

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.04.2025 14:59:13
Уникальный программный идентификатор:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb53ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): Управление бизнес-процессами в гастрономии
Квалификация выпускника: Бакалавр
Год набора - 2025

Автор-составитель: Кажура И.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	3
2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	4
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	5
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	8

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины « Технологическое оборудование общественного питания» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ОПК 3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК 3.1. Определяет показатели качества услуг в избранной профессиональной деятельности
	ОПК 3.2. Оценивает качество оказания услуг организаций в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных лиц
	ОПК 3.3 Обеспечивает требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
ПК-10 Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции , технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	ПК-10.1 Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания
	ПК-10.2 Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	ПК-10.3 Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Этапы формирования компетенций
1.	ОПК 3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	1 Этап - Знать: ОПК-3.1. Показатели качества услуг в избранной профессиональной деятельности
			2 Этап - Уметь: ОПК-3.2. Осуществлять оценку качества оказания услуг организаций в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных лиц.

			<i>3 Этап - Владеть:</i> ОПК-3.3. Отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.
2.	ПК-10	Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-10.1. Способы проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания <i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-10.2. Контролировать технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации <i>3 Этап - Владеть:</i> ПК-10.3. Навыками осуществления технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Критерии оценивания компетенций на различных этапах формирования	Шкала оценивания
1.	ОПК 3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	<i>1 Этап - Знать:</i> ОПК-3.1. Показатели качества услуг в избранной профессиональной деятельности <i>2 Этап - Уметь:</i> ОПК-3.2. Осуществлять оценку качества оказания услуг организаций в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных лиц. <i>3 Этап - Владеть:</i> ОПК-3.3. Отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере	Оценка «Зачтено»: 1. Глубокое и прочное усвоение программного материала. 2. Выполнена большая часть заданий, включая итоговое (не менее 60%)

			гостеприимства и общественного питания.	Оценка «Не зачтено»:
2.	ПК-10	Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-10.1. Способы проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания <i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-10.2. Контролировать технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации <i>3 Этап - Владеть:</i> ПК-10.3. Навыками осуществления технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.	1. Незнание значительной части программного материала. 2. Задания выполнены частично (менее 60%) или не выполнены вообще.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1 ЭТАП – ЗНАТЬ

Темы сообщений без сдачи текста:

1. Анализ основных классов оборудования в общественном питании.
2. Технические характеристики и требования к оборудованию для различных видов заведений общепита.
3. Сравнительный анализ современных тенденций в развитии технологического оборудования для общественного питания.
4. Инновационные технологии в производстве и подаче блюд: роль современного оборудования.
5. Эргономика и эффективность использования технологического оборудования на предприятиях общественного питания.
6. Управление процессами обслуживания при использовании современных технологических решений.
7. Автоматизация процессов обработки продуктов и приготовления блюд в общественном питании.
8. Экологичность технологического оборудования в современной индустрии общепита.

9. Роль цифровизации и интернета вещей в развитии технологического оборудования для общественного питания.
10. Использование современных технологий в организации процесса хранения и переработки продуктов питания.
11. Адаптация технологического оборудования к требованиям санитарно-эпидемиологических норм.
12. Развитие концепции "умных кухонь" и их влияние на организацию рабочего процесса.
13. Решение проблемы выбора и обновления промышленного оборудования в условиях быстро меняющегося рынка.
14. Влияние использования высокотехнологичного оборудования на качество и вкусовые характеристики блюд.
15. Роль технологического оборудования в создании конкурентных преимуществ для предприятий общественного питания.
16. Применение IoT-технологий для мониторинга и управления технологическим оборудованием.
17. Программное обеспечение для автоматизации управления процессами приготовления пищи.
18. Гибридные системы обработки продуктов и их применение в сфере общественного питания.
19. Требования к технологическому оборудованию при организации кейтеринга и кулинарных мастер-классов.
20. Перспективы развития и применения 3D-печати в производстве оборудования для общественного питания.

Сообщение студента должно:

- продемонстрировать необходимые профессиональные компетенции по курсу «Технологическое оборудование общественного питания».
 - продемонстрировать общий уровень владения основными понятиями и знаниями;
 - продемонстрировать наличие самостоятельного исследовательского мышления;
- Сообщение обязательно должно сопровождаться наглядной презентацией по теме.

Количество слайдов не ограничено.

2 ЭТАП – УМЕТЬ

Практические индивидуальные задания:

1. Проведите исследование современных технологий приготовления кофе и выберите оптимальную кофейную машину для конкретного заведения общепита.
2. Разработайте план технологического оснащения пекарни, выбрав необходимое оборудование для выпечки хлеба и выпечки.
3. Изучите принципы работы комбинированных плит и составьте инструкцию по использованию данного оборудования для различных видов приготовления пищи.
4. Проведите аудит технологического оборудования в ресторане и предложите план модернизации оборудования для повышения эффективности процесса приготовления блюд.
5. Изучите специфику работы высокотемпературных жарочных поверхностей и разработайте рекомендации по безопасной эксплуатации данного оборудования.
6. Создайте схему маршрута продуктов от поставщика до обработки с использованием холодильного оборудования и разработайте план хранения продуктов с учетом требований безопасности и санитарии.

7. Проведите исследование о преимуществах и недостатках различных видов технологического оборудования для обработки мяса и предложите оптимальное решение для предприятия общественного питания.

8. Сравните работу электрических и газовых конвекционных печей и определите наиболее экономичное и эффективное оборудование для конкретной кухни.

9. Проведите анализ современных холодильных установок и рекомендуйте оптимальный способ хранения продуктов в условиях ресторанного предприятия.

10. Изучите принцип работы профессиональных мясорубок и предложите план обслуживания и регулярного технического обслуживания данного оборудования.

