ-601.

14. В состав линий-прилавок самообслуживания ЛПС-1, ЛПС-2, ЛПС-3, ЛПС-16, ЛПС-17 входят:

- а) прилавок для горячих напитков, прилавок для столовых приборов, прилавок-касса;
- б) прилавок для подносов, прилавок для холодных и сладких блюд;
- в) прилавок-мармит для первых блюд, прилавок с выжимным устройством для тарелок, прилавок для стаканов и чашек.

15. Линии типа прилавок-мармит для первых блюд с выжимным устройством для тарелок, для стаканов и чашек состоят из:

- а) линий типа ЛПС- 10, 11, 20, 21, 22;
- б) линий типа ЛПС-1, 2, 3, 16, 17;
- в) линий типа ЛПС-5, 6, 7.

16. Линии типа ЛС предназначены для:

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

17. 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.

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

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

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

- а) вода или пар;
- б) минеральное масло;
- в) воздух или вода 25

20. Мармиты предназначены для:

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

Критерии оценки:

1 балл выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

0,7 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

0,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

0,2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Составитель, к.т.н, доцент _____ Н.Б. Федорова
(подпись и дата)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Ситуационные задачи (кейс-стади)
по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»**

Тема 1. Общие сведения о машинах. Универсальные приводы

Задача 1

Винты – зажимы в универсальном приводе П-11 ненадежно закрепляют сменные механизмы в горловине привода: причины, способы устранения.

Тема 2. Машины для обработки овощей

Задача 1

При использовании в работе механизма МС-18-180 при нарезке варёных овощей машина не режет, а мнёт продукт. Укажите причины и способы устранения.

Задача 2

При использовании в работе механизма МС-18-180 нарезка продукта кубиками не осуществляется: причина, способ устранения.

Задача 3

В машине МОК-250 очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму. Укажите возможные причины и способы устранения.

Задача 4

Рабочий орган в машине МОК-250 вращается медленно. Укажите причины и способы устранения.

Тема 3. Машины для обработки мяса и рыбы

Задача 1

Фарш выходит из мясорубки МИМ-82 нагретый, выделяется сок: причины, способы устранения.

Задача 2

После загрузки мяса рыхлитель МРМ остановился. Укажите причины и способы устранения.

Тема 4. Машины кондитерского цеха

Задача 1

В тестораскаточной машине МРТ-60М после включения кнопки «Пуск» двигатель машины не включается. Укажите причины и способы устранения.

Тема 11. Пищеварочные котлы и автоклавы

Задача 1

При нажатии на кнопку пуск котёл КПЭ-250 не включается.

Котёл включён, но долго не нагревается. Укажите причины и способы устранения.

Критерии оценки:

1 балл – выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение кейса, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение

0,7 балла - выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях имеются не существенные арифметические и логические ошибки

0,5 балла выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения кейса (проблемной ситуации), однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки

0,2 балла выставляется студенту, который допустил при решении кейса грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации

Составитель, к.т.н., доцент _____ Н.Б. Федорова
(подпись и дата)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Деловая игра
по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

Тема 13. Многофункциональное тепловое оборудование

1. Тема (проблема):

Выбор технологического оборудования для оснащения предприятий питания разных типов.

2. Концепция игры:

Моделирование ситуации приобретения технологического оборудования для оснащения предприятий питания разных типов.

3. Роли:

Руководство (администрация) разных типов предприятий общественного питания. Студенты были разбиты на команды представляющие руководство (администрация) разных типов предприятий общественного питания.

Команды должны представить название и миссию своих предприятий общественного питания (столовая, кафе, ресторан и т.д.). Команды в роли представителей администрации разных типов предприятий общественного питания, должны рассказать технологическую концепцию оборудования: наименование, фирму производителя оборудования, производительность, преимущества, экологичность, энергосберегающие функции, гигиеничность, безопасность, новые, прогрессивные технологии, эффективность, цену и т.д.

Затем команды представляют тип и класс своего условного предприятия, выводят на экран монитора схему производства цехов предприятий выбирали для своего предприятия соответствующую модель оборудования мотивируя приобретение.

Во второй части деловой игры студенты должны описать выбранное оборудование, раскрыть требования охраны труда, правилам эксплуатации оборудования, санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде в предприятиях питания, сделать выводы.

В заключение игры команды должны приобрести навыки комплексного оснащения разных типов предприятий общественного питания, совместной работы, и оценки работу каждой команды.

4. Ожидаемый (е) результат(ы):

Команды должны приобрести навыки комплексного оснащения разных типов предприятий общественного питания, совместной работы, и оценки работу каждой команды.

Критерии оценки:

2 балла выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с соблюдением всех требований,

1,5 балла выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с незначительными отклонениями от требований,

1 балл выставляется студенту, если работа выполнялась с помощью преподавателя, материал подобран в достаточном количестве, работа оформлена с отклонением от требований,

0,5 балла выставляется студенту, если работа выполнена со значительными ошибками, материал подобран в недостаточном количестве, работа оформлена с существенными отклонениями от требований.

Составитель, к.т.н., доцент _____ – Н.Б. Федорова
(подпись и дата)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень дискуссионных тем для проведения практических работ
по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»**

Тема 12. Оборудование для жарки и выпечки

1. Перенос теплоты во время жарки во фритюре.
2. Виды фритюрниц.
3. Основной рабочий узел фритюрницы.
4. В промышленных фритюрницах ванна делится на «холодную» и «горячую» зоны. К чему приводит такое разделение
5. Электронагреватели, используемые в духовках электроплитах.
6. Что предусмотрено в шкафах для уменьшения потерь тепла в окружающую среду?
7. Назначение сигнальной арматуры
8. Основные части электрического шкафа

Тема 14. Универсальное и водогрейное оборудование

1. Аппараты для нагрева воды.
2. Виды аппаратов для нагрева воды.
3. Классификация кипятильников по принципу действия.
4. Классификация кипятильников по виду энергоносителя.
5. Различие между кипятильниками и водонагревателями.
6. Рекуперативные водонагреватели.
7. Классификация рекуперативных водонагревателей?

Тема 16. Холодильное оборудование

1. Искусственное охлаждение.
2. Виды искусственного охлаждения.
3. Основные элементы холодильных машин.
4. Получение холода в компрессорной холодильной машине.
5. Рабочие вещества холодильных машин.
6. Хладоагент, виды хладоагентов, предъявляемые требования
7. Показатели идеального рабочего вещества?
8. Хладоагенты, запрещенные к использованию.
9. Хладоносители, основные виды.
10. Холодильный агрегат.
11. Специализированное холодильное оборудование.
12. Виды торгового холодильного оборудования.
13. Фризер.
14. Ледогенератор, основные виды.
15. Централизованное холодоснабжение, его применение.

Критерии оценки:

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,5 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Составитель, к.т.н., доцент _____ Н.Б. Федорова
(подпись и дата)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Темы рефератов
по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»**

Тема 1. Общие сведения о машинах. Универсальные приводы.

