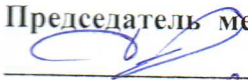



«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением  
ГБПОУ УКИП и С

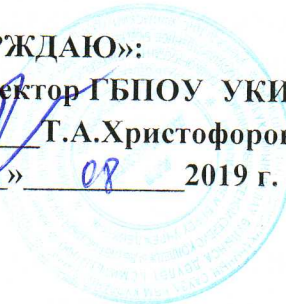
Председатель методобъединения  
 Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол № 1  
«30» 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

И.о. директор ГБПОУ УКИП и С  
 Г.А.Христофорова

«30» 08 2019 г.



«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР

 Н.В.Трегубова

«30» 08 2019 г.

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По общепрофессиональной дисциплине

**ОПД. 07. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА**

Программа подготовки специалистов среднего звена

По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в  
общественном питании

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019 г.

## **Пояснительная записка**

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины *Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда*.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего, промежуточного контроля и итоговой аттестации в форме экзамена.

ФОС разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании
- Программы учебной дисциплины Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

## **Контролируемые компетенции**

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 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

## **Контролируемые знания и умения**

**Знать\понимать:**

**ЗНАТЬ**

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний

**УМЕТЬ:**

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику

**Перечень оценочных средств по разделам рабочей программы УД для текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации**

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	Итоговый контроль
РАЗДЕЛ 1 Механическое оборудование	ОК 2, ОК 3, ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1	Тесты, Типовые задания Контрольная работа	Дифференцированный зачет	
РАЗДЕЛ 2 Тепловое оборудование	ОК2, ОК 3, ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1	Тесты, типовые задания задания для самостоятельной работы контрольная работа	Дифференцированный зачет	
РАЗДЕЛ 3 Холодильное оборудование	ОК2, ОК 3, ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1	Тесты, Задания для самостоятельной работы Контрольная работа	Дифференцированный зачет	
РАЗДЕЛ 4 Охрана труда	ОК2, ОК 3, ОК 10 ПК 2.6	Контрольная работа	Дифференцированный зачет	

## Кодификатор оценочных средств (примерный перечень и краткая характеристика оценочных средств)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	2	3	4
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.	Описание темы (проблемы), концепции, роли и ожидаемого результата игры
2	<b>Задания для самостоятельной работы</b>	<b>Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.</b>	<b>Комплект заданий</b>
3	<b>Зачет</b>	<b>Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.</b>	<b>Вопросы по темам/разделам дисциплины</b>
4	Кейс-задания	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Комплект кейс-заданий
5	<b>Контрольная работа</b>	<b>Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу</b>	<b>Комплект контрольных заданий по вариантам</b>
6	Круглый стол, дискуссия, полемика, 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, полемики, диспута, дебатов
7	Портфолио	Целевая подборка работ обучающегося, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплинах.	Структура портфолио
8	Программы компьютерного тестирования Электронный практикум Виртуальные лабораторные работы	Средства, позволяющие оперативно получить объективную информацию об усвоении обучающимися контролируемого материала, возможность детально и персонализировано представить эту информацию	Перечень компьютерных тестов, электронных практикумов, виртуальных лабораторных работ
9	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	Темы групповых и/или индивидуальных проектов

		информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	
10	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.	Образец рабочей тетради
11	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) ознакомительного, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) продуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения, выполнять проблемные задания.	Комплект разноуровневых задач и заданий
12	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
13	Сообщение /Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
14	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам УД, ПМ
15	Типовое задание	Стандартные задания, позволяющие проверить умение решать как учебные, так и профессиональные задачи. Содержание заданий должно максимально соответствовать видам профессиональной деятельности	Комплект типовых заданий
16	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания	Темы групповых и/или индивидуальных

		различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться индивидуально или группой обучающихся.	творческих заданий
17	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий
18	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика эссе

