

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 18.06.2026 18:55:41

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79ca58352f9

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
канд. техн. наук, доцент
Оботурова Н. П.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оборудование предприятий питания

Направление подготовки
Направленность (профиль)
Год начала обучения
Форма обучения
Реализуется в 6 семестре

43.03.01- Сервис
Гастрономия и сервис
2026
очная

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств предназначен для освоения компетенций в соответствии с требованиями основных образовательных программ согласно ФГОС по направлению 43.03.01 Сервис
2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Оборудование предприятий питания»
3. Разработчик Борисенко А.А., профессор кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Оботурова Н.П., доцент, зав. кафедрой пищевых технологий и инжиниринга.

Члены комиссии:

Борисенко А.А., профессор кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Олешкевич О.И., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Представитель организации-работодателя:

Костукайло Г.С., директор ООО «НАШЕ.ВСЁ»

Экспертное заключение: рекомендовать фонд оценочных средств по дисциплине «Оборудование предприятий питания» к использованию в учебном процессе.

- 5.Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенци(ий)			
	Минимальный уровень не до- стигнут (Неудовлетвори- тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетвори- тельно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (от- лично) 5 баллов
<i>Компетенция: ПК-5</i> Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				
Результаты обучения по дисциплине: Индикатор: ИД-1 ПК-5 Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Неудовлетворительно осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Знания имеются, но они не систематизированы; Удовлетворительно осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Хорошо осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	На высоком уровне осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Знает техническое обеспечение вариантов инновационного решения задачи
<i>Индикатор:</i> ИД-2 ПК-5 Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых	Не умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического обо-	Удовлетворительно умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного	Хорошо умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Отлично умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением

продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	рудования, традиционных и новых видов сырья	технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
<i>Индикатор:</i> ИД-3 ПК-5 Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Не умеет выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Удовлетворительно умеет выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Хорошо умеет выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Отлично умеет выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
Компетенция: ПК-6 Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий				
<i>Индикатор:</i> ИД-1 ПК-6 Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, плани-	Не умеет выполнять технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и	Знания имеются, но они не систематизированы; Удовлетворительно умеет выполнять технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планиров-	Хорошо умеет выполнять технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с	Отлично умеет выполнять технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и

ровку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники	компьютерной техники	ку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники	использованием нормативной документации и компьютерной техники	компьютерной техники
Индикатор: ИД-2 ПК-6 Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Не умеет применять способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Удовлетворительно умеет применять способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Хорошо знает и умеет применять способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Отлично знает и умеет применять способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
5 семестр			
1.	б, г	Какое оборудование из перечисленного относят к оборудованию непрерывного принципа действия? а) картофелечистка МОК-250 б) мясорубка в) механизм МИ для измельчения сухарей и специй г) машина протирачно-резательная д) взбивальная машина	ПК-5
2.	а, в, г	Какие из перечисленных выражений справедливы? а) аппараты не имеют рабочих органов б) аппараты более технически совершенны в) в аппаратах протекают процессы г) аппараты не имеют собственного привода	ПК-5
3.	а, б	Какие механизмы из перечисленных входят в комплекты УКМ а) мясорубка б) просеиватель в) овощерезка МРО-350 г) фаршеиешалка д) котломоечная машина	ПК-5
4.		Какие процессы могут протекать в аппаратах пищевых производств?	ПК-6
5.		От каких параметров зависит объемная часовая производительность машин периодического принципа действия ?	ПК-5
6.		От каких параметров зависит мощность технологической машины при поступательном движении?	ПК-6
7.		Как рассчитывают КПД машины?	ПК-5
8.	Вертикального	Просеиватель МПМ-800М какого типа вертикального,	ПК-6

		наклонного или горизонтального?	
9.		Какова сущность способа очистки корнеплодов путем <i>обжига перегретым воздухом</i> ?	ПК-5
10.		На какие 2 типа подразделяются рабочие органы карто-фелеочистительных машин периодического действия?	ПК-6
11.		Рабочими органами механизма МИ для измельчения су-харей и специй к универсальной кухонной машине произ-водства ООО «Завод «Торгмаш» (Россия) являются:	ПК-5
12.		Назовите рабочие органы современных мясорубок	ПК-6
13.		Из каких составляющих складывается мощность элек-тродвигателя мясорубки?	ПК-6
14.		Какой формы могут быть рабочие органы тестомесиль-ных машин и фаршемешалок?	ПК-6
15.	б	Какой способ дозирования пищевых масс более точный? а) объемный (по объему) б) весовой (по массе)	ПК-5
16.	в	Какие из перечисленных типов шпиков для наполнения фаршем колбасных оболочек периодического действия? а) шнековые б) эксцентрико-лопастные в) поршневые	ПК-6
17.		Расшифруйте марку сковороды СЭСМ-0,25	ПК-6
18.		Какие существуют основные типы фритюрниц периоди-ческого действия?	ПК-6
19.		Какова производительность мясорубки МИМ-300?	ПК-5
20.		Каковы основные недостатки режущего механизма типа нож-решетка мясорубки?	ПК-5

2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая система оценки не предусмотрена.

3. Критерии оценивания компетенций*

«Зачтено» выставляется студенту по результатам работы в семестре. Студентом сданы все задания, выполняемые на практических, лабораторных занятиях и в ходе выполнения самостоятельной работы.

«Не зачтено» выставляется студенту по результатам работы в семестре. Студентом не сданы задания, выполняемые на практических, лабораторных занятиях и в ходе самостоятельной работы.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент имеет глубокие уверенные знания, умения, навыки, демонстрирует полное понимание проблемы, все задания выполнены.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент имеет полные знания, умения, навыки, демонстрирует понимание сущности рассматриваемых вопросов в целом, однако показывает недостаточно уверенное владение некоторыми теоретическими и практическими положениями дисциплины.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент имеет низкий уровень знаний, умений, навыков, демонстрирует частичное понимание проблемы, большинство заданий выполнены.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент имеет существенные пробелы в знаниях, умениях, навыках, демонстрирует непонимание проблемы, задания не выполнены или большинство из них практически не выполнены, студенту требуются дополнительные занятия для освоения компетенций.

** в соответствии с результатами освоения дисциплины и видами заданий*