1. Технический прогресс в торговле, его задачи и основные пути реализации в конкретном торговом предприятии или организации.
2. Автоматизация и механизация технологических процессов - основа ликвидации ручного труда в предприятиях оптовой и розничной торговли.
3. Опасные зоны машин и механизмов
4. Способы защиты и соблюдение правил техники безопасности
5. Технические характеристики универсальных приводов
6. Преимущества и недостатки универсальных приводов различных приводов

Тема 2. Машины для обработки овощей

1. Виды машин для обработки овощей
2. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования машин для обработки овощей
3. Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей
4. Машины для очистки овощей
5. Машины для измельчения и нарезания овощей
6. Основные сведения о протирочных машинах

Тема 3. Машины для обработки мяса и рыбы

1. Импортное оборудование для обработки мяса и рыбы
2. Характеристика машин для обработки мяса и рыбы
3. Машины для измельчения мяса и рыбы
4. Машины для формовки котлет
5. Куттер. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования

Тема 4. Машины кондитерского цеха

1. Основные сведения о машинах и механизмах для приготовления и обработки теста.
2. Сведения о машинах для подготовки кондитерского производства в кондитерском цехе
3. Машины и механизмы для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов
4. Виды тестораскаточных машин. Устройство, назначение, правила эксплуатации»;
5. Взбивальные механизмы, работающие от универсальных приводов. Устройство, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности
6. Машины для просеивания муки. Устройство, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности

Тема 5. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

1. Понятие о машинах и механизмах специального назначения
2. Машины для нарезки хлеба
3. Машины для нарезки гастрономических товаров

Тема 7. Подъемно-транспортное оборудование

1. Анализ технической оснащенности магазинов самообслуживания подъемно-транспортным оборудованием и пути эффективного его использования.
2. Эффективность применения транспортирующих машин непрерывного действия (транспортёров, конвейеров) в предприятиях торговли.
3. Эффективность применения механических и электрических тележек для транспортирования товаров в магазинах, на складах, базах.
4. Эффективность использования погрузочно-разгрузочного оборудования в предприятиях торговли.
5. Разработка технологической схемы механизации трудоемких работ в магазине и выбор подъемно-транспортного оборудования, расчет потребного количества машин.
6. Автоматизированные комплексы оборудования для складирования, отбора, комплектования и перемещения грузов на предприятиях оптовой торговли.
7. Организация техники безопасности при эксплуатации подъемно-транспортного оборудования на предприятиях розничной и оптовой торговли.
8. Комплексы подъемно-транспортного оборудования для автоматизированных складов оптовых баз и эффективность их применения.

Тема 8. Весоизмерительное оборудование

1. Роль весоизмерительного оборудования в комплексной механизации и автоматизации технологических процессов в торговле.
2. Принципы устройства и работы основных видов измерительных (включая массоизмерительные) приборов и устройств оборудования.
3. Комплекс требований, предъявляемых к весоизмерительному оборудованию.
4. Электронные весоизмерительные комплексы в предприятиях торговли и повышение экономической эффективности их эксплуатации.
5. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с весоизмерительным оборудованием.

Тема 9. Контрольно-кассовые машины

1. Перспективы и направления совершенствования контрольно-кассового оборудования.
2. Сканирующая аппаратура в расчетных узлах.
3. Эффективность использования электронных кассовых машин в предприятиях торговли.
4. Магази́нная автоматизированная система работы с пластиковыми картами, картами с магнитной полосой и микросхемами (смарт-картами).
5. Пути механизации и автоматизации расчетных операций в торгово-технологических процессах.

Тема 10. Общие сведения о тепловом оборудовании

1. Диэлектрический нагрев пищевых продуктов.
2. Электроконтактный способ нагрева пищи.
3. Свойства промежуточных высокотемпературных теплоносителей.
4. Газовые горелки ИК излучения.
5. Тиристорные системы регулирования тепловой мощностью.

Тема 14. Универсальное и водогрейное оборудование

1. Виды водогрейного оборудования
2. Технические требования, предъявляемые к водогрейному оборудованию

Тема 16. Холодильное оборудование

1. Состояние и перспективы развития холодильной техники.
2. Сравнительный анализ систем охлаждения, используемых в торговом холодильном оборудовании, и показатели их эффективности и надежности.
3. Применение торгового холодильного оборудования в торговле продовольственными товарами с использованием тары-оборудования.
4. Сравнительная оценка эффективности работы торгового оборудования с автономным и централизованным холодоснабжением.
5. Эффективное использование холодильных камер, шкафов, прилавков, витрин, прилавков-витрин в предприятиях торговли.
6. Принцип подбора холодильного оборудования и эффективность его применения в предприятиях торговли продовольственными товарами.
7. Централизованное холодоснабжение в предприятиях торговли и пути повышения надежности эксплуатации холодильных машин.
8. Техника безопасности при эксплуатации торгового холодильного оборудования на предприятиях торговли.

Критерии оценки:

1 балл – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

0,7 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упрощения в оформлении.

0,3 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Составитель, к.т.н, доцент _____ Н.Б. Федорова
(подпись и дата)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Вопросы к текущему контролю по разделам дисциплины по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

Раздел 1. Механическое оборудование

1. Электротехнические устройства используемые для включения и выключения оборудования предприятий общественного питания.
2. Технические характеристики и особенности работы картофелеочистительных машин непрерывного действия.
3. Устройство мясорубок, их принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техника безопасности при работе с ними.
4. Устройство тестомесительных машин, их принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техника безопасности при работе с ними.
5. Моющие средства, используемые на предприятиях общественного питания для мытья посуды и требования, предъявляемые к ним, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01.

Раздел 2. Торгово-технологическое оборудование

1. Основные погрузочно-разгрузочные операции на предприятиях общественного питания и используемое подъемно-транспортное оборудование.
2. Порядок поверки весоизмерительного оборудования.
3. Электронные весы: назначение, типы, особенности принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
4. Определение потребности в контрольно-кассовых машинах на предприятиях общественного питания.
5. Контрольно-кассовые машины: понятие, назначение, классификация.

Раздел 3. Тепловое оборудование

1. Теплоизоляционные материалы, используемые в тепловом оборудовании, их свойства.
2. Пищеварочные котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, режимы работы, правила эксплуатации и техники безопасности.
3. Аппараты для порционного приготовления кофе и чая. Типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
4. Аппараты с ИК обогревом - грили, тостеры, ростеры и шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.
5. Плиты электрические: классификация, назначение особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

Критерии оценки:

3,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

2,5 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

1,5 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

1 балл выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Составитель, к.т.н, доцент _____ Н.Б. Федорова
(подпись и дата)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы №4
по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»**

Вариант № 1

1. Машины для обработки овощей
2. Пароконвектоматы (комби-шкафы): назначение, устройство, программы («горячий воздух», «пар», «комбинированный пар»), принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

3. Задача

Определить потребность в контрольно-кассовых машинах торгового предприятия, если известно, что среднечасовой товарооборот торгового зала в часы пик равен 36000руб, среднее время расчета с одним покупателем равно 40с, средняя стоимость покупки одного покупателя составляет 860руб, коэффициент использования рабочего времени кассира равен 0,95.

Вариант № 2

1. Овощерезательные машины.
2. Мармиты, термостаты, тепловые шкафы для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

3. Задача

Определить потребность мясного магазина в холодильном оборудовании, если известно, что его месячный товарооборот составил 800000 руб, средняя стоимость 1кг мяса равна 140руб, вместимость 1 м³ холодильного оборудования составляет 350кг, коэффициент потери холодильной емкости на оборудование для укладки товаров равен 1,5; предельный срок хранения мяса в магазине-3 дня.

