ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине
ОП.12Технологическое оборудование

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт комплекта КОС по учебной дисциплине 4
2.Спецификации и варианты оценочных средств для текущей аттестации, для текущего контроля и промежуточной аттестации 12
3. Варианты оценочных средств 14

ПАСПОРТ
комплекта контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине
ОП. 12 «Технологическое оборудование»

1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) разработаны в соответствии с требованиями образовательной программы и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП. 12 «Технологическое оборудование».

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта (1семестр).

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;

ОП.12 «Технологическое оборудование».

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Наименование элемента умений/знаний
У1	Определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначения с учетом установленных требований.
У2	Соблюдать правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
У3	Классификация оборудования, характеристика отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации.
У4	Анализировать эффективность организации технологических процессов в цехах и на рабочих местах.
У5	Подбирать оборудование для технологического процесса в цехах и на рабочих местах.
З1	Классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначения, принцип действия, особенности устройства, критерии выбора.

З2	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.
З3	Новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли.
З4	Нормативные акты, технологическую документацию.
З5	Назначение и размещение производственных цехов.
З6	Организацию рабочих мест в производственных цехах.

Общие компетенции:	
ОК 1.	понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Профессиональные компетенции:	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе,

	легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	**Виды аттестации**	
	Текущий контроль	*Промежуточная аттестация*
У1. Определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначения с учетом установленных требований.	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт (1 семестр)
У2. Соблюдать правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт (1 семестр)
У3. Классификация оборудования, характеристика отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила	Реферат	Дифференцированный зачёт (1 семестр)

безопасной эксплуатации.		
У4. Анализировать эффективность организации технологических процессов в цехах и на рабочих местах.	Доклад	Дифференцированный зачёт (1 семестр)
У5. Подбирать оборудование для технологического процесса в цехах и на рабочих местах.	Лабораторная работа	Дифференцированный зачёт (1 семестр)
З1. Классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначения, принцип действия, особенности устройства, критерии выбора.	Реферат	Дифференцированный зачёт (1 семестр)
З2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт (1 семестр)
З3. Новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли.	Реферат	Дифференцированный зачёт (1 семестр)
З4. Нормативные акты, технологическую документацию.	Доклад	Дифференцированный зачёт (1 семестр)
З5. Назначение и размещение производственных цехов.	Доклад	Дифференцированный зачёт (1 семестр)
З6. Организацию рабочих мест в производственных цехах.	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт (1 семестр)

1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания[1]										
	У1[2]	**У2**	**У3**	**У4**	**У5**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**	**З6**
Введение											
Раздел 1 . Детали машин и подъемно-транспортное оборудование.											
Тема 1.1. Детали машин	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 11**	**12,13**	**11,13, 15**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**
Тема 1.2. Подъёмно-транспортное оборудование	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 11**	**12,13**	**11,13, 15**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**
Раздел 2. Механическое оборудование.											
Тема 2.1. Машины для обработки овощей, мяса и рыбы, машины кондитерских цехов, машины для нарезки продуктов.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 11**	**12,13, 18**	**11,13, 15**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**
Тема 2.2. Весоизмерительное оборудование и контрольно-кассовые машины.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 11**	**12,13, 18**	**11,13, 18**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**
Тема 2.3. Оборудование для санитарной	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12**	**13, 18**	**11**	**12,13, 18**	**11,13, 18**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**

[1] Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.

[2] Код элементов знаний и умений из п.1.2. паспорта КОС

обработки посуды, кухонных инструментов рабочих органов технологических машин.											
Раздел 3. Тепловое оборудование.											
Тема 3.1. Тепловое оборудование	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 11**	**12,13**	**11,13, 15**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**
Тема 3.2. Варочное, жарочное, жарочно-пекарское, универсальное, многофункциональное, водогрейное, тепловое оборудование и оборудование для раздачи пищи.	**13, 17**	**13, 17**	**11**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 1**	**12,13, 18**	**11,13, 15**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 18**
Раздел 4. Холодильное оборудование											
Тема 4.1. Способы охлаждения. Схема компрессионно-холодильной машины.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 11**	**12,13**	**11,13, 15**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**
Тема 4.2. Стационарные и сборно-разборные холодильные камеры.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 11**	**12,13**	**11,13, 15**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**
Тема 4.3. Торговое холодильное оборудование в организациях общественного питания.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 11**	**12,13**	**11,13, 15**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**

1.5. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания[3]										
	У1[4]	**У2**	**У3**	**У4**	**У5**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**	**З6**
Введение											
Раздел 1 . Детали машин и подъемно-транспортное оборудование.											
Тема 1.1. Детали машин	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 11**	**12,13**	**11,13, 15**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**
Тема 1.2. Подъёмно-транспортное оборудование	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 11**	**12,13**	**11,13, 15**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**
Раздел 2. Механическое оборудование.											
Тема 2.1. Машины для обработки овощей, мяса и рыбы, машины кондитерских цехов, машины для нарезки продуктов.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 11**	**12,13, 18**	**11,13, 15**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**
Тема 2.2. Весоизмерительное оборудование и контрольно-кассовые машины.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 11**	**12,13, 18**	**11,13, 18**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**
Тема 2.3. Оборудование	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12**	**13, 18**	**11**	**12,13,**	**11,13,**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**

[3] Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.

