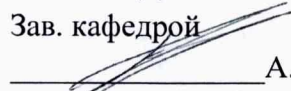


Государственное образовательное учреждение
ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. Т. Г. ШЕВЧЕНКО

Кафедра Технических систем и электрооборудования в агропромышленном комплексе

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой

 А.В. Димогло

« 22 » 09 2023 г.

Протокол № « 2 » 22.09 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

**«Технологическое оборудование, процессы и
аппараты предприятий питания»**

Направление

2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

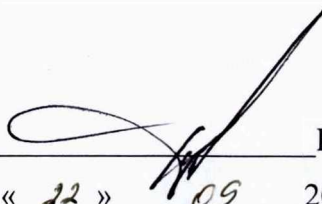
**«Технология и организация централизованного производства уливарной продукции и
кондитерских изделий»**

Квалификация

- бакалавр

Форма обучения – заочная

ГОД НАБОРА 2022

Разработал: ст. преподаватель  Бадюл В..Г.

« 22 » 09 2023 г.

Тирасполь, 2023

Паспорт фонда оценочных средств по учебно дисциплине Технологическое оборудование, процессы и аппараты предприятий питания

1. В результате изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 ОПК-3 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИД-2 ОПК-3 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
	ПК-1 Способен оценивать и использовать материальные ресурсы предприятия питания.	ИД-1 ПК-1 . Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией ИД-2 ПК-1 Способен осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИД-3 ПК-1 . Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно- измерительных приборов. и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента ИД-5 ПК-1 Способен разрабатывать предложения по Совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или ее части	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Процессы пищевых производств Раздел 2. Технологическое оборудование.	ОПК-3, ПК-1	Примерные темь контрольных работ тесты.
Промежуточная аттестация		ОПК-3, ПК-1	Вопросы к экзамену

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО
Аграрно-технологический факультет

Кафедра Технических систем и электрооборудования в агропромышленном комплексе

Тестовые задания

1. Раздел для формования с/х продукции включает оборудование для:
 - * выпечки
 - * сушки
 - * замораживания
 - * выдавливания
2. Продукт выходит из воздушно-ситового сепараторов через:
 - * приемное устройство
 - * выпускное устройство
 - * матрицу
 - * фильтр
3. Очистка металломагнитных примесей осуществляется на сепараторах.
 - * электро
 - * центробежных
 - * роторных
 - * дисковых
4. Группа «дисковые машины» входит в состав класса оборудования для:
 - * очистки сырья от наружного покрова
 - * мойка тары * сортировка сырья
 - * мойка сырья
5. Оборудование, с помощью которого осуществляется дополнительное насыщение пива газом,
 - * барботер
 - * сепаратор
 - * сатуратор
 - * пост-микс
6. Измельчение ядер масличных семян выполняется в отделении маслозавода:
 - * прессовом
 - * выбойном
 - * рушильном
 - * сырьевом
7. Какой механизм преобразовывает возвратно-поступательное движение во вращательное?
 - * кривошипно-шатунный
 - * кулачковый
 - * храповой
 - * фрикционный
8. Плиточный морозильный аппарат работает:
 - * периодически
 - * независимо
 - * непрерывно
 - * циркуляционно
9. Раздел «оборудование для разделения с/х продукции» включает:
 - * смесители
 - * мешалки

- * выпарные аппараты

- * резки

10 Делительно-округлительная машина А2-ХЛ1-С9 предназначена для деления и округления изделий:

- * фигурных

- * формовых

- * подовых

- * мелкоштучных

11. Класс «оборудование для упаковки продуктов мелкими дозами» включает группу:

- * резательные машины

- * фильтры

- * устройство упаковки

- * сепараторы жидкостные

12. Группа «барабанные дозаторы» входит в состав класса:

- * весовые дозаторы

- * мешалки

- * выпарные аппараты

- * объемные дозаторы

13. Принцип компоновки поточных линий включает выбор:

- * технологического процесса

- * монтажных работ

- * рабочих площадок

- * оптимальных моделей

14. Класс «смесители периодического действия» включает группу:

- * тестомесильные машины

- * турбинные машины

- * тестоокруглительные машины

- * шнековые экструдеры

15. Падди-машины предназначены для:

- * сортирования

- * мойки

- * передачи

- * транспортирования

16. Обрушивание масличных семян выполняется в отделении маслозавода:

- * прессовом

- * выбойном

- * рушилном

- * сырьевом

17 Класс «оборудование для формования путем сдавливания» входит в состав техоборудования для:

- * разделения

- * соединения

- * формования

- * подготовки

18 Наименование машины для осаждения:

- * фильтр

- * пресс

- * сепаратор жидкостной
- * автоклав

18. Извлечение сорных примесей из зерна осуществляется на:

- * барабанах
- * ситах
- * норях
- * транспортерах

19. Принцип работы тестомесильной машины:

- * смешивание
- * увлажнение
- * пропаривание
- * фильтрование

20. Принцип работы барабанной сушилки:

- * сушка
- * разделение
- * фильтрование
- * пропаривание

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО
Аграрно-технологический факультет
Кафедра Технических систем и электрооборудования в агропромышленном комплексе
Комплект заданий для контрольной работы**

Раздел 1. Введение. Общие сведения о технологическом оборудовании. Требования, предъявляемые к технологическому оборудованию. Основная классификация пищевого оборудования.

Задание 1. Составить технологию производства пищевого продукта в виде блок-схемы производства.

Задание 2. Составить технологию производства пищевого продукта в виде машинно-аппаратной схемы производства.

Задание 3. Составить диаграмму функциональной связи пищевого предприятия.

Задание 4. Начертить безразмерную компоновку пищевого предприятия на основе технологических связей и диаграммы функциональных связей, в которых учитываются условия, определяющие взаимное расположение отдельных технологических схем и связанных с ними помещений (отделений, участков) с расстановкой технологического оборудования в последовательности технологического процесса.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО
Аграрно-технологический факультет
Кафедра Технических систем и электрооборудования в агропромышленном комплексе

Перечень экзаменационных (зачетных) вопросов

1. Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств
2. Процесс фильтрации.
3. Конструкция фильтров.
4. Оборудование для фасования и упаковывания твердых пищевых продуктов
5. Воздушные сепараторы
6. Оборудование для перемешивания продуктов
7. Магнитные сепараторы
8. Оборудование для выпечки
9. Машины для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей
10. Оборудование для получения тестообразных продуктов
11. Оборудование для дробления и измельчения сырья и полуфабрикатов.
12. Оборудование истирающего и раздавливающего действия
13. Аппараты для гидротермической и тепловой обработки зерна
14. Резательные машины
15. Оборудование для разделения продуктов переработки.
16. Сушилки
17. Оборудование для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов соединением
18. Цели и способы перемешивания
19. Оборудование для перемешивания жидких продуктов
20. Оборудование для проведения тепломассообменных процессов
21. Подбор технологического оборудования
22. Оборудование для перегонки и ректификации
23. Оборудование для дозирования
24. Оборудование для фасования жидких продуктов
25. Процесс центрифугирования.
26. Процесс перемешивания.
27. Процесс теплообмена.
28. Отвод и подвод тепла.
29. Процесс выпаривания.
30. Процесс конденсации.
31. Массообменные процессы.
32. Процесс сушки.
33. Виды сушки.
34. Механические процессы.
35. Основы процесса измельчения.
36. Процесс сортирования и калибрования.

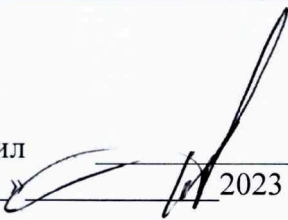
**МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»

«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Составил

«



Бадюл В.Г.

2023 г.

**Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет
имени Т.Г. Шевченко»**

Факультет Аграрно-технологический

Кафедра Технических систем и электрооборудования в агропромышленном комплексе

Дисциплина: «Технологическое оборудование,
процессы и аппараты предприятий питания»
Направление 2.19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания
Профиль «Технология и организация
централизованного производства уливарной
продукции и кондитерских изделий»

Утверждаю:

Зав. кафедрой, доцент _____ А.В. Димогло
« ____ » _____ 2023 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Оборудование для получения тестообразных продуктов
2. Оборудование для дозирования
3. Процесс сортирования и калибрования.

Составитель _____ Бадюл В.Г.

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Итоговый тест к экзамену

1. Какое из перечисленного оборудования относится к тепловому на предприятиях питания?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Холодильный шкаф
2. Пароконвектомат
3. Овощерезка
4. Посудомоечная машина.

1. 2. Основное назначение холодильного оборудования в пищевой промышленности?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Термическая обработка продуктов
2. Хранение продуктов при пониженных температурах
3. Механическая обработка ингредиентов
4. Очистка и дезинфекция поверхностей.