Вариант № 3

1. Машины для обработки мяса и рыбы.
2. Моющие средства для мытья посуды, требования, предъявляемые к ним, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01.

3. Задача

Определите время работы упаковочного автомата в магазине за год, если его производительность равна 100 уп/час, а месячная потребность в картофеле составляет 900 упаковок. Коэффициент загрузки автомата равен 0,7.

Вариант № 4

1. Электросиловые аппараты и электропривод.
2. Машины кондитерского цеха.
3. Задача

В торговом зале кафетерия суммарная наработка контрольно-кассовых машин за первый и второй квартал составила соответственно 840час и 770час; из-за перерывов в подаче электроэнергии простои составили соответственно 6час и 7час, причем во втором квартале простои, вызванные ремонтом и техническим обслуживанием, составили 4час. Определить коэффициент

технического использования контрольно-кассовых машин в магазине за первый и второй кварталы. Сделать вывод.

Вариант № 5

1. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.
2. Картофелеочистительные машины.
3. Задача

Определить годовые расходы на электроэнергию, если известно, что мощность электродвигателя ленточного транспортера составляет 4кВт, тарифная ставка за 1 кВт*час равна 2,36 руб, коэффициент использования оборудования равен 0,5.(Предприятие работает без выходных и рабочая смена составляет 10час.)

Вариант № 6

1. Подъемно-транспортное оборудование.
2. Шкафы холодильные, низкотемпературные секции, холодильные лари, прилавки охлаждаемые, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины.
3. Задача

Определите время работы фасовочной машины в магазине за год, если его производительность равна 80 уп/час, а месячная потребность в моркови составляет 700 упаковок. Коэффициент загрузки фасовочной машины равен 0,4.

Вариант № 7

1. Моечное и очистительное оборудование.
2. Просеивательные машины.
3. Задача

Рассчитать количество кассовых аппаратов и число рабочих мест контролеров-кассиров для магазина «Минимаркет», используя следующие данные:

Торговая площадь - 90 м²

Максимальное число посетителей в час, сделавших покупку - 80 человек

Среднее количество товарных единиц, приходящихся на одного покупателя - 3 единицы

Время регистрации стоимости одного товара - 2,5 с.

Вариант № 8

1. Весоизмерительное оборудование.
2. Машины для рыхления мяса.
3. Задача

Рассчитать необходимое количество электрокаров ЭКБ-2-1000 для транспортировки товаров в складское помещение при разгрузке транспортных средств, если известно, что склад работает в одну смену 8час с выходным днем (общее количество рабочих дней в году равно 300), годовой грузооборот составил 2000т, эксплуатационная производительность одного электрокара за 1час составила 1000кг, коэффициент неравномерности грузооборота равен 1,3, время работы электрокара в смену составляет 7,5час.

Вариант № 9

1. Контрольно-кассовые машины, назначение, классификация.
2. Мясорубки.
3. Задача

Расчитать эксплуатационную производительность электрического штабелера за 1час, если известно, что техническая (конструктивная) производительность машины составляет 1000 кг в час, коэффициент использования грузоподъемности штабелера равен 0,9 , а коэффициент использования машины по времени равен 0,9.

Вариант № 10

1. Жаро-пекарное оборудование.
2. Лифты, подъемники, ленточные транспортеры, рольганги, тали, тельферы.
3. Задача

Определить потребность торгового предприятия в весах, если известно, что товарооборот предприятия за смену составил 2500кг, наибольший предел взвешивания на весах равен бкг, время полезной работы весов составляет 9час, время одной операции по взвешиванию в среднем составляет 10с, коэффициент предельной нагрузки весов 0,7.

Критерии оценки:

3,5 балла выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

2,5 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

1,5 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

1 балл выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Составитель, к.т.н, доцент _____ Н.Б. Федорова
(подпись и дата)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
студентами заочной формы обучения
по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»**

Вариант № 1

1. Машины для обработки овощей
2. Пароконвектоматы (комби-шкафы): назначение, устройство, программы («горячий воздух», «пар», «комбинированный пар»), принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

3. Задача

Определить потребность в контрольно-кассовых машинах торгового предприятия, если известно, что среднечасовой товарооборот торгового зала в часы пик равен 36000руб, среднее время расчета с одним покупателем равно 40с, средняя стоимость покупки одного покупателя составляет 860руб, коэффициент использования рабочего времени кассира равен 0,95.

Вариант № 2

1. Овощерезательные машины.
2. Мармиты, термостаты, тепловые шкафы для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

3. Задача

Определить потребность мясного магазина в холодильном оборудовании, если известно, что его месячный товарооборот составил 800000 руб, средняя стоимость 1кг мяса равна 140руб, вместимость 1 м³ холодильного оборудования составляет 350кг, коэффициент потери холодильной емкости на оборудование для укладки товаров равен 1,5; предельный срок хранения мяса в магазине-3 дня.

Вариант № 3

1. Машины для обработки мяса и рыбы.
2. Моющие средства для мытья посуды, требования, предъявляемые к ним, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01.

3. Задача

Определите время работы упаковочного автомата в магазине за год, если его производительность равна 100 уп/час, а месячная потребность в картофеле составляет 900 упаковок. Коэффициент загрузки автомата равен 0,7.

Вариант № 4

1. Электросиловые аппараты и электропривод.
2. Машины кондитерского цеха.
3. Задача

В торговом зале кафетерия суммарная наработка контрольно-кассовых машин за первый и второй квартал составила соответственно 840час и 770час; из-за перерывов в подаче электроэнергии простой составили соответственно 6час и 7час, причем во втором квартале простой, вызванные ремонтом и техническим обслуживанием, составили 4час. Определить коэффициент

технического использования контрольно-кассовых машин в магазине за первый и второй кварталы. Сделать вывод.

Вариант № 5

1. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.
2. Картофелеочистительные машины.
3. Задача

Определить годовые расходы на электроэнергию, если известно, что мощность электродвигателя ленточного транспортера составляет 4кВт, тарифная ставка за 1 кВт*час равна 2,36 руб, коэффициент использования оборудования равен 0,5.(Предприятие работает без выходных и рабочая смена составляет 10час.)

Вариант № 6

1. Подъемно-транспортное оборудование.
2. Шкафы холодильные, низкотемпературные секции, холодильные лари, прилавки охлаждаемые, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины.
3. Задача

Определите время работы фасовочной машины в магазине за год, если его производительность равна 80 уп/час, а месячная потребность в моркови составляет 700 упаковок. Коэффициент загрузки фасовочной машины равен 0,4.

Вариант № 7

1. Моечное и очистительное оборудование.
2. Просеивательные машины.
3. Задача

Рассчитать количество кассовых аппаратов и число рабочих мест контролеров-кассиров для магазина «Минимаркет», используя следующие данные:

Торговая площадь - 90 м²

Максимальное число посетителей в час, сделавших покупку - 80 человек

Среднее количество товарных единиц, приходящихся на одного покупателя - 3 единицы

Время регистрации стоимости одного товара - 2,5 с.