[4] Код элементов знаний и умений из п.1.2. паспорта КОС

для санитарной обработки посуды, кухонных инструментов рабочих органов технологических машин.							**18**	**18**			
Раздел 3. Тепловое оборудование.											
Тема 3.1. Тепловое оборудование	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 11**	**12,13**	**11,13, 15**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**
Тема 3.2. Варочное, жарочное, жарочно-пекарское, универсальное, многофункциональное, водогрейное, тепловое оборудование и оборудование для раздачи пищи.	**13, 17**	**13, 17**	**11**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 1**	**12,13, 18**	**11,13, 15**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 18**
Раздел 4. Холодильное оборудование											
Тема 4.1. Способы охлаждения. Схема компрессионно-холодильной машины.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 11**	**12,13**	**11,13, 15**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**
Тема 4.2. Стационарные и сборно-разборные холодильные камеры.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 11**	**12,13**	**11,13, 15**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**
Тема 4.3. Торговое холодильное оборудование в организациях общественного питания.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 11**	**12,13**	**11,13, 15**	**1, 12**	**1, 12**	**13, 17**

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1 Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства собеседования (устный опрос), лабораторных работ, практических работ, дифференцированный зачёт.

Собеседование, лабораторные работы, практические работы, предназначены для текущего контроля и оценки знаний и умений, дифференцированный зачёт предназначен для промежуточной аттестации студентов по программе учебной дисциплины ОП. 12 «Технологическое оборудование», основной профессиональной образовательной программы 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2.2 Контингент аттестуемых: *студенты 2 курса.*

2.3. Форма и условия аттестации: *текущий контроль после каждой темы учебной дисциплины и промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта (1 семестр).*

2.4. Время выполнения:

Устный опрос:

подготовка_30-40 _ мин;
оформление и сдача ___15-20___ мин;
всего 45-60 мин.

2.5. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Основные источники:

Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.:Дашков и К, 2018. - 144 с. ЭБС ZNANIUM
2. Гайворонский, Г. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с. ЭБС ZNANIUM
3. Гайворонский, Г. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с. ЭБС ZNANIUM
4. Кащенко, В. Ф. Высокотехнологичные производства в общественном питании : учеб.пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. - Красноярск :Сиб. федер. ун-т, 2018. - 96 с. ЭБС ZNANIUM

Дополнительная литература:

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2017. — 373 с. ЭБС ZNANIUM

Ресурсы Интернет сайтов:

http://school-collection.edu.ru

-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitanija.html - ЭОР по технологии продукции общественного питания.

Отечественные журналы:

a. Ресторанный бизнес
b. Питание и общество
c. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
d. Пищевая промышленность
e. Общепит. Бизнес и искусство
f. Ресторатор
g. Торговое оборудование в России
h. Рестораны и гостиницы
i. Ресторанные ведомости.

2.6. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

- Нормативно-техническая документация;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-методического материала: тестовые задания, ситуационные задачи, практические задания;
- раздаточный материал;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения: ПК и мультимедиа проектор.

3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект макетов оценочных средств для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием различны форм приведен ниже.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Вопросы устного опроса в форме собеседования

по дисциплине ОП. 12 «Технологическое оборудование»

Тема Общие сведения о технологическом оборудовании для производства кондитерских изделий.

1. По каким параметрам классифицируется оборудование?
2. По каким параметрам происходит определение машин периодического и непрерывного действия?
3. Какие требования предъявляются по материалам для оборудования производства кондитерских изделий?
4. Какие требования предъявляются к оборудованию, связанных с техникой безопасности ?
5. Дайте определение понятия «машина», «технологическая машина», «робот».
6. Перечислите основные элементы технологической машины?
7. Что такое «производительность машины»?
8. На какие группы делятся машины по степени их совершенства ?
9. Дайте определение действительной теоретической и технологической производительности?

Тема Оборудование для смешивания и просеивания, ошпарки и мойки, измельчения сырья и полуфабрикатов

1. Из каких узлов и деталей состоит мельница?
2. Назовите основные узлы и детали оборудования для смешивания сырья?
3. Назовите основные элементы конструкции для измельчения сырья?

4. Назовите основные элементы конструкции аппарата для ошпарки?
5.Назовите основные элементы конструкции для просеивания муки?
6. Назовите основные элементы конструкции магнитоуловителя?
7. Каким образом регулируется производительность молотковой дробилки?
8. Каким образом происходит размол продукта в валковой мельнице?
9. Каким образом происходит размол продукта в ударно-штифтовой мельнице.
10. Каким образом регулируется измельченный размер в ударно-штифтовой мельнице ?
11. Какие безопасные условия труда необходимо соблюдать при измельчении сырья.

Тема Тепловое оборудование, варочные котлы.

1. Из каких узлов и деталей состоит варочный котел закрытого типа?
2. Из каких узлов и деталей состоит варочный котел открытого типа?
3. Назовите основные конструктивные элементы диссутора?
4. Назовите основные конструктивные элементы установки темперирующей машины.
5. Какие безопасные условия труда необходимо при работе вакуум-аппарата?

Тема Весы, дозаторы

1. Из каких узлов и деталей состоят ленточные дозаторы?
2. Из каких узлов и деталей состоят весы?
3. Какие конструктивные требования предъявляют шлюзу ?
4. По какому принципу происходит дозирование сыпучих компонентов?
5. Из каких узлов и деталей состоит шнековый дозатор?
6. Из каких узлов состоит весовой дозатор?
7. Из каких узлов состоит сифонное дозирующее устройство ?
8. Из каких узлов состоит дозатор с мерными стаканами?
9. По какому принципу происходит дозирование жидких продуктов?
10. Какие безопасные условия труда необходимо соблюдать при подготовке и дозировании сырья?