## Раздел 1 Механическое оборудование

### Карточки-задания по теме «Детали машин. Передаточные механизмы»

#### 1 вариант

	вопросы		Варианты ответов
1	Электродвигатель является составной частью..	1 2 3 4	Корпуса Исполнительного механизма <b>Приводного механизма</b> Механизма защиты
2	Вал-это...	1 2 3	<b>Деталь для передачи полезного крутящего момента и для поддержания вращающихся деталей</b> опоры оси деталь для поддержания вращающихся деталей
3	Шкив являются частью...	1 2 3 4	Червячной передачи Зубчатой передачи Фрикционной передачи <b>Ременной передачи</b>
4	Укажите достоинства и недостатки червячной передачи		

#### 2 вариант

	вопросы		Варианты ответов
1	Загрузочное устройство является частью..	1 2 3 4	<b>Рабочей камеры</b> Рабочего органа Механизма регулирования Приводного механизма
2	Ось-это..	1 2 3	Устройство для соединения валов Крепежная деталь <b>Деталь для поддержания вращающихся деталей, не передающая полезный крутящий момент</b>
3	Шестерня является частью	1 2 3 4	Червячной передачи Ременной передачи <b>Зубчатой передачи</b> Цепной передачи

4	Укажите достоинства и недостатки цепной передачи		
---	--	--	--

### 3 вариант

	вопросы		Варианты ответов
1	Рабочий орган является частью..	1 2 3 4	<b>Исполнительного механизма</b> Приводного механизма Механизма регулирования Механизма защиты
2	Муфта-это..	1 2 3	Опора для вала <b>Устройство для соединения валов</b> Деталь, поддерживающая вращающиеся детали
3	Звездочка является частью..	1 2 3 4	Зубчатой передачи Ременной передачи <b>Цепной передачи</b> Червячной передачи
4	Укажите достоинства и недостатки ременной передачи		

### Критерии оценки

За каждый правильный ответ ставится 1 балл. На каждый вопрос есть только 1 правильный ответ. Четвертый вопрос раскрывается студентом письменно.

Отлично- если студент ответил на все вопросы и дал полный ответ на 4 вопрос

Хорошо- если студент ответил правильно на 3 вопроса, но дал неполный ответ на 4 вопрос. Или ответил на любые 3 вопроса правильно

Удовлетворительно- если студент ответил на 3 и менее вопроса с замечаниями

Неудовлетворительно- если студент не ответил правильно более чем на 2 вопроса

### **Карточки-задания по теме «Машины для нарезки гастрономических товаров и хлебoreзки»**

#### **1 вариант**

	вопросы		Варианты ответов
1	Назначение ходового вала хлебoreзательной машины МРХ-200	а б в г	Для вращения ножа <b>Для продвижения каретки</b> Для планетарного движения ножа Для движения заточного устройства
2	Назначение лимба в МРГ-300	а б в г	<b>Для регулировки толщины реза</b> Для фиксации продукта Для движения сменного лотка Для остановки ножа
3	Как узнать качество заточки ножа в МРГ-300		

## 2 вариант

	вопросы		Варианты ответов
1	Назначение стопорного диска хлеборезательной машины	а б в г	Для торможения ножа Для заточки ножа <b>Для регулировки толщины реза</b> Для блокировки машины
2	Назначение кривошипно-шатунного механизма в МРГ-300	а б в г	Для вращения ножа Для вращения заточного устройства <b>Для передвижения сменного лотка</b> Для изменения угла нарезки
3	Как необходимо разгружать нарезанный хлеб?		

## 3 вариант

	вопросы		Варианты ответов
1	Назначение противовеса в МРХ-200	а б в г	Для передвижения каретки <b>Для совершения планетарного движения ножа</b> Для остановки работы машины Для регулировки толщины нарезки
2	Назначение сменного лотка в МРГ-300	а б в г	<b>Для размещения продукта</b> Для заточки ножа Для регулировки толщины нарезки Для проверки качества заточки ножа
3	Назовите механизмы, обеспечивающие безопасность работы на МРХ-200		

## Раздел 2 Тепловое оборудование

### Контрольная работа по теме « Общие сведения о тепловом оборудовании»

Цель : закрепление знаний по теме

Время: 20 минут

#### 1 вариант

1.1 перечислите способы передачи теплоты и дайте им характеристику

1.2 дать характеристику закрытым нагревательным элементам

1.3 Классифицируйте приведенное ниже оборудование по назначению

- электроплиты
- кофеварка
- жарочный шкаф
- мармит для 1 блюд

#### 2 вариант

2.1 дайте характеристику газообразному топливу и электроэнергии

2.2 дайте характеристику герметично закрытым нагревательным элементам

2.3 классифицируйте вид оборудования- кофеварка- по признакам классификации



## Критерии оценки

Отлично- вопросы раскрыты в полном объеме, не требуют дополнения

Хорошо- вопросы раскрыты, но содержат неточности или требуют дополнения

Удовлетворительно- вопросы раскрыты не в полном объеме или раскрыты не все задания

Неудовлетворительно- содержание вопросов не раскрыто.

