

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра легкой и пищевой промышленности

(наименование кафедры)



УТВЕРЖДАЮ

Директор института

(подпись)

Могильная Е.П.

«25» февраля 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

«Торгово-технологическое оборудование предприятий питания»

(наименование учебной дисциплины, практике)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки (специальности))

«Технология продуктов общественного питания»

(наименование профиля подготовки (специальности, магистерской программы); при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик (разработчики):

доцент

(должность)

(подпись)

Гаврыш В.С.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры легкой и пищевой промышленности

от «25» февраля 2025 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой

(подпись)

Дейнека И.Г.

(ФИО)

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Торгово-технологическое оборудование предприятий питания»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

1. Выберите один правильный ответ

Рабочий орган мясорубки:

- А) диск
- Б) лопасть
- В) вал
- Г) шнек

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-1

2. Выберите один правильный ответ

Какое оборудование является неотъемлемой частью кухонного оборудования в предприятиях общественного питания?

- А) Холодильники
- Б) Телевизоры
- В) Микроволновки
- Г) Плиты

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-1

3. Выберите один правильный ответ

Какое оборудование используется для приготовления блюд методом жарки?

- А) Мультиварка
- Б) Вафельница
- В) Гриль
- Г) Соковыжималка

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-1

4. Выберите один правильный ответ

Какой прибор предназначен для охлаждения продуктов и напитков?

- А) Вафельница
- Б) Холодильник
- В) Микроволновка
- Г) Мясорубка

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-1

5. Выберите один правильный ответ

Какое оборудование используется для быстрого нагрева пищи?

- А) Холодильник
- Б) Микроволновка
- В) Хлебопечка
- Г) Кофеварка

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-1

6. Выберите один правильный ответ

Какой прибор применяется для измельчения мяса и других продуктов?

- А) Соковыжималка
- Б) Миксер
- В) Холодильник
- Г) Мясорубка

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-1

7. Выберите один правильный ответ

Какой прибор применяется для измельчения продуктов в жидкое состояние?

- А) Хлебопечка
- Б) Миксер
- В) Блендер
- Г) Соковыжималка

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-1

8. Выберите один правильный ответ

Какое оборудование необходимо для выпекания хлеба на предприятии общественного питания?

- А) Печь для пиццы
- Б) Мультиварка
- В) Хлебопечка
- Г) Жаровня

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-1

9. Выберите один правильный ответ

Что является рабочим органом в тестораскаточной машине?

- А) шнек
- Б) скребок
- В) валики
- Г) рычаг

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-1

10. Выберите один правильный ответ

Как называется деталь, при помощи которой сменные механизмы подсоединятся к универсальному приводу?

- А) муфта
- Б) вал
- В) шнек
- Г) горловина

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-1

11. Выберите один правильный ответ

Во время тепловой обработки продуктов:

- А) необходимо открывать дверцы;
- Б) запрещается открывать дверцы;
- В) рекомендуется открывать дверцы;
- Г) горловина

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-1

12. Выберите один правильный ответ

Рабочий орган (диск) машины МОК-250 для очистки картофеля вращается медленно по причине:

- А) засорения отверстия
- Б) чрезмерного поступления воды в камеру
- В) сильно загрязненных овощей
- Г) недостаточного поступления воды в камеру
- Д) перегрузки машины

Правильный ответ: Д

Компетенции (индикаторы): ПК-1

13. Выберите один правильный ответ

Захватывание мяса и подача его к ножам в мясорубках осуществляется:

- А) поршнем
- Б) толкателем
- В) скребком
- Г) лопастью
- Д) шнеком

Правильный ответ: Д

Компетенции (индикаторы): ПК-1

14. Выберите один правильный ответ

Какой тип картофелеочистительной машины используется на фабриках-заготовочных крупных предприятиях питания и в поточных линиях?

А) Мок-400

Б) Мок-250

В) Кна-600м

Г) Мок-125

Д) Плск-6

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-1

15. Выберите один правильный ответ

Расшифруйте маркировку машины МФК-2240?

А) Овощерезка

Б) Фаршемешалка

В) Мясорубка

Г) Машина для формовки котлет и биточков

Д) Мясорыхлительная машина

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-1

Задания закрытого типа на установление соответствия

1. Установите соответствие между понятиями. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

- | | |
|------------------------------|--|
| 1) автоматическая машина | А) загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются поваром |
| 2) полуавтоматическая машина | Б) основные технологические операции выполняются машиной |
| 3) неавтоматическая машина | В) все технологические и вспомогательные процессы выполняются машиной |

Правильный ответ:

1	2	3
В	Б	А

Компетенции (индикаторы): ПК-1

2. Установите соответствие типу машины и ее буквенному обозначению. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

- | | |
|----------------------------------|-------------|
| 1) Картофелеочистительная машина | А) МФК-2240 |
| 2) Котлетоформовочная машина | Б) МОК-250 |
| 3) Тестораскаточная машина | В) МРМ-15 |
| 4) Мясорыхлительная машина | Г) МРТ-60М |