Тема Тестомесильные машины периодического действия и непрерывного действия. Кремовзбивальные машины.

1. Из каких узлов и деталей состоит тестомесильная машина периодического действия?
2. Назовите основные узлы и детали тестомесильной машины непрерывного действия?

3. Назовите основные элементы конструкции кремовзбивальной машины?
4. Назовите основные элементы исполнительных взбивальных лопастей?
5. Назовите основные элементы конструкции кремовзбивальной машины непрерывного действия?
6. Укажите назначениекрайних лопастей г-образной формы в сбивальной машине периодического действия.
7. В чём эффективность применения лопастей на валу в сбивальной машине периодического действия?
8. Какие безопасные условия труда необходимо соблюдать на рабочем месте тестовода?

Тема Печи с газовым и электрообогревом

1. Из каких узлов и деталей состоит печь с электрообогревом обогревом?
2. Из каких узлов и деталей состоит печь с газовым обогревом?
3. Каким образом регулируется производительность печи?
4. Каким образом происходит розжиг газовой горелки?
5. Как устроен электрический тен?
6. Как устроена и работает камерная одноленточная печь с газовым обогревом?
7. Как устроена и работает камерная одноленточная печь с электро-обогревом??
8. Перечислите разделение на виды типы конвейерных печей?
9. Перечислите классификацию печей для печенья по способу регенерации тепла.
10. Какие безопасные условия труда необходимо соблюдать при эксплуатации газовой печи?

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ сформулирован грамотно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» - ответ сформулирован грамотно и в полном объеме, но имеют место некоторые неточности;
- оценка «удовлетворительно» - ответ сформулирован поверхностно (не в полном объеме), допускаются неточности;
- оценка «неудовлетворительно» - если не знает большей части вопроса и допускает существенные ошибки

Преподаватель _____ А.С. Громцев
(подпись)

«__» _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Темы докладов

1. Законодательство по охране труда и технике безопасности при работе с технологическим оборудованием.
2. Производственный травматизм.
3. Типовые правила по охране труда для повара.
4. Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.
5. Контроль и защита машин.
6. Структура производства. Тип предприятия общественного питания «Ресторан».
7. Структура производства. Тип предприятия общественного питания «Столовая».
8. Структура производства. Тип предприятия общественного питания «Кафе».
9. Структура производства. Тип предприятия общественного питания «Кафе-бар».
10. Структура производства. Тип предприятия общественного питания «Магазин-кулинария».

Структура доклада

1. Титульный лист.

2. План (оглавление, содержание). В нем последовательно излагаются названия пунктов доклада (простой план). Доклад может структурироваться по главам и параграфам (сложный план). Здесь необходимо указать номера страниц, с которых начинается каждый пункт плана. Каждая глава начинается с новой страницы. Заголовки каждой главы, параграфа печатаются в середине строчки, в конце заголовка точка не ставится. Не допускаются кавычки и переносы слов.

3. Вводная часть (введение). Формулируется тема доклада, определяется место рассматриваемой проблематики среди других научных проблем и подходов, т.е. автор объясняет ее *актуальность и значимость*. Даётся краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема.
Далее раскрывают *цель* (изучение исторических фактов возникновения кондитерской промышленности) *и задачи* (в качестве задач можно давать описание позиций авторов, раскрывать различные стороны деятельности).

4. Основная часть. Структурируется по главам, параграфам, количество и названия которых определяются автором и руководителем. Основной материал излагается в форме связного, последовательного, доказательного повествования, иллюстрация автором основных положений. Подбор материала в основной части доклада должен быть направлен на рассмотрение и раскрытие основных положений выбранной темы; выявление собственного мнения обучающегося, сформированного на основе работы с источниками и литературой. Обязательными являются ссылки на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в докладе. Оформляются ссылки и цитаты в соответствии с правилами. В основную часть доклада включаются технологические карты, рецептуры, графические части – схемы поточно-механизированных линий, оборудования и др.

5. Заключение. Подводятся итоги выполненной работы, краткое и четкое изложение выводов, анализ степени выполнения поставленных во введении задач. Подтверждается актуальность проблемы и перспективность, предлагаются рекомендации. Заключение должно быть кратким, вытекающим из содержания основной части.

6. Список используемой литературы. Указывается не менее 5-8 различных источников для доклада. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень всех, изученных обучающимся, в процессе написания доклада монографий, статей, учебников, справочников, энциклопедий и проч.

7. Приложение. Иллюстративный материал составляется параллельно написанию доклада. В него выносится только самое главное по работе: Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10 страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

Критерии оценки доклада:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы полностью соответствует теме;

-фактические ошибки отсутствуют;

-не нарушена логика изложения материала;

-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных
доказательством (аргументом);

-представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;

-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;

-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
-представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не полностью соответствует теме;
-фактические ошибки присутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не соответствует теме;
-много фактических ошибок;
-нарушена логика изложения материала;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется несамостоятельность мышления;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;

оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ А.С. Громцев
(подпись)

« _____ » 20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Реферат

по ПО. 12 «Технологическое оборудование»

Темы рефератов

11. Новое холодильное оборудование. Охлаждаемые прилавки.
12. Витрины для предприятий общественного питания.
13. Новые виды теплового оборудования.
14. Новые виды многофункционального оборудования.
15. Новые виды электрического оборудвоания.
16. Новые виды энергосберегающего оборудования.
17. Новые виды механического оборудвоания.
18. Материалы, приеняемые на предприятиях общественного питания.
19. Новое морозильное оборудование. Ледогенераторы.
20. Оборудование XXI века для предприятий общественного питания.