3. Какое механическое оборудование используется для измельчения мяса в фарш?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Блендер
2. Мясорубка
3. Тестомес
4. Посудомоечная машина.

4. Какой процесс НЕ входит в стандартный цикл работы посудомоечной машины?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Предварительная мойка
2. Мойка с моющим средством
3. Ополаскивание
4. Замораживание продуктов.

5. Почему крайне важно соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования на кухне?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. для ускорения приготовления пищи

2. для предотвращения поломок оборудования и травм персонала
3. для улучшения вкусовых качеств блюд
4. для сокращения расхода воды.

6. Какой вид теплопередачи является преобладающим при жарке продуктов на сковороде?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Конвекция
2. Излучение
3. Теплопроводность
4. Испарение.

7. Каково основное предназначение вентиляционных систем на предприятиях питания?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Для поддержания оптимальной температуры хранения продуктов
2. Для удаления избыточного тепла, пара, запахов и продуктов сгорания
3. Для ускорения процесса мойки посуды
4. Для приготовления различных видов теста.

8. Какое оборудование НЕ используется в процессе приготовления теста?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Тестомес
2. Мукопросеиватель
3. Раскаточная машина
4. Фритюрница.

9. Какая из характеристик является ключевой для профессиональных печей, используемых на предприятиях питания?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Малый объем рабочей камеры
2. Низкая энергоэффективность
3. Равномерное распределение тепла и точный контроль температуры
4. Отсутствие функций автоматизации.

10. Какой процесс сохранения продуктов основан на использовании низких температур, но НЕ приводит к замораживанию?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Сушка
2. Консервирование
3. Охлаждение
4. Маринование.

11. 11. Какое оборудование чаще всего применяется для варки супов и бульонов в больших объемах?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Пароконвектомат

2. Фритюрница
3. Пищеварочный котел
4. Конвекционная печь.

12. В чем заключается основное преимущество конвекционной печи по сравнению с традиционной духовкой?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Использование только инфракрасного излучения
2. Более быстрое и равномерное приготовление за счет циркуляции горячего воздуха
3. Возможность работы без электричества
4. Предназначена только для выпечки хлеба.

13. Что понимается под процессом бланширования?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Быстрое охлаждение продуктов после варки
2. Кратковременная тепловая обработка продуктов кипятком или паром перед дальнейшей обработкой или заморозкой
3. Длительное тушение продуктов в собственном соку
4. Обжаривание продуктов до золотистой корочки.

14. Какое оборудование предназначено для тщательного смешивания и взбивания различных ингредиентов (например, кремов, соусов)?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Слайсер
2. Планетарный миксер
3. Картофелечистка
4. Соковыжималка

15. Какова роль пара в работе пароконвектоматов?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Только для создания хрустящей корочки
2. Для ускорения процесса жарки
3. Для сохранения влажности продуктов, витаминов и улучшения вкуса при приготовлении
4. Для обеззараживания рабочей камеры.

16. Принцип НАССР на предприятиях питания в первую очередь направлен на:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Увеличение скорости обслуживания клиентов
2. Контроль и управление критическими точками безопасности пищевых продуктов
3. Снижение стоимости закупки ингредиентов
4. Улучшение эстетического вида блюд.

17. Какое оборудование используется для порционирования и упаковки готовых блюд в условиях высокой производительности?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Кофемашина
2. Вакуумный упаковщик
3. Тостер
4. Индукционная плита.

18. В чем заключается ключевое отличие между охлаждением и замораживанием продуктов?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Охлаждение требует больше энергии, чем замораживание
2. Охлаждение происходит при температурах ниже 0°C, а замораживание — выше 0°C
3. При охлаждении температура поддерживается выше 0°C, при замораживании — ниже 0°C (с образованием льда)
4. Замораживание полностью уничтожает все бактерии, охлаждение — нет.

19. Что из перечисленного относится к "нейтральному" оборудованию на профессиональной кухне?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Плита электрическая
2. Производственные столы и стеллажи
3. Морозильный ларь
4. Пароконвектомат.

20. Для чего предназначена профессиональная кофемашина в заведении питания?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Для приготовления чая и других горячих напитков
2. Для быстрой и автоматизированной подачи различных видов кофе высокого качества
3. Для измельчения кофейных зерен
4. Для хранения молока и сливок.