Вариант № 8

1. Весоизмерительное оборудование.
2. Машины для рыхления мяса.
3. Задача

Рассчитать необходимое количество электрокаров ЭКБ-2-1000 для транспортировки товаров в складское помещение при разгрузке транспортных средств, если известно, что склад работает в одну смену 8час с выходным днем (общее количество рабочих дней в году равно 300), годовой грузооборот составил 2000т, эксплуатационная производительность одного электрокара за 1час составила 1000кг, коэффициент неравномерности грузооборота равен 1,3, время работы электрокара в смену составляет 7,5час.

Вариант № 9

1. Контрольно-кассовые машины, назначение, классификация.
2. Мясорубки.
3. Задача

Расчитать эксплуатационную производительность электрического штабелера за 1час, если известно, что техническая (конструктивная) производительность машины составляет 1000 кг в час, коэффициент использования грузоподъемности штабелера равен 0,9, а коэффициент использования машины по времени равен 0,9.

Вариант № 10

1. Жаро-пекарное оборудование.
2. Лифты, подъемники, ленточные транспортеры, рольганги, тали, тельферы.
3. Задача

Определить потребность торгового предприятия в весах, если известно, что товарооборот предприятия за смену составил 2500кг, наибольший предел взвешивания на весах равен бкг, время полезной работы весов составляет 9час, время одной операции по взвешиванию в среднем составляет 10с, коэффициент предельной нагрузки весов 0,7.

Вариант № 11

1. Микроволновые печи.
2. Оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры: назначение, типы, общая характеристика, особенности устройства основных узлов, правила и техники безопасности.
3. Задача

Определить потребность в контрольно-кассовых машинах торгового предприятия, если известно, что среднечасовой товарооборот торгового зала в часы пик равен 40000руб, среднее время расчета с одним покупателем равно 30с, средняя стоимость покупки одного покупателя составляет 660руб, коэффициент использования рабочего времени кассира равен 0,7.

Вариант № 12

1. Оборудование для раздачи пищи.
2. Аппараты с ИК обогревом - грили, тостеры, ростеры и шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.
3. Задача

Определить потребность мясного магазина в холодильном оборудовании, если известно, что его месячный товарооборот составил 900000 руб, средняя стоимость 1 кг мяса равна 260 руб, вместимость 1 м³ холодильного оборудования составляет 350 кг, коэффициент потери холодильной емкости на оборудование для укладки товаров равен 1,5; предельный срок хранения мяса в магазине-3 дня.

Вариант № 13

1. Общие сведения об автоклавах.
2. Холодильные машины. Назначение, понятие об устройстве и принципе работы.
3. Задача

Определите время работы упаковочного автомата в магазине за год, если его производительность равна 600 уп/час, а месячная потребность в картофеле составляет 2000 упаковок. Коэффициент загрузки автомата равен 0,7.

Вариант № 14

1. Торговое холодильное оборудование.
2. Основные узлы современной технологической машины, их назначение.
3. Задача

В продовольственном магазине суммарная наработка контрольно-кассовых машин за первый и второй квартал составила соответственно 92 час и 880 час; из-за перерывов в подаче электроэнергии простои составили соответственно 6 час и 7 час, причем во втором квартале простои, вызванные ремонтом и техническим обслуживанием, составили 5 час. Определить коэффициент технического использования контрольно-кассовых машин в магазине за первый и второй кварталы. Сделать вывод.

Вариант № 15

1. Льдогенераторы.
2. Машины для раскатки теста.
3. Задача

Определить годовые расходы на электроэнергию, если известно, что мощность электродвигателя ленточного транспортера составляет 1,5 кВт, тарифная ставка за 1 кВт*час равна 4,20 руб, коэффициент использования оборудования равен 0,7. (Предприятие работает без выходных и рабочая смена составляет 10 час.)

Вариант № 16

1. Устройства для преобразования, электрической энергии в тепловую (электронагревательные элементы).
2. Рыбоочиститель.
3. Задача

Определите время работы фасовочной машины в магазине за год, если его производительность равна 90 уп/час, а месячная потребность в моркови составляет 900 упаковок. Коэффициент загрузки фасовочной машины равен 0,7.

Вариант № 17

1. Основные сведения о деталях машин и материалах применяемых в машиностроении.
2. Котлетоформовочная машина.
3. Задача

Рассчитать количество кассовых аппаратов и число рабочих мест контролеров-кассиров для магазина «Минимаркет», используя следующие данные:

Торговая площадь - 100 м²

Максимальное число посетителей в час, сделавших покупку - 50 человек

Среднее количество товарных единиц, приходящихся на одного покупателя - 4 единицы

Время регистрации стоимости одного товара - 3,5 с.

Вариант № 18

1. Универсальный привод.
2. Плиты электрические.
3. Задача

Рассчитать необходимое количество электрокаров ЭКБ-2-1000 для транспортировки товаров в складское помещение при разгрузке транспортных средств, если известно, что склад работает в одну смену 10 час с выходным днем (общее количество рабочих дней в году равно 300), годовой грузооборот составил 2000 т, эксплуатационная производительность одного электрокара за 1 час составила 2000 кг, коэффициент неравномерности грузооборота равен 1,2, время работы электрокара в смену составляет 7,5 час.

Вариант № 19

1. Особенности устройства основных узлов КKM (ОЗУ, БФП, РПЗУ), правила эксплуатации.
2. Способы очистки картофеля.
3. Задача

Расчитать эксплуатационную производительность электрического штабелера за 1 час, если известно, что техническая (конструктивная) производительность машины составляет 000 кг в час, коэффициент использования грузоподъемности штабелера равен 0,9, а коэффициент использования машины по времени равен 0,9.

Вариант № 20

1. Устройства для отжима соков.
2. Протира-резательные машины.
3. Задача

Определить потребность торгового предприятия в весах, если известно, что товарооборот предприятия за смену составил 2700 кг, наибольший предел взвешивания на весах равен

бкг, время полезной работы весов составляет 7 час, время одной операции по взвешиванию в среднем составляет 20 с, коэффициент предельной нагрузки весов 0,6.

Вариант № 21

1. Посудомоечные машины.
2. Фаршмешалки.
3. Задача

Определить потребность мясного магазина в холодильном оборудовании, если известно, что его месячный товарооборот составил 800000 руб, средняя стоимость 1 кг мяса равна 240 руб, вместимость 1 м³ холодильного оборудования составляет 350 кг, коэффициент потери холодильной емкости на оборудование для укладки товаров равен 1,5; предельный срок хранения мяса в магазине-3 дня.

Вариант № 22

1. Электросковороды, фритюрницы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.

2. Тестомесительные машины.
3. Задача

Определите время работы упаковочного автомата в магазине за год, если его производительность равна 100 уп/час, а месячная потребность в картофеле составляет 900 упаковок. Коэффициент загрузки автомата равен 0,7.

Вариант № 23

1. Универсальный привод.
2. Рольганги, тали, тельферы.

Рассчитать количество кассовых аппаратов и число рабочих мест контролеров-кассиров для магазина «Минимаркет», используя следующие данные:

Торговая площадь - 90 м²

Максимальное число посетителей в час, сделавших покупку - 80 человек

Среднее количество товарных единиц, приходящихся на одного покупателя - 3 единицы

Время регистрации стоимости одного товара - 2,5 с.