Структура реферата

1. Титульный лист.

2. План (оглавление, содержание). В нем последовательно излагаются названия пунктов доклада (простой план). Доклад может структурироваться по главам и параграфам (сложный план). Здесь необходимо указать номера страниц, с которых начинается каждый пункт плана. Каждая глава начинается с новой страницы. Заголовки каждой главы, параграфа печатаются в середине строчки, в конце заголовка точка не ставится. Не допускаются кавычки и переносы слов.

3. Вводная часть (введение). Формулируется тема доклада, определяется место рассматриваемой проблематики среди других научных проблем и подходов, т.е. автор объясняет ее *актуальность и значимость*. Даётся краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема.
Далее раскрывают *цель* (изучение исторических фактов возникновения кондитерской промышленности) *и задачи* (в качестве задач можно давать описание позиций авторов, раскрывать различные стороны деятельности).

4. Основная часть. Структурируется по главам, параграфам, количество и названия которых определяются автором и руководителем. Основной материал излагается в форме связного, последовательного, доказательного повествования, иллюстрация автором основных положений. Подбор материала в основной части реферата должен быть направлен на

рассмотрение и раскрытие основных положений выбранной темы; выявление собственного мнения обучающегося, сформированного на основе работы с источниками и литературой. Обязательными являются ссылки на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в докладе. Оформляются ссылки и цитаты в соответствии с правилами. В основную часть доклада включаются технологические карты, рецептуры, графические части – схемы поточно-механизированных линий, оборудования и др.

5. Заключение. Подводятся итоги выполненной работы, краткое и четкое изложение выводов, анализ степени выполнения поставленных во введении задач. Подтверждается актуальность проблемы и перспективность, предлагаются рекомендации. Заключение должно быть кратким, вытекающим из содержания основной части.

6. Список используемой литературы. Указывается не менее 5-8 различных источников для реферата. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень всех, изученных обучающимся, в процессе написания реферата монографий, статей, учебников, справочников, энциклопедий и проч.

7. Приложение. Иллюстративный материал составляется параллельно написанию доклада. В него выносится только самое главное по работе: выводы, обобщения, результаты сделанного автором анализа, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции и методики, разработанные в процессе выполнения работы, таблицы вспомогательных цифровых данных. Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10 страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

Критерии оценки реферата:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы полностью соответствует теме;

-фактические ошибки отсутствуют;

-не нарушена логика изложения материала;

-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных
доказательством (аргументом);

-представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;

-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;

-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
-представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не полностью соответствует теме;
-фактические ошибки присутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не соответствует теме;
-много фактических ошибок;
-нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется несамостоятельность мышления;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана неправильная ссылка на источники.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;
- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ А.С. Громцев
(подпись)

« » _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ
по ПО. 12 «Технологическое оборудование»

Проект №1

Тема: Организация работы предприятий общественного питания.

Цель работы: изучение требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.

Формирование компетенций: ОК1-5, ОК8, ПК 1.1.-5.2.

Задание к творческому проекту:

Задание 1. Методические рекомендации по подготовке презентаций

Презентация (в PowerPoint) представляет собой публичное выступление, ориентированное на ознакомление, убеждение слушателей по определенной теме-проблеме. Обеспечивает визуально-коммуникативную поддержку устного выступления, способствует его эффективности и результативности.

Качественная презентация зависит от следующих параметров:

- постановки темы, цели и плана выступления;
- определения продолжительности представления материала;
- учета особенностей аудитории, адресованности материала;
- интерактивных действий выступающего (включение в обсуждение слушателей);
- манеры представления презентации: соблюдение зрительного контакта с аудиторией, выразительность, жестикуляция, телодвижения;
- наличия иллюстраций (не перегружающих изображаемое на экране), ключевых слов,
- нужного подбора цветовой гаммы;
- использования указки.

Преподаватель должен рекомендовать студентам

- не читать написанное на экране;
- обязательно неоднократно осуществить представление презентации дома;
- предусмотреть проблемные, сложные для понимания фрагменты и прокомментировать их;
- предвидеть возможные вопросы, которые могут быть заданы по ходу и в результате предъявления презентации.

Темы презентаций-проетов:

1. Общие требования, предъявляемые к производственным помещениям.

2. Организация работы холодного цеха.
3. Организация работы складских помещений.
4. Организация работы холодильных и морозильных камер.
5. Организация работы горячего цеха.
6. Организация работы кондитерского цеха.
7. Организация работы доготовочного цеха.
8. Организация работы овощного цеха.
9. Организация работы моечной и санитарных помещений.
10. Организация работы зала и барной зоны.

Проект № 2

Тема: Иностранное оборудование.

Цель работы: изучение нового иностранного оборудования.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.

Формирование компетенций: ОК1-5, ОК8, ПК 1.1.-5.2.

Задание к творческому проекту:

Задание 1. Методические рекомендации по подготовке презентаций

Презентация (в PowerPoint) представляет собой публичное выступление, ориентированное на ознакомление, убеждение слушателей по определенной теме-проблеме. Обеспечивает визуально-коммуникативную поддержку устного выступления, способствует его эффективности и результативности.

Качественная презентация зависит от следующих параметров:

- постановки темы, цели и плана выступления;
- определения продолжительности представления материала;
- учета особенностей аудитории, адресованности материала;
- интерактивных действий выступающего (включение в обсуждение слушателей);
- манеры представления презентации: соблюдение зрительного контакта с аудиторией, выразительность, жестикуляция, телодвижения;
- наличия иллюстраций (не перегружающих изображаемое на экране), ключевых слов,
- нужного подбора цветовой гаммы;
- использования указки.