Правильный ответ:

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | А | Г | В |

Компетенции (индикаторы): ПК-1

3. Установите соответствие между видами охлаждения и их характеристикой. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1) естественное охлаждение | А) температура продукта может быть понижена до температуры окружающей среды |
| 2) искусственное охлаждение | Б) получают более низкие температуры |
| | В) температура продукта больше температуры окружающей среды |

Правильный ответ:

- | | |
|---|---|
| 1 | 2 |
| А | Б |

Компетенции (индикаторы): ПК-1

4. Установите соответствие типу машины и ее буквенному обозначению. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

- | | |
|----------------------------|------------|
| 1) Просеиватель | А) МПМ-800 |
| 2) Тестомесильная машина | Б) ТММ-1 |
| 3) Тестораскаточная машина | В) МРТ-60М |
| 4) Взбивальная машина | Г) МВ-35М |

Правильный ответ:

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | В | А | Г |

Компетенции (индикаторы): ПК-1

5. Установите соответствие между процессом охлаждения и параметрами. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

- | | | |
|-----------------------------|----|--|
| 1) охлаждение льдом | А) | смесь льда и поваренной соли, температура смеси -21°C |
| 2) льдосоляное охлаждение | Б) | используется в ледниках, температура продуктов охлаждается до $6-8^{\circ}\text{C}$ |
| 3) охлаждение «сухим льдом» | В) | из твёрдого состояния превращается в парообразное, температура понижается до -78°C |

Правильный ответ:

1	2	3
Б	А	Г

Компетенции (индикаторы): ПК-1

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

1. Установите последовательность этапов работы овощерезки

- А) свекла увлекается вращающейся улиткой и под действием центробежной силы прижимается к режущей кромке ножей
- Б) ножи режут овощи на куски
- В) свекловичная стружка через проемы ножевых рам выпадает в пространство между корпусом свеклорезки и кожухом
- Г) овощи подается в загрузочный бункер

Правильный ответ:

1	2	3	4
Г	А	Б	В

Компетенции (индикаторы): ПК-1

2. Установите последовательность этапов работы моечной машины для крупы

- А) через приемное устройство крупа подается в ванную с водой
- Б) крупа поступает в отжимную колонку
- В) крупа перемешивается шнеками, в воде отделяются минеральные примеси
- Г) крупа поднимается лопатками и поступает на дальнейшую переработку

Правильный ответ:

1	2	3	4
А	В	Б	Г

Компетенции (индикаторы): ПК-1

3. Установите последовательность этапов технологического процесса изготовления ягодного пюре

- А) фасовка
- Б) протираание
- В) мойка
- Г) стерилизация

Правильный ответ:

1	2	3	4
В	Б	А	Г

Компетенции (индикаторы): ПК-1

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

1. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Для обработки овощей и картофеля используют _____ машины.

Правильный ответ: очистительные.

Компетенции (индикаторы): ПК-1

2. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

_____ передача – механизм, состоящий из двух шкивов (ведомого и ведущего) и надетого на них ремня.

Правильный ответ: ременная.

Компетенции (индикаторы): ПК-1

3. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

В _____ машине МРО-50-200 толщина нарезки овощей не регулируется.

Правильный ответ: овощерезательной.

Компетенции (индикаторы): ПК-1

4. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Машина МОК-125 предназначена для _____.

Правильный ответ: очистки картофеля.

Компетенции (индикаторы): ПК-1

5. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Для обработки муки и теста используют _____ машины.

Правильный ответ: тестомесильные.

Компетенции (индикаторы): ПК-1

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

1. Дайте определение что такое сырье

Правильный ответ: продукты, предназначенные для приготовления блюд

Компетенции (индикаторы): ПК-1

2. Указать причину по которой фарш выходит из мясорубки нагретый?

Правильный ответ: решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены

Компетенции (индикаторы): ПК-1

3. Во время работы хлеборезательной машины ухудшилось качество нарезания хлеба, в чём причины неисправности?

Правильный ответ: затупился дисковый нож, на нож налип мякиш хлеба.

Компетенции (индикаторы): ПК-1

4. Сформулируйте назначение прилавков и витрин

Правильный ответ: для демонстрации продуктов.

Компетенции (индикаторы): ПК-1

5. Во время работы картофелеочистительной машины очистка продукта происходит медленно, в чём причина неисправности?

Правильный ответ: перегрузка овощами.

Компетенции (индикаторы): ПК-1

5. Для чего предназначена машина МРО-200?

Правильный ответ: для очистки картофеля и корнеплодов.

Компетенции (индикаторы): ПК-1

Задания открытого типа с развернутым ответом

1. Тема: «Создание презентацию на тему «Меню студенческой столовой»».

Задание – создание презентации с помощью приложения для создания презентаций на тему «Создание презентацию на тему «Меню студенческой столовой»».