11. Разработайте инструкцию по эксплуатации и уходу за коммерческим холодильником или морозильной камерой, включая рекомендации по размещению продуктов и режимам температуры.

12. Проведите анализ рынка профессионального барного оборудования и подготовьте список необходимого оборудования для успешного функционирования бара или кафе.

13. Изучите особенности работы современных индукционных плит и создайте обучающее видео или презентацию по их применению в процессе приготовления блюд.

14. Составьте план обеспечения безопасности при использовании грилей и грил-плит для приготовления блюд на открытом огне и укажите меры предосторожности при работе с данным оборудованием.

15. Проведите исследование о влиянии выбора технологического оборудования на экологическую устойчивость предприятия общественного питания и предложите решения для снижения экологического следа.

3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

Вопросы к зачету:

1. Какие основные классы технологического оборудования существуют в области общественного питания?

2. Какие параметры следует учитывать при выборе оборудования для различных видов заведений общепита?

3. Какие тенденции развития наблюдаются в современном технологическом оборудовании для общественного питания?

4. Как технологическое оборудование влияет на качество приготовления блюд?

5. Какие инновационные технологии применяются в производстве и обслуживании в индустрии общественного питания?

6. Какие факторы влияют на эффективность использования технологического оборудования на предприятиях общественного питания?

7. Какие преимущества может принести автоматизация процессов обслуживания с применением современных технологий?

8. Как обеспечить безопасность при использовании различного технологического оборудования на кухне?

9. Какие требования предъявляются к оборудованию общественного питания в контексте санитарно-эпидемиологических норм?

10. Какие новые технологии в области IoT применяются для управления технологическим оборудованием в индустрии общественного питания?

11. Какие современные способы обработки продуктов и приготовления блюд призваны оптимизировать процессы на кухне?

12. Какие аспекты следует учитывать при выборе и обновлении технологического оборудования на рынке общественного питания?

13. Какие технологии помогают улучшить вкусовые характеристики приготовленных блюд?
14. Какое значение имеет технологическое оборудование в создании конкурентных преимуществ для предприятий общественного питания?
15. Как использовать программное обеспечение для автоматизации управления процессами приготовления пищи на предприятии общественного питания?
16. Какие гибридные системы обработки продуктов существуют в сфере общественного питания и каковы их преимущества?
17. Какие требования предъявляются к технологическому оборудованию при организации кейтеринга и проведении кулинарных мастер-классов?
18. Каковы перспективы развития и применения 3D-печати в производстве оборудования для общественного питания?
19. Какие особенности использования оборудования для приготовления кофе следует учитывать при организации кофейни?
20. Какое оборудование необходимо для создания продукции ресторанного уровня в домашних условиях?
21. Как устроены системы тепловой обработки продуктов в больших пищевых производствах?
22. Какими характеристиками обладает современное промышленное холодильное оборудование и как его выбрать для конкретного предприятия общепита?
23. Какие технологии позволяют сократить время приготовления блюд на заведениях общественного питания?
24. Какие особенности следует учитывать при эксплуатации грилей и фритюрниц на предприятиях общественного питания?
25. Каким образом технологическое оборудование способствует повышению производительности и качества обслуживания на предприятиях общественного питания?

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1 ЭТАП – ЗНАТЬ

Критерии оценивания сообщений

Оценка	Правильность (ошибочность) выполнения задания
«отлично»	1) тема сообщения раскрыта полностью; 2) содержание сообщения соответствует теме; 3) правильное использования источников литературы; 4) суть проблемы изложена грамотно и аргументировано в тексте и устно; 5) составлена презентация.
«хорошо»	1) тема сообщения раскрыта полностью; 2) содержание сообщения соответствует теме; 3) правильное использования источников литературы; 4) суть проблемы изложена грамотно и аргументировано в тексте и устно; 5) отсутствует презентация.
«удовлетворительно»	1) тема сообщения раскрыта не полностью; 2) содержание сообщения соответствует теме; 3) правильное использования источников литературы; 4) отсутствует презентация.

«неудовлетворительно»	1) сообщение не подготовлено; 2) отсутствует презентация.
-----------------------	--

2 ЭТАП – УМЕТЬ

Практические индивидуальные задания

Критерии оценивания индивидуальных заданий

Оценка «отлично»

- все задания выполнены в полном объеме и правильно;
- продемонстрирован аналитический подход к рассмотрению теоретических положений, свидетельствующий об обширных знаниях данного вопроса;
- в работе представлены дополнительные сведения по теме, что свидетельствует о чтении дополнительной литературы.

Оценка «хорошо»

- все задания выполнены в полном объеме;
- отсутствуют существенные ошибки и упущения;
- наличие незначительных неточностей в употреблении терминов, классификаций;
- в работе присутствуют дополнительные сведения, что свидетельствует о чтении дополнительной литературы.

Оценка «удовлетворительно»

- задания выполнены не в полном объеме (больше 60%);
- в работе представлено поверхностное усвоение программного материала;
- наличие неточностей в употреблении терминов, классификаций;
- имеются упущения и неточности, но серьезные ошибки отсутствуют.

Оценка «неудовлетворительно»

- задания не выполнены;
- незнание значительной части программного материала.
- отсутствует понимание и владение понятийным аппаратом.

3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

Критерии оценивания для зачета

Общая оценка за зачет формируется из оценок за сообщения, индивидуального задания и ответов на зачете.

Оценка «Зачтено»:

1. Глубокое и прочное усвоение программного материала.
2. Выполнена большая часть заданий, включая итоговое (не менее 60%)

Оценка «Не зачтено»:

1. Незнание значительной части программного материала.
2. Задания выполнены частично (менее 60%) или не выполнены вообще.