Преподаватель должен рекомендовать студентам

- не читать написанное на экране;
- обязательно неоднократно осуществить представление презентации дома;
- предусмотреть проблемные, сложные для понимания фрагменты и прокомментировать их;
- предвидеть возможные вопросы, которые могут быть заданы по ходу и в результате предъявления презентации.

Темы презентаций-проектов:

1. Электромясорубки.
2. Картофелеочистительные машины.
3. Электрические котлы.
4. Электросковороды.
5. Хлеборезательные машины.
6. Электрические плиты.
7. Кофеварочные аппараты.
8. Электрофритюрницы.
9. Пекарные шкафы.
10. Тестомесильные машины.

Критерии оценки:

Творческий проект оценивается по пятибалльной системе

Оценка «отлично» выставляется студенту, если получено более 95 баллов.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если получено более 75 баллов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если получено более 50 баллов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если менее 50 баллов.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Перечень лабораторных работ

по ПО. 12 «Технологическое оборудование»

Лабораторно-практическая работа № 1

Отработка навыков безопасной эксплуатации машин для обработки овощей и нарезки продуктов.

Цель работы: научиться безопасно эксплуатировать машины для обработки овощей, нарезки продуктов. Воспитывать ответственность за технику безопасности на рабочем месте, за сохранность машин и бережное отношение к оборудованию.

Формирование компетенций: ОК1-ОК9; ПК 1.1.-5.2.
Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска изделий
- Натуральные образцы: продукты для работы на соответствующем оборудовании (заявка на занятие)
- Техническая документация на оборудование.

Ход урока

Приготовить:

а) Овощи в ассортименте;
б) Продукты для нарезке в ассортименте.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, потери, продолжительность обработки, выход изделий.

Лабораторно-практическая работа № 2

Отработка навыков безопасной эксплуатации машин для обработки мяса, рыбы.

Цель работы: научиться безопасно эксплуатировать машины для обработки мяса и рыбы. Воспитывать ответственность за технику безопасности на рабочем месте, за сохранность машин и бережное отношение к оборудованию.

Формирование компетенций: ОК1-ОК9; ПК 1.1.-5.2.
Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска изделий
- Натуральные образцы: продукты для работы на соответствующем оборудовании (заявка на занятие)
- Техническая документация на оборудование

Ход урока

Приготовить:

а) Мясо в ассортименте;

б) Рыба в ассортименте;.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, потери, продолжительность обработки, выход изделий.

Лабораторно-практическая работа № 3

Отработка навыков безопасной эксплуатации машин для кондитерского цеха и нарезки продуктов.

Цель работы: научиться безопасно эксплуатировать машины для кондитерского цеха. Воспитывать ответственность за технику безопасности на рабочем месте, за сохранность машин и бережное отношение к оборудованию.

Формирование компетенций: ОК1-ОК9; ПК 1.1.-5.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска изделий
- Натуральные образцы: продукты для работы на соответствующем оборудовании (заявка на занятие)
- Техническая документация на оборудование

Ход урока

Приготовить:

а) Продукты для приготовления хлебобулочных изделий;

б) Продукты для приготовления кондитерских изделий.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, потери, продолжительность обработки, выход изделий.

Лабораторно-практическая работа № 4

Отработка навыков безопасной эксплуатации весов и весоизмерительного оборудования.

Цель работы: научиться безопасно эксплуатировать весы и весоизмерительные приборы. Воспитывать ответственность за технику

безопасности на рабочем месте, за сохранность весоизмерительного оборудования и бережное отношение к весам.

Формирование компетенций: ОК1-ОК9; ПК 1.1.-5.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска изделий
- Натуральные образцы: продукты для работы на соответствующем оборудовании (заявка на занятие)
- Техническая документация на оборудование

Ход урока

Приготовить:

а) Овощи в ассортименте;

б) Сыпучее сырьё в ассортименте.

Определить:

Отходы при обработке продуктов, потери, продолжительность обработки, выход изделий.

Критерии оценки и нормы оценки лабораторно-практической работы:

Лабораторная работа оценивается по пятибалльной системе.

Критерии	Метод оценки	Критерии оценки			
		Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт не представлен в указанный срок.
Способность выполнить исследования	Просмотр материалов	Четкое заполнение таблицы измерений и выполнение исследований. Без затруднений выполняет задания.	Затруднения в выполнении исследований	Ошибки в исследований	Большое число ошибок при выполнении задания.
Использование всего доступного технического оборудования	Просмотр материалов, технический контроль	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.
Использование полученные	Наблюдение руководителя, просмотр	Использование навыков, умений,	Использование навыков, умений, полученных при	Неспособность использовать знания соответствующих	Неспособность использовать межпредметные

знаний и умений для решения конкретных задач	материалов	полученных при изучении соответствующих дисциплин.	изучении соответствующих дисциплин в практической работе.	дисциплин в практической работе.	знания при решении задач
Оформ-ление отчёта	Просмотр материалов	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен небрежно	Отчёт оформлен небрежно.
Умение отвечать на вопросы, поль-зоваться профес-сиональной лексикой при сдаче (защите) отчёта	Собеседо-вание	Грамотные ответы на поставленные вопросы, исполь-зование профессио-нальной лексики. Чёткое обоснова-ние своей точки зрения.	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использо-вание профессио-нальной лексики. Чёткое обоснова-ние своей точки зрения.	Заметная неувере-нность в ответах и действиях.	Неуверенные ответы на вопросы, незнание профес-сиональной лек-сики и термино-логии.

оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ А.С. Громцев.

(подпись)

« » _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Перечень практических работ

по ПО. 12 «Технологичесое оборудование»

Практическое занятие№ 1
Тема: «Работа с нормативно-технической документацией»

Цель работы: Изучить нормативно-техническую документацию по технологическому оборудованию для предприятий общественного питания.
Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Изучение проектно-технической документации на оборудование предприятий общественного питания. Изучение требований ГОСТ, ОСТ, НТД. Изучение технических чертежей.
Решение производственных ситуаций.

Практическое занятие № 2
Тема: «Составление кинематических схем технологического оборудования»

Цель работы: Научиться составлять кинематические схемы технологического оборудования для преприятий общественного питания.
Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК1.1.-5.2.

Ход урока

Изучение технологического оборудования предприятий общественного птания и составление кинематических схем.
Решение производственных ситуаций.

Практическое занятие № 3
Тема: «Составление электрических принципиальных схем технологического оборудования»

Цель работы: Научиться составлять электрические схемы технологического оборудования для преприятий общественного питания.
Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК1.1.-5.2.

Ход урока

Изучение технологического оборудования предприятий общественного питания и составление электрических принципиальных схем.
Решение производственных ситуаций.

Практическое занятие№ 4

Тема: «Сборка и техническое обслуживание механического оборудования. Подготовка таблицы о способах устранения мелких поломок в технологическом оборудовании»

Цель работы: Изучить сборку и техническое обслуживание механического оборудования.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Изучение сборки и технического обслуживания механического оборудования. Изучить способы устранения мелких поломок в технологическом оборудовании. Составление таблицы.

Решение производственных ситуаций.

Практическое занятие№ 5

Тема: «Выполнение технического оснащения цехов организаций общественного питания механическим оборудованием по установленным критериям выбора»

Цель работы: Изучить техническое оснащение цехов организаций общественного питания оборудованием.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Изучение правильного технического оснащения цехов организаций общественного птания механическим оборудованием по установленным критериям выбора. Оснастить виртуальный холодный, горячий или кондитерский цех по заданию.

Практическое занятие№ 6

Тема: «Составление правил по ОТ и ТБ при работе с механическим оборудованием»

Цель работы: Изучить правила по ОТ и ТБ при работе смеханическим оборудованием.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Изучение правил по ТО и ТБ при работе с механическим оборудованием предприятий общественного питания. Составление правил по заданию.

Практическое занятие№ 7

Тема: «Подготовка таблицы о способах устранения мелких поломок в технологическом оборудовании»

Цель работы: Изучить способы устранения мелких поломок в технологическом оборудовании.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Изучение перечня мелких поломок в технологическом оборудовании предприятий общественного питания и способов их устранения. Составление таблицы мелких поломок и способов устранения.

Решение производственных ситуаций.

Практическое занятие№ 8

Тема: «Отработка навыков безопасной эксплуатации электрической плиты»

Цель работы: Изучить способы безопасной эксплуатации электрических плит.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Изучение видов электрических плит и способов их эксплуатации.

Решение производственных ситуаций.

Практическое занятие№ 9

Тема: «Отработка навыков безопасной эксплуатации электрической плиты»

Цель работы: Изучить способы безопасной эксплуатации электрических плит.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Изучение видов электрических плит и способов их эксплуатации.

Решение производственных ситуаций.

Практическое занятие№ 10

Тема: «Составление правил по ОТ и ТБ при работе с тепловым оборудованием»

Цель работы: Изучить правила по ОТ и ТБ при работе с тепловым оборудованием.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Изучение правил по ТО и ТБ при работе с тепловым оборудованием предприятий общественного питания. Составление правил по заданию.

Практическое занятие№ 11

Тема: «Отработка навыков безопасной эксплуатации холодильника бытового»

Цель работы: Изучить способы безопасной эксплуатации холодильного оборудования.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Изучение видов холодильного оборудования и способов его эксплуатации.

Решение производственных ситуаций.

Практическое занятие№ 12
Тема: «Отработка навыков безопасной эксплуатации морозильника бытового»

Цель работы: Изучить способы безопасной эксплуатации морозильного оборудования.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Изучение видов морозильного оборудования и способов его эксплуатации.
Решение производственных ситуаций.

Практическое занятие№ 13
Тема: «Отработка навыков безопасной эксплуатации ледогенератора»

Цель работы: Изучить способы безопасной эксплуатации ледогенератора бытового.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Изучение видов ледогенераторов и способов их эксплуатации.
Решение производственных ситуаций.

Критерии и нормы оценки практических работ

Практические работы оцениваются по пятибалльной системе.

Оценка	Критерии оценки (содержательная характеристика)
«2»	Работа не выполнена полностью. Студент не владеет теоретическим материалом, допуская ошибки по сущности рассматриваемых (обсуждаемых) вопросов, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.
«3»	Работа не выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, отсутствуют ошибки при описании теории, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«4»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, допуская

	незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«5»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ТЕСТЫ

по ПО.12 «Технологическое оборудование»

Тест № 1

Тема: Общие сведения о технологическом оборудовании

Вопрос 1.Технологическая машина состоит из:

Варианты ответов:

1. Из четырех рифленых и четырех гладких валов.
2. Из двигательного, передаточного, исполнительного механизма..
3. Из узла привода, ременной передачи, зубчатой передачи.

