

Приложение к рабочей программе дисциплины Оборудование предприятий питания

Направление подготовки – 15.03.02 Технологические машины и оборудование
Профиль – Машины и аппараты пищевых производств
Учебный план 2016 года разработки.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Назначение фонда оценочных средств (ФОС) по дисциплине

ФОС по учебной дисциплине – совокупность контрольных материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающимся установленных результатов обучения, а также уровня сформированности всех компетенций (или их частей), закрепленных за дисциплиной. ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Задачи ФОС:

- управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и формированием компетенций, определенных в ФГОС ВО;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных/отрицательных результатов и планирование предупреждающих/корректирующих мероприятий;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение в образовательный процесс университета инновационных методов обучения.

2. Структура ФОС и применяемые методы оценки полученных знаний

2.1 Общие сведения о ФОС

ФОС позволяет оценить освоение всех указанных в рабочей программе дескрипторов компетенции, установленных ОПОП. В качестве методов оценивания применяются: наблюдение за работой, наблюдение за действиями в смоделированных условиях, применение активных методов обучения, экспресс-тестирование, программированные тесты.

Структурными элементами ФОС по дисциплине являются: входной контроль (при наличии) (предназначается для определения уровня входных знаний), ФОС для проведения текущего контроля, состоящие из устных, письменных заданий, тестов, и шкалу оценивания, ФОС для проведения промежуточной аттестации, состоящий из устных, письменных заданий, и других контрольно-измерительные материалов, описывающих показатели, критерии и шкалу оценивания.

Применяемые методы оценки полученных знаний по разделам дисциплины

Раздел	Текущая аттестация (количество заданий, работ)		Промежуточная аттестация
	Экспресс опрос на лекциях по текущей теме	Выполнение практических заданий	
Тема 1. Механическое оборудование	+	+	зачет
Тема 2. Источники тепловой энергии	+	+	
Тема 3. Тепловое оборудование	+	+	

2.2 Оценочные материалы для проведения текущего контроля

Входной контроль

Технология входного контроля предполагает проведение тестирования.

Оценивание входного тестирования осуществляется по номинальной шкале – за правильный ответ к каждому заданию выставляется один балл, за не правильный – ноль. Общая оценка каждого теста осуществляется в отношении количества правильных ответов к общему числу вопросов в тесте (выражается в процентах).

Тест считается пройденным (оценка «зачтено») при общей оценке 75%.

Количество попыток прохождения теста – одна. Время прохождения теста – 5 минут.

Вопрос	Ответы
1. Неподвижное основание, на котором укрепляются все узлы машины:	а) станина; б) машина; в) корпус; г) привод
2. Механические свойства машиностроительных материалов:	а) прочность, упругость, пластичность; б) твердость, хрупкость; в) упругость, пропорциональность; г) пластичность
3. В каком из рабочих узлов машины происходит непосредственная обработка продуктов?	а) рабочая камера; б) рабочий орган; в) вал; г) электропривод
4. После окончания работы машину в первую очередь необходимо:	а) отключить; б) промыть, протереть влажной тряпкой; в) разобрать; г) смазать несоленым пищевым жиром
5. Тепловые аппараты предназначены для:	а) тепловой обработки продуктов; б) холодной обработки продуктов; в) смешивания компонентов
6. Величина напряжения для однофазных электродвигателей:	а) 220 В; б) 110 В; в) 380 В
7. Предназначение корпуса машины:	а) для монтировки всех частей аппарата; б) для защиты всех основных частей аппарата; в) для очищения всех основных частей аппарата
8. Наиболее ценным продуктом питания является рыба:	а) живая; б) охлажденная; в) мороженая; г) соленая
9. К разъемным соединениям деталей машин относятся:	а) стыковые соединения; б) сварочные соединения; в) резьбовые соединения; г) клеевые соединения
10. Специализированный автотранспорт с индивидуальной холодильной установкой называется:	а) рефрижератором; б) обогреваемым транспортным средством; в) автофургоном; г) ледником

Экспресс опрос на лекциях по текущей теме

Тема 1. Механическое оборудование

Лекция 1. Моечно-очистительные машины. Оборудование для измельчения продуктов питания

1. Назовите виды производительности технологических машин;
2. Какие типы овощемоечных машин применяют на предприятиях общепита?
3. Назовите отличия посудомоечных машин фронтального и купольного типов;
4. Назовите типы машин для очистки овощей;

5. Принцип устройства и работы машины моечной универсальной конвейерного типа.