## **Блиц-опрос по теме «Кофеварки и кофемашины»**

Все вопросы озвучиваются преподавателем 2 раза, студенты сразу же записывают ответ на листке бумаги. Работа выполняется без вариантов

Вопросы:

- перечислите виды кофеварок
- назначение капучинатора в кофемашине
- при помощи какого устройства вода подается в бойлер машины
- перечислите состав раздаточной группы
- из какой части кофемашины берется вода для приготовления кофе
- назначение взрывного клапана
- на какие части делится резервуар капельной кофеварки
- укажите параметры для варки кофе «эспрессо»

## Критерии оценки

За каждый правильный ответ -1 балл. Максимальное количество баллов за работу- 8.

Отлично- 7-8 баллов

Хорошо- 5-6 баллов

Удовлетворительно- 4 балла

Неудовлетворительно- менее 4 баллов

## **Задания по теме « Конвектоматы»**

### 1 вариант

1. какой нагревательный элемент применяется в конвектоматах?
2. какие типы управления конвектоматом существуют
3. за счет какого устройства происходит циркуляция воздуха в камере?
4. какой режим применяют для приготовления котлет мясных

### 2 вариант

1. способ передачи теплоты в конвектомате?
2. устройство для контроля температуры?
3. какие емкости применяют в качестве рабочих ?
4. Какой режим применяют для приготовления эскалопа

### Раздел 3 №Холодильное оборудование»

#### Тест по теме «Основы холодильной техники»

##### 1 вариант

Способ охлаждения, представляющий собой твердую углекислоту	А) ледяное В) <b>сухой лед</b> С) льдосоляное Д) машинное
Достоинства машинного охлаждения	А) низкая температура перехода из твердого состояния в пар В) <b>большая холодопроизводительность</b> С) <b>автоматическое поддержание температуры, удобство обслуживания</b>
Устройство для отвода тепла от хладагента с помощью воды	А) ТРВ В) <b>конденсатор</b> С) компрессор Д) электронагреватель
Что происходит в компрессоре	А) х\а сжижается, при этом температура понижается В) х\а кипит при этом температура и давление повышаются С) <b>х\а сжижается, при этом давление повышается и температура незначительно</b>
Испаритель это...	А) аппарат, в котором при высокой температуре кипит х\а В) <b>аппарат, в котором при низкой температуре кипит х\а, забирая тепло из среды</b> С) аппарат, в котором при низкой температуре кипит х\а, отдавая тепло в среду
Испарители могут быть с ...	А) естественной циркуляцией В) принудительной циркуляцией С) <b>естественной и принудительной циркуляцией</b>
Реле высокого давления предназначено для	А) изменения давления в компрессоре В) <b>преобразования давления в нагнетательной линии</b> С) контроля давления

##### 2 вариант

Что означает цифра 2 после обозначения марки ТХО	А) количество дверей Б) встроенный агрегат В) <b>вынесенный агрегат</b>
На каком процессе основано льдосоляное охлаждение	А) кипение льда Б) кипение смеси льда и соли В) <b>таяние смеси льда и соли</b>
Что приводит в действие электродвигатель	А) конденсатор Б) <b>компрессор</b> В) ТРВ
Что происходит в конденсаторе	А) сжижение х\а, при этом повышается давление и температура Б) <b>охлаждение х\а, при этом понижается давление и температура</b> В) давление и температура понижаются до температуры кипения
Какие виды испарителей бывают	А) <b>трубчато-змеевиковые, кожухо-трубные, листотрубные</b> Б) кожухо-трубные, змеевиковые В) трубчато-змеевиковые, кожухо-трубные, змеевиковые
Для чего предназначено межтрубное пространство кожухо-трубных конденсаторов	А) <b>для циркуляции воды</b> Б) для паров х\а В) для рассола
Что происходит при повышении давления в реле высокого давления	А) холодильная машина отключается Б) <b>контакты размыкаются и компрессор останавливается</b> В) контакты замыкаются и компрессор включается