Вопрос 2. Какие происходят в аппарате процессы?

Варианты ответов:

1. Истирание, прессование.
2. Нагрев продукта без механического воздействия.
3. Сушка продукта на ленточном транспортере.

Вопрос 3. Какие процессы происходят в установке?

Варианты ответов:

1. Механическое воздействие на продукт с изменением функциональных свойств.
2. Тепловое, микробиологическое воздействие на продукт с изменением функциональных свойств..
3. Сушка продукта в камере периодического действия.

Вопрос 4. Поточная линия состоит из:

Варианты ответов:

1. Из комплектов оборудования, в которых происходит производства продукта от сырья до готового продукта.
2. Процессов измельчения частиц продукта, охлаждение его корпуса воздухом.
3. Процессов производства мармелада..

Вопрос 5. Оборудование, контактируемое с продуктом, изготавливаются из :

1. Из нержавеющей стали.
2. Из бронзы, латуни.
3. Из пластики.

Ответы на Тест № 1 последовательно: 2;2;2;1;1.

Тест № 2

Тема: Оборудование для смешивания и просеивания, ошпарки и мойки, измельчения сырья и полуфабрикатов.

Вопрос 1. Из каких узлов состоит просеиватель муки:

Варианты ответов:

1. ситового пятигранного барабана, расположенного на валу, подающего шнека, привода, постоянного магнита, выгруженного шнека
2. ситового пятигранного барабана, расположенного на валу, подающего шнека, привода, постоянного магнита
3. ситового пятигранного барабана, привода, постоянного магнита

Вопрос 2. Какие операции необходимо проводить с магнотоуловителями?

Варианты ответов:

1. очищать поверхности от примесей
2. очищать поверхности от металлических примесей, намагничивать
3. очищать поверхности водой

Вопрос 3. От чего зависит производительность молотковой дробилки?

Варианты ответов:

1. За счет изменения числа оборотов ротора-измельчителя.
2. За счет изменения числа оборотов подающего шнека, числа оборотов ротора-измельчителя.
3. За счет изменения положения заслонки в приемном бункере молотковой дробилки.

Вопрос 4. Чем определяется размер измельченных частиц в молотковой дробилке?

Варианты ответов:

1. Числом оборотов измельчающего ротора.
2. Числом оборотов подающего шнека для продукта.
3. Диаметром отверстий в сите молотковой дробилки.

Вопрос 5.Какие процессы протекают в дезинтеграторе размольного агрегата?

Варианты ответов:

1. Истирание частиц продукта, охлаждение его корпуса водой.

2. Измельчение частиц продукта, охлаждение его корпуса воздухом.
3. Измельчение частиц продукта.

Ответы на Тест № 2 последовательно:1; 2;2;3;2.

Тест № 3

Тема: Темперирующие машины. Варочные котлы, диссуторы.

Вопрос 1 . Каким образом происходит нагрев продукта в варочном аппарате?

Варианты ответов:

1.За счет прямого контакта продукта с паром.

2.За счет передачи тепла от трубопроводов к продукту.

3.За счет передачи тепла от пара к стенке трубопровода и от стенки трубопровода к продукту.

Вопрос 2. Каким образом происходит выгрузка продукта из варочного котла закрытого типа?

1. Через кран, расположенный на боковой поверхности котла.
2. Через кран, расположенный внизу котла.
3. С помощью штурвала, клапана и крана.

Вопрос 3. Чем отличается конструктивно варочный котел закрытого типа от открытого типа?

Варианты ответов:

1.Числом измерительных приборов.

2. Числом оборотов мешалки.

3. Процессом удаления влаги.

Вопрос 4. Какие процессы протекают в шестисекционном растворителе для сахарного сиропа?

Варианты ответов:

1.Подача пара в рубашку.

2.Перемешивание смеси.

3.Подача пара в рубашку, перемешивание смеси, фильтрация смеси.

Вопрос 5. Каким образом происходит подача продукта в змеевиковый вакуум-аппарат?

Варианты ответов:

1.За счет самотека.

2.За счет подачи продукта шестеренчатым насосом.

3.За счет подачи продукта центробежным насосом.

Ответы на тест 4 последовательно: 3;3;3;3;2.

Тест № 4

Тема: Дозаторы для жидких компонентов

Вопрос 1. Как происходит дозирования жидких компонентов с помощью поршня?

Варианты ответов:

1.За счет хода поршня и наполнения цилиндра.

2.За счет возвратно-поступательного движения поршня в цилиндре.

3.За счет гидропривода.

Вопрос 2. В состав объемного дозатора входят:

Варианты ответов:

1.Загрузочная воронка, камера с отсекателем, мерная камера цилиндрической формы, поршня.

2. Загрузочная воронка, мерная камера цилиндрической формы, поршня.

3. Загрузочная воронка, камера с отсекателем, мерная камера цилиндрической формы, поршня, отсекателя после поршня.

Вопрос 3. Приводом для дозирования жидких компонентов с помощью поршня является:

Варианты ответов:

1. Сжатый воздух.
2. Минеральное масло.
3. Электроснабжение 380 В.

Вопрос 4. В процессе дозирования по уровню какая часть продукта забирается из тары:

Варианты ответов:

1.Часть продукта, размещенного под нижней частью трубки.

2. Часть продукта, размещенного над нижней частью трубки.

Ответы на Тест № 4 последовательно: 2;3;2;1.

Тест № 5

Тема: Тестомесильные машины периодического действия и непрерывного действия. Кремовзбивальная машина.