Напишите краткий алгоритм создания презентации, включающей несколько слайдов, заголовков, текст, изображение и анимацию.

Время выполнения – 60 мин.

Ожидаемый результат:

1. Запуск приложения Microsoft Power Point для создания презентаций и создание новой презентации:

Запуск приложения: Запустите приложения для создания презентаций на вашем компьютере.

Создание новой презентации: Выберите опцию “Новая презентация” или “Создать презентацию”. Программа для создания презентаций предложит несколько вариантов: пустая презентация, шаблоны и темы.

Выбор темы/шаблона (опционально): Выберите подходящий шаблон или тему, если хотите начать с predetermined дизайном. Если хотите создать презентацию с нуля, выберите “Пустая презентация”.

2. Создание слайдов:

Добавление слайдов: Нажмите кнопку “Создать слайд” (обычно находится на вкладке “Главная” или “Вставка”). приложение для создания презентаций предложит несколько макетов слайдов (заголовок, заголовок и текст, сравнение и т.д.).

Выбор макета: Выберите подходящий макет для каждого слайда в зависимости от контента, который вы хотите разместить (заголовок, текст, изображения, диаграммы и т.д.).

Повторите шаги добавления и выбора макета для всех слайдов, которые вам нужны.

3. Добавление контента на слайды:

Ввод заголовков: Щелкните по полю заголовка на слайде и введите текст заголовка.

Ввод текста: Щелкните по полю текста на слайде и введите основной текст. Можно форматировать текст (изменение шрифта, размера, цвета, выравнивание и т.д.) с помощью инструментов форматирования на вкладке “Главная” или в контекстном меню.

Добавление изображений:

- Выберите слайд, на который вы хотите добавить изображение.
- Перейдите на вкладку “Вставка”.
- Нажмите кнопку “Рисунок” и выберите изображение из файла на вашем компьютере. Изображение будет вставлено на слайд, после чего его можно будет перемещать, изменять размер и форматировать (например, обрезать, добавлять рамки и эффекты).
- Добавление других элементов (опционально): Добавьте другие элементы, такие как фигуры, диаграммы, таблицы, видео и аудио, с помощью вкладки “Вставка”.

4. Добавление анимации и переходов (эффекты):

Выбор слайда/элемента для анимации: Выберите слайд или элемент на слайде, к которому вы хотите применить анимацию.

Переход между слайдами (слайдовые эффекты):

- Перейдите на вкладку “Переходы”.
- Выберите эффект перехода между слайдами из представленных вариантов.
- Настройте параметры перехода (скорость, направление и звук).
- Можно применить один эффект перехода ко всем слайдам или выбрать разные переходы для каждого слайда.

Анимация элементов на слайде (эффекты анимации):

- Перейдите на вкладку “Анимация”.

- Выберите элемент на слайде, к которому вы хотите применить анимацию (например, текст, изображение).
- Выберите эффект анимации (вход, выделение, выход, пути перемещения) из доступных вариантов.
- Настройте параметры анимации (время задержки, продолжительность, порядок появления элементов и триггеры (щелчок мышью или автоматически)).

5. Настройка дизайна презентации (опционально):

Выбор темы: Перейдите на вкладку “Дизайн” и выберите тему для всей презентации или отдельных слайдов. Темы включают предопределенные цветовые схемы, шрифты и эффекты.

Настройка фона: Можно изменить фон слайдов (цвет, градиент, изображение) на вкладке “Дизайн” или с помощью контекстного меню.

Настройка колонтитулов: Можно добавить колонтитулы (номера слайдов, дата, логотипы) на вкладке “Вставка”.

6. Просмотр презентации:

Запуск показа слайдов: Перейдите на вкладку “Показ слайдов” и выберите один из вариантов запуска показа слайдов (с начала, с текущего слайда, произвольный показ и т.д.). Также можно нажать клавишу F5 для запуска с начала или Shift+F5 с текущего слайда.

Переключение слайдов: Используйте клавиши со стрелками, пробел, Enter или щелчок мышью для переключения между слайдами.

Проверка анимации и переходов: Убедитесь, что анимация и переходы работают так, как вы задумали.

7. Сохранение презентации:

Сохранение файла: Нажмите “Файл” -> “Сохранить” или “Сохранить как”.

Выбор формата файла: Выберите формат файла для сохранения (.pptx - по умолчанию, для редактирования; .ppsx - для показа слайдов; .pdf - для печати и т.д.).

Укажите имя файла и место сохранения, затем нажмите “Сохранить”.

Критерии оценивания: представлен краткий алгоритм создания презентации, включающей несколько слайдов, заголовков, текст, изображение и анимацию.

Компетенции (индикаторы): ПК-1

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Торгово-технологическое оборудование предприятий питания» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению.

Председатель учебно-методической комиссии
института технологий и инженерной механики  Ясуник С.Н.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобренны изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)