## Критерии оценки

Отлично- если даны правильные ответы на все 7 вопросов

Хорошо- если даны правильные ответы на 5-6 вопросов

Удовлетворительно- если даны ответы на 3-4 вопроса

## Тест по теме « Торгово-холодильное оборудование»

### 1 вариант

Холодильные камеры предназначены для...	А) <b>складирования продуктов</b> Б) хранения и продажи продуктов С) демонстрации блюд
Настенные испарители применяют в...	А) среднетемпературных камерах Б) <b>низкотемпературных камерах</b> С) средне и низкотемпературных камерах
Какой прилавок или витрина имеет электронагреватель	А) ВН-С Б) <b>ПН-0,4</b> С) ПВ-Ш
Что входит в состав водоподающего устройства ЛГ-10	А) ванна с поплавковым устройством, насос, соленоидный вентиль Б) ----- и водяной коллектор С) <b>ванна с поплавковым устройством, насос и водяной коллектор</b>
Для чего предназначен термодатчик ЛГ-10	А) для регулирования температуры Б) <b>для определения уровня намораживаемого льда</b> С) для определения количества льда в бункере

### 2 вариант

Чем отличается КХС-2-12 от КХС-2-18	А) <b>имеет 1 отделение, 16 щитов</b> Б) имеет автоматический режим оттаивания В) имеет 2 отделения, 20 щитов
Где размещается машинное отделение у холодильных шкафов	А) в верхней части камеры Б) <b>в нижней части камеры</b> В) в рабочей камере над испарителем
Что входит в состав ПВ-пингвин	А) витрина, прилавок Б) <b>витрина, прилавок, электронагреватель</b> В) витрина, прилавок, тепловой шкаф
Значение ванны с поплавковым устройством	А) для подачи воды к насосу Б) <b>для накопления воды</b> В) для разбрызгивания воды на испаритель
С помощью чего происходит подтаивание льда в ЛГ-10	А) испаритель Б) ток, идущий от режущей решетки В) <b>трубка обогрева</b>

## Критерии оценки:

Отлично- если даны правильные ответы на 5 вопросов

Хорошо- если даны ответы на 4 вопроса

Удовлетворительно- ели даны ответы на 3 вопроса

Неудовлетворительно- если даны ответы менее чем на 3 вопрос

Перечень вопросов к промежуточной аттестации по учебной дисциплине по разделу 1 «Механическое оборудование» и частично по разделу 2 «Тепловое оборудование»

1. Классификация деталей. Типы соединений: разъемные, неразъемные, примеры.
2. Передаточные механизмы. Особенности устройства. Недостатки и преимущества.
3. Устройства для включения и выключения аппаратов. Аппараты защиты и управления.
4. Техническая документация на машины
5. Общие правила эксплуатации механического оборудования
6. Классификация механического оборудования.
7. Основные узлы машин. Опасные зоны машин
8. Универсальные приводы. Классификация, индексация, особенности устройства.
9. Хлебозерки. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
10. Машины для нарезки гастрономических товаров.
11. Кофемолки. Виды, особенности устройства.
12. Соковыжималки. Виды, особенности устройства, правила эксплуатации.
13. Посудомоечные машины непрерывного действия.
14. Посудомоечные машины периодического действия.
15. Классификация подъемно-транспортного оборудования.
16. Оборудование для подъема грузов: лифты, тали, лебедки
17. Оборудование для транспортировки грузов (транспортеры, тележки, конвейеры)
18. Классификация весов. Индексация весов.
19. Требования к весам (технологические и эксплуатационные)
20. Гири. Проверка гирь.
21. Весы настольные циферблатные (устройство, порядок установки и взвешивания).
22. Весы товарные (устройство, правила взвешивания).
23. Весы электронные (устройство, дополнительные функции).
24. Основные виды энергоносителей. Способы передачи теплоты.
25. Теплогенерирующие устройства. Виды, особенности устройства, применение.
26. Классификация теплового оборудования.
27. Основные узлы и элементы теплового оборудования.
28. Теплоизоляционные материалы. Теплоносители.
29. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Устройство, принцип работы.
30. Кофеварки различного принципа действия.
31. Кофемашины.
32. Фритюрницы периодического действия.
33. Материалы для производства машин.