Вопрос 1. Тестомесильные машины для затяжного печенья бывают с :

Варианты ответов:

1.с одним месильным валом и лопастями П-образной формы.

2. с тремя валами и лопастями П-образной формы.

Вопрос 2. Движение рабочих органов в тестомесильной машине осуществляется от **:**

Варианты ответов:

1.передается от электродвигателя через клиноременную передачу,

2.передается от электродвигателя через цепную передачу, систему цилиндрических шестерен.

3.передается от электродвигателя.

Вопрос 3. В непрерывно действующей тестомесильной машине для затяжного печенья подаются :

Варианты ответов:

1. мука и остальные компоненты вместе.
2. мука подается отдельно.
3. мука подается раздельно, компоненты , предварительно смешанные в эмульсию, подаются отдельно.

Вопрос 4. Процесс сбивания массы делится на периоды:

Варианты ответов:

1. сбивания сахаро-яблочной смеси.
2. сбивания сахаро-яблочной смеси, смешивания сбитой массы с сахаро-агаровым клеем.

Вопрос 5. Сбивальная машина периодического действия состоит:.

Варианты ответов:

1. корпуса, мешалки, на валу закреплены лопасти.
2. корпуса, мешалки, на валу закреплены 6 пар лопастей.
3. корпуса, мешалки, на валу закреплены 6 пар лопастей, имеющих Т-образную форму, крайние лопасти г-образной формы.

Ответы на тест 7 последовательно: 1;1;1;1;3.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если 9-10 правильных ответов;
- оценка «хорошо»- 7-8 правильных ответа;
- оценка «удовлетворительно»- 5-6 правильных ответа;
- оценка «неудовлетворительно» -1 -4 правильных ответа.

Преподаватель _____ Громцев А.С.

(подпись)

«__» _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Вопросы для дифференцированного зачёта

ОП. 12 Технологическое оборудование

1. Классификация машин.
2. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.
3. Основные части и детали машин.
4. Понятие о передачах.
5. Понятие о электроприводах .
6. Аппараты включения.
7. Аппараты защиты.
8. Аппараты контроля и управления.
9. Техническая документация машин.
10. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.
11. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов
12. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов.
13. Способы очистки картофеля .
14. Картофелеочистительные машины.
15. Овощерезательные машины.
16. Протиро-резательные машины.
17. Понятие о поточных линиях
18. Мясорубки.
19. Фаршмешалки.
20. Машины для рыхления мяса.
21. Котлетоформовочные машины.
22. Рыбоочиститель.
23. Просеивательные машины.
24. Тестомесильные машины.
25. Взбивальные машины.
26. Машины для нарезки хлеба.
27. Машины для нарезки гастрономических товаров.
28. Понятие о теплообмене.
29. Тепло и его состав.
30. Понятие о процессе горения.
31. Мероприятия по экономии топлива.
32. Классификация теплового оборудования
33. Классификация и устройство пищеварочных котлов.

34. Электрические пищеварочные котлы.
35. Газовые пищеварочные котлы.
36. Паровые пищеварочные котлы.
37. Аппарат пароварочный электрический.
38. Кофеварка электрическая КВЭ-7.
39. Сковороды.
40. Фритюрницы .
41. Жарочные и пекарные шкафы.
42. Высокочастотные шкафы.
43. Кипятильники.
44. Водонагреватели.
45. Мармиты.
46. Линия самообслуживания.
47. Способы охлаждения.
48. Холодильные машины.
49. Виды торгово-холодильного оборудования.
50. Холодильные прилавки и витрины.
51. Льдогенераторы.
52. Первая помощь при несчастных случаях на производстве.
53. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.
54. Пожарная безопасность.

Билеты для дифференцированного зачёта:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 1** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 1
2. 11
3. 21

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 2** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 2
2. 12
3.

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 3** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 3
2. 13
3. 23

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 4** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 14
3. 24

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 5** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 5
2. 15
3. 25

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 6** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 6
2. 16
3. 26

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 7** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 7
2. 17
3. 27

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 8** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 8
2. 18
3. 28

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 9** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 9
2. 19
3. 29

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 10** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 10
2. 20
3. 30

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 11** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 2
2. 13
3. 23

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 12** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 14
3. 24

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 13** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 1
2. 17
3. 22

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 14** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 18
3. 31

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 15** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 5
2. 19
3. 26

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 16** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 6
2. 13
3. 30

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 17** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора __ _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 10
2. 12
3. 23

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Техникум пищевой промышленности

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 11 от 03.07.2017г. Председатель _____ / Никифорова Н.С. «____»_____201____г.	**билет № 18** по дисциплине **ОП. 12 Технологическое оборудование**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 7
2. 11
3. 25

Преподаватель _____ Громцев А.С.

Критерии оценивания дифференцированного зачёта по ОП. 12 «Технологическое оборудование»

Зачёт проводится устно по билетам. Каждый билет включает 3 вопроса

Оценка экзамена	**Требования к знаниям**
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения

	практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Преподаватель Громцев А.С. _____

_____

«__»_____20__г.

Приложение 1

Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций

№ п/п Код оценочного средства	*Тип оценочного средства*	*Краткая характеристика оценочного средства*	*Представление оценочного средства в фонде*
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля

4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание	Комплект разноуровневых задач и заданий

		объектов изучения в рамках определѐнного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объѐма знаний обучающегося по определѐнному разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий

		выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажѐр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретѐнных студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажѐре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения,	Перечень документов подлежащих анализу,

		характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО

°C