Вариант № 24

1. Теплогенерирующие устройства.
2. Котлетоформовочная машина.
3. Задача

В продовольственном магазине суммарная наработка контрольно-кассовых машин за первый и второй квартал составила соответственно 840 час и 770 час; из-за перерывов в подаче электроэнергии простои составили соответственно 6 час и 7 час, причем во втором квартале простои, вызванные ремонтом и техническим обслуживанием, составили 4 час. Определить коэффициент технического использования контрольно-кассовых машин в магазине за первый и второй кварталы. Сделать вывод.

Вариант № 25

1. Размолочные машины для изготовления панировочных сухарей, сахарной пудры, дробленых орехов, кофе.
2. Овощерезательные машины.
3. Задача

Определите время работы фасовочной машины в магазине за год, если его производительность равна 80 уп/час, а месячная потребность в моркови составляет 700 упаковок. Коэффициент загрузки фасовочной машины равен 0,7.

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по специальной таблице по первой букве фамилии студента:

		Последняя цифра № зачетной книжки									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Начальная буква фамилии студента	А, Б, В, Г, Д, С, Т, Ц, Э	1	24	18	10	13	20	12	2	17	7
	Е, Ж, З, И, К, У, Ф, Ч, Ю	8	2	25	21	11	14	9	19	23	6
	Л, М, Н, О, П, Р, Х, Ш, Я	3	14	15	16	9	12	13	22	21	4

Требования к оформлению контрольной работы – объем работы 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь) или 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4; на страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента;

- рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок: небрежность в изложении и оформлении не допускается;

- страницы работы нумеруются, является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: далее следуют наименования теоретических вопросов или практических заданий и ответы на них: все иллюстрации и таблицы должны быть пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисовочной надписью, таблицы с заголовками должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них;

- тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;

- в конце контрольной работы приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.

Критерии оценки:

«**Зачтено**» выставляется, если бакалавр правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил контрольную работу, соблюдая предъявленные к ней требования.

«**Не зачтено**» выставляется бакалавру, который допустил грубые теоретические ошибки и поверхностно осветил основные положения вопросов, вместо теоретического освещения вопросов в работе, сделал описание конкретных примеров и фактов из хорошо известных источников, работа является плагиатом.

К защите не допускается контрольная работа, выполненная студентом не самостоятельно, а также полностью не соответствующая требованиям, предъявляемым к содержанию, изложению и оформлению контрольных работ.

В случае допуска к собеседованию студенту следует подготовить ответы на замечания и вопросы рецензента, написанные в контрольной работе, при необходимости – выполнить письменное дополнение к ней. Работы, не допущенные преподавателем, выполняются повторно с устранением всех отмеченных недостатков и предоставляются на проверку вместе с первой контрольной работой.

Составитель, к.т.н, доцент _____ Н.Б. Федорова

(подпись и дата)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Номер вопроса	Перечень вопросов зачету
1.	Детали машин.
2.	Основные сведения о деталях машин и материалах применяемых в машиностроении
3.	Электросиловые аппараты и электропривод.
4.	Электротехнические устройства для включения и выключения оборудования:
5.	Общие сведения о механическом оборудовании.
6.	Классификация механического оборудования по различным признакам.
7.	Основные узлы современной технологической машины, их назначение.
8.	Универсальный привод.
9.	Машины для обработки овощей.
10.	Способы очистки картофеля.
11.	Картофелеочистительные машины.
12.	Овощерезательные машины.
13.	Протира-резательные машины
14.	Машины для обработки мяса и рыбы.
15.	Мясорубки.
16.	Фаршемешалки.
17.	Машины для рыхления мяса.
18.	Котлетоформовочная машина.
19.	Рыбоочиститель
20.	Детали машин.
21.	Просеивательные машины.
22.	Тестомесительные машины.
23.	Машины для раскатки теста.
24.	Взбивальные машины
25.	Размолочные машины для изготовления панировочных сухарей, сахарной пудры, дробленых орехов, кофе.
26.	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.
27.	Моечное и очистительное оборудование.
28.	Посудомоечные машины.
29.	Моющие средства для мытья посуды, требования, предъявляемые к ним, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01.
30.	Подъемно-транспортное оборудование. Лифты, подъемники, ленточные транспортеры, рольганги, тали, тельферы.
31.	Весоизмерительное оборудование.
32.	Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам.
33.	Весы механические и электронные: назначение, типы, особенности принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
34.	Контрольно-кассовые машины, назначение, классификация.
35.	Особенности устройства основных узлов (ОЗУ, БФП, РПЗУ), правила эксплуатации и техники безопасности.

36.	Основы теплотехники
37.	Теплогенерирующие устройства.
38.	Устройства для преобразования, электрической энергии в тепловую (электронагревательные элементы).
39.	Классификация и общая характеристика теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации.
40.	Варочное оборудование Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.
41.	Общие сведения об автоклавах.
42.	Жаропекарное оборудование.
43.	Электросковороды, фритюрницы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.
44.	Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.
45.	Аппараты с ИК обогревом - грили, тостеры, ростеры и шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.
46.	Микроволновые печи.
47.	Пароконвектоматы (комби-шкафы): назначение, устройство, программы («горячий воздух», «пар», «комбинированный пар»), принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
48.	Плиты электрические.
49.	Автоматические электрокипятильники.
50.	Многofункциональное тепловое оборудование.
51.	Универсальное и водогрейное оборудование.
52.	Оборудование для раздачи пищи.
53.	Мармиты, термостаты, тепловые шкафы для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.
54.	Основы холодильной техники. Холодильное оборудование: назначение, направления совершенствования оснащенности предприятий общественного питания.
55.	Классификация способов охлаждения, их характеристика. Охлаждение естественное и искусственное, безмашинное и машинное.
56.	Охлаждение естественное и искусственное, безмашинное и машинное.
57.	Холодильные машины. Назначение, понятие об устройстве и принципе работы.
58.	Торговое холодильное оборудование. Классификация холодильного оборудования по назначению, температурному режиму, характеру движения воздуха в охлаждаемом объеме, по расположению холодильного агрегата или машины.
59.	Шкафы холодильные, низкотемпературные секции, холодильные лари, прилавки охлаждаемые, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины.
60.	Льдогенераторы.