Билет 1

1. Неразъемные соединения деталей (сварные, паяные, заклепочные, клеевые)
2. Оборудование для подъема грузов: лифты, тали, лебедки
3. Расшифруйте марку оборудования: ПМ-1,1, МРХ-220

Билет 2

1. Разъемные соединения деталей: резьбовые, клиновые, шпоночные, штифтовые
2. Весы электронные (устройство, дополнительные функции).
3. Перечислите правила эксплуатации машины для нарезки гастрономических товаров

Билет 3

1. Передаточные механизмы зацепления (виды, особенности устройства, достоинства и недостатки)
2. Основные виды энергоносителей. Способы передачи теплоты
3. Перечислите правила эксплуатации и установки весов настольных

Билет 4

1. Передаточные механизмы трения (виды, особенности устройства, достоинства и недостатки)
2. Основные узлы машин. Опасные зоны машин

3. Назовите элементы защиты работника в хлеборезке.

Билет 5

1. Техническая документация на машины ( виды, краткая характеристика и описание)
2. Гири. Поверка гирь
3. При нарезке колбасных изделий выпадает жир. Назовите причины и способы устранения этой неисправности

Билет 6

1. Общие правила эксплуатации механического оборудования
2. Весы настольные циферблатные (устройство, порядок установки и взвешивания).
3. Расшифруйте марку машин и механизмов: МС19-1400, РС-50ш13

Билет 7

1. Классификация механического оборудования
2. Теплогенерирующие устройства. Виды, особенности устройства, применение
3. Перечислите и дайте характеристику технологическим требованиям к весам

Билет 8

1. Универсальные приводы. Классификация, индексация, особенности устройства
2. Классификация подъемно-транспортного оборудования
3. Назовите элементы устройства весов настольных, с помощью которых регулируется их работа

Билет 9

1. Хлеборезки. Назначение, устройство, правила эксплуатации
2. Классификация теплового оборудования
3. Перечислите материалы для производства машин

Билет 10

1. Машины для нарезки гастрономических товаров
2. Основные узлы и элементы теплового оборудования
3. Перечислите правила работы на электронных весах.

Билет 11

1. Требования к весам (технологические и эксплуатационные)
2. Кофемашины.
3. При поверке гирь обнаружено их несоответствие номинальной массе. Что необходимо сделать с такими гирями?.

Билет 12

1. Посудомоечные машины непрерывного действия
2. Теплоизоляционные материалы. Теплоносители
3. Что значит буквы СЕ в маркировке приводов.

Билет 13

1. Посудомоечные машины периодического действия.
2. Классификация весов. Индексация весов.
3. Перечислите предохранительную аппаратуру пароварочных аппаратов

Билет 14

1. Оборудование для транспортировки грузов (транспортеры, тележки, конвейеры)
2. Кофеварки различного принципа действия
3. Назовите элементы защиты работника у машины для нарезки гастрономических товаров

Билет 15

1. Весы товарные ( устройство, правила взвешивания).
2. Фритюрницы периодического действия
3. На какие группы делится тепловое оборудование по функциональному признаку?

Билет 16

1. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Устройство, принцип работы
2. Соковыжималки. Виды, особенности устройства, правила эксплуатации
3. Назовите основные части механического оборудования и дайте их характеристику

## **Критерии оценки знаний**

Устный экзамен является одним из основных способов учёта знаний студентов по дисциплине. Развёрнутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

При оценке ответа студента руководствуется преподаватель следующими критериями:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

### **Отметка "5" ставится, если студент:**

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по конспекту, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

### **Отметка "4" ставится, если студент**

даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

### **Отметка "3" ставится, если студент**

обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

### **Отметка "2" ставится, если студент**

обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.