Лекция 2. Оборудование для перемешивания пищевых продуктов. Технологические автоматы

1. Какие способы перемешивания пищевых продуктов Вы знаете?
2. Какие рабочие инструменты применяют при механическом перемешивании?
3. На какие группы в зависимости от выполняемого технологического процесса делится месильно-перемешивающее оборудование?
4. Для чего применяются тестомесильные машины?
5. Для чего применяются фаршемешалки?

Тема 2. Источники тепловой энергии

Лекция 3. Электронагревательные устройства

1. Классификация генераторов ИК-излучения.
2. Назовите преимущества пищеварочной аппаратуры с электрическим обогревом.
3. Назовите недостатки пищеварочной аппаратуры с электрическим обогревом.
4. Что представляет собой открытый электронагреватель?
5. Что представляет собой ТЭН?
6. Назовите преимущества ТЭНов.
7. Для чего используют ТЭНы?

Лекция 4. Электронагреватели второго и третьего типов (ИК – излучатели, СВЧ – установки)

1. Преимущества ТЭНов инфракрасного излучения?
2. Что представляют собой спиральные электронагреватели?
3. Что представляют собой электродные электронагреватели?
4. Для чего предназначены аппараты с диэлектрическим нагревом?
5. Назовите главное требование при выборе мощности СВЧ-печи.

Лекция 5. Конструкции газовых горелок

1. Какие устройства называются газовыми горелками?
2. Назовите достоинства и недостатки газовых горелок.
3. Какие горелки называются инжекционными?
4. Что представляют собой беспламенные горелки инфракрасного излучения?
5. Какие Вы знаете особенности горелок инфракрасного излучения?
6. По каким параметрам делят горелки для тепловых аппаратов?

Тема 3. Тепловое оборудование

Лекция 6. Классификация приемов тепловой обработки продуктов и теплового оборудования. Структурная схема тепловых аппаратов

1. Назовите источники тепла в аппаратах.
2. Назовите основные способы тепловой обработки пищевых продуктов.
3. Какие Вы знаете способы тепловой обработки продуктов.
4. Какие Вы знаете виды теплообмена?
5. Что такое теплопроводность?
6. Какие элементы входят в состав топлива?

Лекция 7. Пищеварочные аппараты

1. Для чего предназначены варочные аппараты?
2. На какие типы делятся варочные аппараты?
3. Назовите устройство электрического пищеварочного котла.
4. Назовите устройство газового пищеварочного котла.
5. Назовите устройство парового пищеварочного котла.
6. Назовите устройство твердотопливного пищеварочного котла.

Лекция 8. Аппараты для жарки и выпекания

1. Какие типы сковород Вы знаете?
2. Назовите устройство сковород газовой секционной модулированной СГСМ-0,5;
3. На какие группы подразделяются аппараты для фритюрной обработки?
4. Для чего предназначены фритюрницы?
5. Для чего применяются жарочные шкафы?

Лекция 9. Аппараты с ИК – нагревом, СВЧ – установки

1. Назовите основные элементы аппаратов с ИК-нагревом.
2. Назовите типы и назначение аппаратов гриль.
3. Назовите устройство и принцип действия грили.
4. Для чего предназначены СВЧ-аппараты?
5. Назовите принцип работы СВЧ-печи

Критерии оценивания

Экспресс-опрос на лекции проводится путем письменных ответов на все вопросы соответствующей лекции. Оценивание осуществляется по двухбальной системе: «не зачтено», «зачтено». Оценка «зачтено» выставляется в случае правильного ответа на все вопросы экспресс-опроса (допускается наличие неточностей в ответах не более чем в 50% вопросов). Время на прохождение экспресс-опроса – 5 минут; количество попыток прохождения экспресс-опроса – неограниченно.

Выполнение практических заданий

Критерии оценивание

Оценивание осуществляется по двухбальной системе.

В процессе оценивания учитываются отдельные критерии и их «весомость»

Критерии оценивания	Весомость, %
- выполнение всех пунктов задания	до 30
- качественное оформление практического задания	до 30
- точность и правильность выполнения практического задания	до 40

Защита практических заданий не проводится.

В процентном соотношении оценки (по двухбальной системе) выставляются в следующих диапазонах:

«не зачтено» – менее 60%
«зачтено» – 61-100%

2.3 Оценочные материалы для проведения промежуточного контроля

Зачет

Зачет проводится в первом семестре изучения дисциплины.

Оценивание осуществляется по двухбальной системе.

Критерии оценивания

Промежуточная аттестация считается пройденной (получена оценка «зачтено») если все виды текущей аттестации (экспресс-опросы, выполнение практических заданий) выполнены на оценку «зачтено».