Практические задания (задачи) к зачету

1.	Определить потребность в контрольно-кассовых машинах торгового зала, если известно, что среднечасовой товарооборот торгового зала в часы пик равен 36000 руб, среднее время расчета с одним покупателем равно 40с, средняя стоимость покупки одного покупателя составляет 860 руб, коэффициент использования рабочего времени кассира равен 0,95.
2.	Определить потребность мясного цеха комбината питания в холодильном оборудовании, если известно, что его месячный товарооборот составил 800000 руб, средняя стоимость 1кг мяса равна 140 руб, вместимость 1 м ³ холодильного оборудования составляет 350кг, коэффициент потери холодильной емкости на оборудование для укладки товаров равен 1,5; предельный срок хранения мяса в магазине -3 дня.
3.	Определите время работы упаковочного автомата в комбината питания за год, если его производитель-

	ность равна 100 уп/час, а месячная потребность в картофеле составляет 900 упаковок. Коэффициент загрузки автомата равен 0,7.
4.	В торговом зале кафетерия суммарная наработка контрольно-кассовых машин за первый и второй квартал составила соответственно 840час и 770час; из-за перерывов в подаче электроэнергии простои составили соответственно 6час и 7час, причем во втором квартале простои, вызванные ремонтом и техническим обслуживанием, составили 4час. Определить коэффициент технического использования контрольно-кассовых машин в магазине за первый и второй кварталы. Сделать вывод.
5.	Определить годовые расходы на электроэнергию, если известно, что мощность электродвигателя ленточного транспортера составляет 4кВт, тарифная ставка за 1 кВт*час равна 2,36 руб, коэффициент использования оборудования равен 0,5.(Предприятие работает без выходных и рабочая смена составляет 10час.)
6.	Определите время работы фасовочной машины в комбинате питания за год, если его производительность равна 80 уп/час, а месячная потребность в моркови составляет 700 упаковок. Коэффициент загрузки фасовочной машины равен 0,4.
7.	Рассчитать количество кассовых аппаратов предприятия питания, используя следующие данные: Торговая площадь - 90 м ² Максимальное число посетителей в час, сделавших покупку - 80 человек Среднее количество товарных единиц, приходящихся на одного покупателя - 3 единицы Время регистрации стоимости одного товара - 2,5 с.
8.	Рассчитать необходимое количество электрокаров ЭКБ-2-1000 для транспортировки товаров в складское помещение при разгрузке транспортных средств, если известно, что склад работает в одну смену 8час с выходным днем (общее количество рабочих дней в году равно 300), годовой грузооборот составил 2000 ст, эксплуатационная производительность одного электрокара за 1 час составила 1000 кг, коэффициент неравномерности грузооборота равен 1,3, время работы электрокара в смену составляет 7,5 час.
9.	Рассчитать эксплуатационную производительность электрического штабелера за 1 час, если известна техническая (конструктивная) производительность машины составляет 1000кг в час, коэффициент использования грузоподъемности штабелера равен 0,9, а коэффициент использования машины по времени равен 0,9.
10.	Определить потребность торгового предприятия в весах, если известно, что товарооборот предприятия за смену составил 2500кг, наибольший предел взвешивания на весах равен 6кг, время полезной работы весов составляет 9час, время одной операции по взвешиванию в среднем составляет 10с, коэффициент предельной нагрузки весов 0,7.
11.	Определить потребность в контрольно-кассовых машинах предприятия питания, если известно, что среднечасовой товарооборот торгового зала в часы пик равен 40000руб, среднее время расчета с одним покупателем равно 30 с, средняя стоимость покупки одного покупателя составляет 660 руб, коэффициент использования рабочего времени кассира равен 0,7.
12.	Определить потребность столовой в холодильном оборудовании, если известно, что его месячный товарооборот составил 900000руб, средняя стоимость 1кг мяса равна 260руб, вместимость 1 м ³ холодильного оборудования составляет 350кг, коэффициент потери холодильной емкости на оборудование для укладки товаров равен 1,5; предельный срок хранения мяса в магазине-3 дня.
13.	Определите время работы упаковочного автомата в комбинате питания за год, если его производительность равна 600 уп/час, а месячная потребность в картофеле составляет 2000 упаковок. Коэффициент загрузки автомата равен 0,7.
14.	В торговом зале суммарная наработка контрольно-кассовых машин за первый и второй квартал составила соответственно 92час и 880час; из-за перерывов в подаче электроэнергии простои составили соответственно 6час и 7час, причем во втором квартале простои, вызванные ремонтом и техническим обслуживанием, составили 5час. Определить коэффициент технического использования контрольно-кассовых машин в магазине за первый и второй кварталы. Сделать вывод.
15.	Определить годовые расходы на электроэнергию, если известно, что мощность электродвигателя ленточного транспортера составляет 1.5кВт, тарифная ставка за 1 кВт*час равна 4,20 руб, коэффициент использования оборудования равен 0,7.(Предприятие работает без выходных и рабочая смена составляет 10час.)
16.	Определите время работы фасовочной машины в комбинате питания за год, если его производительность равна 90 уп/час, а месячная потребность в моркови составляет 900 упаковок. Коэффициент загрузки фасовочной машины равен 0,7.
17.	Рассчитать количество кассовых аппаратов для торгового зала, используя следующие данные: Торговая площадь - 100 м ² Максимальное число посетителей в час, сделавших покупку - 50 человек Среднее количество товарных единиц, приходящихся на одного покупателя - 4 единицы Время регистрации стоимости одного товара - 3,5 с.
18.	Рассчитать необходимое количество электрокаров ЭКБ-2-1000 для транспортировки товаров в складское помещение при разгрузке транспортных средств, если известно, что склад работает в одну смену 10 час с выходным днем (общее количество рабочих дней в году равно 300), годовой грузооборот составил 2000 т, эксплуатационная производительность одного электрокара за 1 час составила 2000 кг, коэффициент неравномерности грузооборота равен 1,2, время работы электрокара в смену составляет 7,5 час.

19.	Расчитать эксплуатационную производительность электрического штабелера за 1 час, если известно, что техническая (конструктивная) производительность машины составляет 1000кг в час, коэффициент использования грузоподъемности штабелера равен 0,9 , а коэффициент использования машины по времени равен 0,9.
20.	Определить потребность предприятия питания в весах, если известно, что товароборот предприятия за смену составил 2700кг, наибольший предел взвешивания на весах равен 6кг, время полезной работы весов составляет 7час, время одной операции по взвешиванию в среднем составляет 20с, коэффициент предельной нагрузки весов 0,6.
21.	Определить потребность торгового зала в холодильном оборудовании, если известно, что его месячный товароборот составил 800000руб, средняя стоимость 1кг мяса равна 240руб, вместимость 1 м3 холодильного оборудования составляет 350кг, коэффициент потери холодильной емкости на оборудование для укладки товаров равен 1,5; предельный срок хранения мяса в магазине-3 дня.
22.	Определите время работы упаковочного автомата в магазине за год, если его производительность равна 100 уп/час, а месячная потребность в картофеле составляет 900 упаковок. Коэффициент загрузки автомата равен 0,7.
23.	Расчитать количество кассовых аппаратов для столовой, используя следующие данные: Торговая площадь - 90 м ² Максимальное число посетителей в час, сделавших покупку - 80 человек Среднее количество товарных единиц, приходящихся на одного покупателя - 3 единицы Время регистрации стоимости одного товара - 2,5 с.
24.	В торговом зале кафе суммарная наработка контрольно-кассовых машин за первый и второй квартал составила соответственно 840час и 770час; из-за перерывов в подаче электроэнергии простои составили соответственно 6час и 7час, причем во втором квартале простои, вызванные ремонтом и техническим обслуживанием, составили 4час. Определить коэффициент технического использования контрольно-кассовых машин в магазине за первый и второй кварталы. Сделать вывод.
25.	Определите время работы фасовочной машины в магазине за год, если его производительность равна 80 уп/час, а месячная потребность в моркови составляет 700 упаковок. Коэффициент загрузки фасовочной машины равен 0,7.
26.	Произвести расшифровку марок машин, указать назначение данных марок: СЭСМ-0,2
27.	Произвести расшифровку марок машин, указать назначение данных марок: СЭСМ-0,5
28.	Произвести расшифровку марок машин, указать назначение данных марок: СКЭ-0,3
29.	Произвести расшифровку марок машин, указать назначение данных марок: СЭ-1
30.	Произвести расшифровку марок машин, указать назначение данных марок: СЭ-2

Критерии оценки зачета:

- правильный ответ на теоретические вопросы – по 10 баллов каждый;
- правильное решение практического задания –20 баллов.

Преподаватель КТП, к.т.н, доцент _____ Н.Б. Федорова
(подпись и дата)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Вопросы для подготовки к экзамену по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Основные сведения о машинах, классификации машин.
2.	Весоизмерительное оборудование, классификация, буквенно-цифровая индексация.
3.	Способы расчета с покупателями, преимущество расчетов через кассовые машины.
4.	Устройство электромеханических контрольно-кассовых машин.
5.	Классификация торгово-технологического оборудования.
6.	Машины для нарезки хлеба МРХ-200. Назначение, устройство, работа. Основные технические характеристики.
7.	Транспортирующие машины непрерывного действия, классификация, общие сведения.
8.	Кофемолка МИК-60, Назначение, устройство и работа. Основные технические характеристики.
9.	Общие правила эксплуатации весов. Требования, предъявляемые к весовому оборудованию.
10.	Мясорубка. Назначение, классификация, устройство и работа.
11.	Механические настольные весы типа ВН. Классификация, устройство и работа. Основные характеристики. Правила эксплуатации.
12.	Основные характеристики машин - производительность, мощность, КПД. Понятия, расчетные уравнения,
13.	Холодильное оборудование, назначение, классификация. Принципы работы компрессионной холодильной машины.
14.	Холодильные агенты и холодоносители. Типы компрессоров.
15.	Гири, назначение, классификация.
16.	Измельчительно-режущее оборудование. Классификация, область применения. Особенности эксплуатации.
17.	Принципиальная схема и принцип работы компрессионной холодильной машины.
18.	Циферблатные настольные весы. Правила эксплуатации. Основные характеристики.
19.	Классификация и индексация холодильного оборудования. Компрессоры, конденсаторы, испарители.
20.	Торговые автоматы. Область применения, классификация.
21.	Машина для нарезки гастрономических товаров МРГУ-370. Назначение, устройство, работа. Основные характеристики. Правила эксплуатации.
22.	Контрольно-кассовые машины. Функциональные возможности. Классификация.
23.	Теоретические основы процесса нагрева продукции. Тепло- и массообмен .
24.	Классификация способов нагрева. Теплоносители.
25.	Технологические основы тепловой обработки, классификация процессов тепловой
26.	Технологические основы тепловой обработки, классификация процессов тепловой обработки (приемов).
27.	Классификация теплового оборудования.
28.	Газовое тепловое оборудование. Горелки. Достоинства, недостатки. Система автоматики.
29.	Паровое тепловое оборудование. Парогенераторы. Глухой и острый пар. Область применения, достоинства и недостатки.
30.	Тепловое оборудование с электрическим обогревом. Достоинства, недостатки. Рабочие органы. Классификация и устройство нагревателей.
31.	Электрические пищеварочные аппараты: котлы, автоклавы, нагреватели, кипятыльники, пароварочные аппараты, кофеварки. Устройство, принцип работы, особенности эксплуатации.
32.	Аппараты для жарения и выпечки: сковороды, жаровни, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы. Плиты: секционные, модулированные, несекционные.

33.	Аппараты для тепловой обработки продукции в электромагнитном поле: с инфракрасным нагревом, с диэлектрическим нагревом, комбинированные. Достоинства, недостатки.
34.	Вспомогательное тепловое оборудование: для поддержания пищи в горячем состоянии, линии прилавков самообслуживания, механизированные линии комплектации и выдачи обедов.
35.	Функциональные емкости, комплексы теплового оборудования с электрическим обогревом.
36.	Основные сведения о машинах, классификации машин. Универсальные приводы.
37.	Подъемно-транспортное оборудование, назначение, классификация. Особенности эксплуатации.
38.	Весоизмерительное оборудование, классификация, буквенно-цифровая индексация.
39.	Способы расчета с покупателями, преимущество расчетов через кассовые машины.
40.	Устройство электромеханических контрольно-кассовых машин.
41.	Классификация торгово-технологического оборудования.
42.	Транспортирующие машины периодического действия, Классификация, назначение.
43.	Машины для нарезки хлеба МРХ-200. Назначение, устройство, работа. Основные технические характеристики.
44.	Механизмы машин - ременная и зубчатая передачи, назначение, достоинства и недостатки.
45.	Транспортирующие машины непрерывного действия, классификация, общие сведения.
46.	Кипятильники периодического и непрерывного действия.
47.	Кофемолка МИК-60, Назначение, устройство и работа. Основные технические характеристики.
48.	Машины для товарной обработки продукции. Назначение, классификация, устройство (структурно-поточная схема).
49.	Мясорубка. Назначение, классификация, устройство и работа.
50.	Элементы подъемно-транспортного оборудования, грузозахватные устройства. Назначение и конструкция.
51.	Механические настольные весы типа ВН. Классификация, устройство и работа. Основные характеристики. Правила эксплуатации.
52.	Структурная, кинематическая, электрическая, гидравлическая и пневматическая схемы. Назначение, основные понятия. Примеры.
53.	Элементы подъемно-транспортного оборудования, барабаны. Назначение, устройство.
54.	Основные характеристики машин - производительность, мощность, КПД. Понятия, расчетные уравнения,
55.	Рычаги весоизмерительного оборудования. Назначение, классификация.
56.	Электронная контрольно-кассовая машина. Устройство и эксплуатация.
57.	Гидропривод. Назначение, устройство, работа. Достоинства и недостатки.
58.	Механические настольные весы типа РН, классификация, устройство, работа. Основные характеристики. Правила эксплуатации.
59.	Холодильное оборудование, назначение, классификация. Принципы работы компрессионной холодильной машины.
60.	Грузовой автомобильный транспорт. Назначение, классификация. Место, занимаемое в общем объеме перевозок.
61.	Холодильные агенты и холодоносители. Типы компрессоров.
62.	Измельчительно-режущее оборудование. Классификация, область применения. Особенности эксплуатации.
63.	Принципиальная схема и принцип работы компрессионной холодильной машины.
64.	Классификация и индексация холодильного оборудования. Компрессоры, конденсаторы, испарители.
65.	Торговые автоматы. Область применения, классификация.
66.	Подъемно-транспортное оборудование, классификация, основные технические характеристики (лифты, лебедки, подъемники).
67.	Машина для нарезки гастрономических товаров МРГУ-370. Назначение, устройство, работа. Основные характеристики. Правила эксплуатации.
68.	Контрольно-кассовые машины. Функциональные возможности. Классификация.
69.	Теоретические основы процесса нагрева продукции. Тепло- и массообмен .
70.	Классификация способов нагрева. Теплоносители.
71.	Технологические основы тепловой обработки, классификация процессов тепловой обработки (приемов).
72.	Классификация теплового оборудования.
73.	Классификация вредных производственных факторов эксплуатации аммиачных холодильных установок предприятия питания
74.	Правила оказания приемов первой медицинской помощи при ЧС, связанных с авариями на аммиачных холодильных установках предприятий отрасли
75.	Этапы контроля выполнения проектов по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятия питания

Практические задания (задачи) к экзамену

1.	Предприятие, где Вы работаете, нуждается в приобретении оборудования. Каким нормативным документом и как им необходимо пользоваться при выборе оборудования?
2.	На Ваше предприятие поступило оборудование без технического паспорта. Примите решение и найдите выход из создавшейся ситуации.
3.	Произошло внезапное отключение блендера. Назовите причины. Возможна ли дальнейшая эксплуатация аппарата?
4.	Стакан коктейлевзбивателя установлен, но двигатель не включается. Назовите возможные причины и способы их устранения.
5.	Сок в соковыжималке для овощей и фруктов медленно выжимается. Назовите причину и способ устранения.
6.	Вода в ванне стаканомоечной машины не нагревается до необходимой температуры. Назовите причину и способ устранения.
7.	При работе стаканомоечной машины замечено большое пенообразование. Назовите причину и способ устранения.
8.	При подготовке настольных циферблатных весов к работе замечено, что стрелка весов останавливается после более 3-х колебаний. В чем причина? Как произвести регулировку количества колебаний стрелки?
9.	Вам необходимо взвесить 18 кг сахара на весах РН-10Ц13. Возможно ли это на данных весах? Если возможно, произведите взвешивание, соблюдая строгую последовательность.
10.	Ваше предприятие приобрело весы РП-500Г13. Вам поручено подготовить весы к работе. Составьте инструкцию по подготовке весов к работе.
11.	При включении электронных весов на индикаторе не высвечиваются символы. Назовите причину и способ устранения.
12.	При падении груза сбилась платформа весов РП-500Г13. Как устранить неисправность?
13.	Вы - старший кассир. В конце рабочего дня получили выручку и выяснилось, что разница в показаниях суммирующих счетчиков на конец и начало дня меньше выручки. Каковы Ваши дальнейшие действия?
14.	Во время работы кассового аппарата произошел обрыв контрольной ленты. Что необходимо делать в данной ситуации?
15.	Во время работы кассир допустил ошибку в выдаче сдачи покупателю. Имеет ли право покупатель требовать у администрации «снятия» кассы? Как поступить в данной ситуации?
16.	Во время работы на ККМ замечено, что не вышел (замяло) чек. Как поступить в данной ситуации?
17.	Во время работы на ККМ замечено неясное печатание реквизитов на чеке. Каковы действия кассира в данной ситуации?
18.	Выявлены неполадки в работе кассового аппарата. Каковы ваши дальнейшие действия в данной ситуации?
19.	Вашему предприятию необходимо приобрести оборудование для комплектации линии приготовления горячих блюд. Какое оборудование Вы решите приобрести чтобы его применение позволило бы рационально использовать производственную площадь?
20.	Во время работы на индукционной плите замечен очень слабый нагрев продукта в алюминиевой посуде. Назовите причину и способ устранения.
21.	Не загорается индикатор остаточного тепла плиты с инфракрасным нагревом. Назовите возможные причины и способы их устранения
22.	Во время работы парового гриля не происходит парообразование. Назовите причины и способы устранения.
23.	При приготовлении эспрессо сформированная кофейная таблетка получилась сухая и крошащаяся. Назовите причины и способы устранения.
24.	При приготовлении эспрессо сформированная кофейная таблетка получилась «растекающаяся» и потерявшую форму. Назовите причины и способы устранения.
25.	Во время работы эспрессо-машины замечен рост давления в бойлере свыше 2 атм. Что необходимо делать в данной ситуации?
26.	В микроволновую печь помещена продукция в тарелке с металлическим ободком. К чему это может привести?

27.	Во время работы замечено, что мучные кулинарные изделия в тепловой витрине подсыхают и теряют товарный вид. Назовите причину и способ устранения.
28.	Во время работы на электроплите замечено, что плита "бьёт" током. Ваши действия. Какое общее средство защиты от поражения электротоком нарушено?
29.	Определите время работы фасовочной машины в комбинате питания за год, если его производительность равна 90 уп/час, а месячная потребность в моркови составляет 900 упаковок. Коэффициент загрузки фасовочной машины равен 0,7.
30.	Рассчитать количество кассовых аппаратов для торгового зала, используя следующие данные: Торговая площадь - 100 м ² Максимальное число посетителей в час, сделавших покупку - 50 человек Среднее количество товарных единиц, приходящихся на одного покупателя - 4 единицы Время регистрации стоимости одного товара - 3,5 с.
31.	Рассчитать необходимое количество электрокаров ЭКБ-2-1000 для транспортировки товаров в складское помещение при разгрузке транспортных средств, если известно, что склад работает в одну смену 10 час с выходным днем (общее количество рабочих дней в году равно 300), годовой грузооборот составил 2000 т, эксплуатационная производительность одного электрокара за 1 час составила 2000 кг, коэффициент неравномерности грузооборота равен 1,2, время работы электрокара в смену составляет 7,5 час.
32.	Расчитать эксплуатационную производительность электрического штабелера за 1 час, если известно, что техническая (конструктивная) производительность машины составляет 1000кг в час, коэффициент использования грузоподъемности штабелера равен 0,9 , а коэффициент использования машины по времени равен 0,9.
33.	Определить потребность предприятия питания в весах, если известно, что товароборот предприятия за смену составил 2700кг, наибольший предел взвешивания на весах равен бкг, время полезной работы весов составляет 7час, время одной операции по взвешиванию в среднем составляет 20с, коэффициент предельной нагрузки весов 0,6.
34.	Определить потребность торгового зала в холодильном оборудовании, если известно, что его месячный товароборот составил 800000руб, средняя стоимость 1кг мяса равна 240руб, вместимость 1 м3 холодильного оборудования составляет 350кг, коэффициент потери холодильной емкости на оборудование для укладки товаров равен 1,5; предельный срок хранения мяса в магазине-3 дня.
35.	Определите время работы упаковочного автомата в магазине за год, если его производительность равна 100 уп/час, а месячная потребность в картофеле составляет 900 упаковок. Коэффициент загрузки автомата равен 0,7.
36.	Определите время работы фасовочной машины в комбинате питания за год, если его производительность равна 90 уп/час, а месячная потребность в моркови составляет 900 упаковок. Коэффициент загрузки фасовочной машины равен 0,7.

Критерии оценки экзамена:

- правильный ответ на первый вопрос – 12 баллов;
- правильный ответ на второй вопрос – 13 баллов;
- правильное решение задачи – 15 баллов.

Преподаватель КТП, к.т.н, доцент _____ Н.Б. Федорова
(подпись и дата)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
 КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра торговли и общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология про-
 дукции и организация общественного питания»
 Направленность (профиль) «Технология и организа-
 ция ресторанного дела»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __
по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

1.	Электрические пищеварочные аппараты: котлы, автоклавы, нагреватели, кипяtilьники, пароварочные ап- параты, кофеварки. Устройство, принцип работы, особенности эксплуатации.
2.	Мясорубка. Назначение, классификация, устройство и работа.
3.	Задача 1

Преподаватель, к.т.н, доцент

Н.Б. Федорова

(подпись)

Зав. кафедрой, к.т.н., доцент

С.Н. Дьянова

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры КТП Протокол от _____ №

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022г.

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа