

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДЕН
на заседании ПЦК
«26» 08 2022г., протокол № 1
Председатель ПЦК
Шустер Ш.А. Мусостов

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Составитель А.Р. Ахмедова А.Р. Ахмедова

Грозный – 2022г.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«Техническое оснащение организаций питания»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Классификация механического оборудования.	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
2.	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины.	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум, доклад
3.	Оборудование для обработки овощей, плодов.	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум, доклад
4.	Оборудование для обработки мяса, рыбы.	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум, доклад
5.	Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров.	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
6.	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4	Коллоквиум

		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	
7.	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
8.	Оборудование для подготовки кондитерского сырья.	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
9.	Классификация теплового оборудования.	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
10.	Варочное оборудование. Жарочное оборудование.	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
11.	Многофункциональное оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование.	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
12.	Оборудование для бариста. Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты.	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум

13.	Классификация холодильного оборудования. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
14.	Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы.	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
15.	Классификация организаций питания.	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
16.	Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания.	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	<i>Коллоквиум</i>	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам / разделам дисциплины
2	<i>Доклад</i>	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Тематика докладов
3	<i>Экзамен</i>	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМОВ

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вопросы
1.	Классификация механического оборудования.	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.
2.	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины.	Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение.
3.	Оборудование для обработки овощей, плодов.	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
4.	Оборудование для обработки мяса, рыбы.	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика.
5.	Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров.	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
6.	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.
7.	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.
8.	Оборудование для подготовки кондитерского сырья.	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.

9.	Классификация теплового оборудования.	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Правила безопасной эксплуатации.
10.	Варочное оборудование. Жарочное оборудование.	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Жарочное оборудование.
11.	Многофункциональное оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование.	Многофункциональное оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование.
12.	Оборудование для бариста. Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты.	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов.
13.	Классификация холодильного оборудования. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.
14.	Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы.	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы.
15.	Классификация организаций питания.	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013).

16.	<p>Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания.</p>	<p>Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения.</p> <p>Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства.</p> <p>Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов.</p> <p>Техническое оснащение зон кухни.</p>
-----	--	--

Критерии оценки ответов на коллоквиумах:

На **«отлично»** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по основам экономики организации.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

1. Правила безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.
2. Оборудование для обработки мяса и рыбы.
3. Оборудование для обработки овощей.
4. Правила безопасной эксплуатации оборудования кухонных машин.

5. Классификация теплового оборудования.
6. Тепловое оборудование по технологическому назначению.
7. Варочное оборудование отечественного производства.
8. Безопасное эксплуатация оборудования для нарезки хлеба.
9. Универсальные приводы.
10. Реализации готовой кулинарной продукции.

Критерии оценки:

- «5» баллов ставится, в случае если выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

- «4» балла – основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём доклада; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

- «3» балла – имеются существенные отступления от требований к эссе.

В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

- «2» балла – тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА
М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

Факультет СПО

**ПЦК «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений, Пожарная
безопасность»**

**Вопросы на первую рубежную аттестацию по дисциплине
«Техническое оснащение организаций питания»**

1. Автоматика безопасности?

2. Основные части и детали машин?
3. Понятие об электроприводах?
4. Классификация механического оборудования?
5. Универсальные приводы?
6. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства?
7. Оборудование для обработки овощей?
8. Оборудование для обработки мяса и рыбы?
9. Оборудование для нарезки хлеба?
10. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки?
11. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?
12. Оборудование для обработки плодов?
13. Машины для рыхления?
14. Мясорубки, фаршемешалки?
15. Овощерезательные машины, соковыжималки?
16. Правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?
17. Безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров?
18. Правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов?
19. Правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин?
20. Машины для взбивания?
21. Тестомесильные машины?

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания рабочей программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
- **оценка «хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
- **оценка «удовлетворительно»** - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами рабочей программы, необходимыми для дальнейшего обучения и

может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

- **оценка «неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания рабочей программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация ___

Билет № 1

1. Автоматика безопасности?
2. Машины для взбивания?
3. Универсальные приводы?
4. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки?

Преподаватель

Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»

А.Р. Ахмедова

Ш. А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация ___

Билет № 2

1. Оборудование для нарезки хлеба?
2. Классификация механического оборудования?
3. Оборудование для обработки мяса и рыбы?
4. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?

Преподаватель

Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»

А.Р. Ахмедова

Ш. А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 3

1. Универсальные приводы?
2. Овощерезательные машины, соковыжималки?
3. Правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов?
4. Оборудование для обработки мяса и рыбы?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 4

1. Машины для рыхления?
2. Автоматика безопасности?
3. Мясорубки, фаршемешалки?
4. Тестомесильные машины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 5

1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?
2. Автоматика безопасности?
3. Универсальные приводы?
4. Понятие об электроприводах?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 6

1. Автоматика безопасности?
2. Оборудование для нарезки хлеба?
3. Универсальные приводы?
4. Правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 7

1. Оборудование для обработки мяса и рыбы?
2. Правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов?
3. Овощерезательные машины, соковыжималки?
4. Машины для взбивания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 8

1. Мясорубки, фаршемешалки?
2. Правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин?
3. Тестомесильные машины?
4. Автоматика безопасности?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 9

1. Оборудование для обработки овощей?
2. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?
3. Автоматика безопасности?
4. Машины для рыхления?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 10

1. Оборудование для нарезки хлеба?
2. Универсальные приводы?
3. Овощерезательные машины, соковыжималки?
4. Правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 11

1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?
2. Классификация механического оборудования?
3. Универсальные приводы?
4. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 12

1. Автоматика безопасности?
2. Правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин?
3. Правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов?
4. Тестомесильные машины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 13

1. Автоматика безопасности?
2. Правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов?
3. Оборудование для обработки мяса и рыбы?
4. Правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 14

1. Правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?
2. Классификация механического оборудования?
3. Оборудование для обработки овощей?
4. Автоматика безопасности?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 15

1. Классификация механического оборудования?
2. Автоматика безопасности?
3. Основные части и детали машин?
4. Оборудование для обработки мяса и рыбы?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 16

1. Овощерезательные машины, соковыжималки?
2. Автоматика безопасности?
3. Классификация механического оборудования?
4. Правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 17

1. Мясорубки, фаршемешалки?
2. Оборудование для обработки мяса и рыбы?
3. Классификация механического оборудования?
4. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 18

1. Понятие об электроприводах?
2. Правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?
3. Оборудование для обработки овощей?
4. Машины для рыхления?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 19

1. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства?
2. Классификация механического оборудования?
3. Правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?
4. Автоматика безопасности?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 20

1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?
2. Тестомесильные машины?
3. Правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов?
4. Машины для рыхления?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 21

1. Мясорубки, фаршемешалки?
2. Правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин?
3. Основные части и детали машин?
4. Тестомесильные машины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 22

1. Безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров?
2. Оборудование для нарезки хлеба?
3. Правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов?
4. Оборудование для обработки овощей?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 23

1. Правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?
2. Автоматика безопасности?
3. Овощерезательные машины, соковыжималки?
4. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 24

1. Оборудование для обработки овощей?
2. Мясорубки, фаршемешалки?
3. Правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин?
4. Машины для взбивания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 25

1. Правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов?
2. Оборудование для обработки овощей?
3. Оборудование для обработки плодов?
4. Автоматика безопасности?

Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭВиС,ПБ»

А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания рабочей программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
- **оценка «хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
- **оценка «удовлетворительно»** - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами рабочей программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.
- **оценка «неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания рабочей программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Вопросы на вторую рубежную аттестацию по дисциплине «Техническое оснащение организаций питания»

1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению?
2. Характеристика основных способов нагрева?
3. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства?
4. Характеристика основных способов жарки и выпечки?
5. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты?
6. Характеристика основных способов жарки и выпечки?
7. Многофункциональное оборудование?
8. Оборудование для раздачи пищи?
9. Универсальное и водогрейное оборудование?
10. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства?
11. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов?
12. Правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов?
13. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства?
14. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования?
15. Холодильные машины?
16. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины?
17. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования?
18. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)?
19. Льдогенераторы?
20. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания?
21. Взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования?
22. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 1

1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины?
2. Взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования?
3. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)?
4. Характеристика основных способов жарки и выпечки?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 2

1. Льдогенераторы?
2. Холодильные машины?
3. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению?
4. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 3

1. Правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов?
2. Характеристика основных способов жарки и выпечки?
3. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства?
4. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 4

1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания?
2. Правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов?
3. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения?
4. Взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация ___

Билет № 5

1. Холодильные машины?
2. Характеристика основных способов жарки и выпечки?
3. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению?
4. Многофункциональное оборудование?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация ___

Билет № 6

1. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов?
2. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства?
3. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины?
4. Универсальное и водогрейное оборудование?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 7

1. Льдогенераторы?
2. Оборудование для раздачи пищи?
3. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства?
4. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 8

1. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования?
2. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства?
3. Холодильные машины?
4. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 9

1. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов?
2. Многофункциональное оборудование?
3. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания?
4. Правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 10

1. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования?
2. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства?
3. Взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования?
4. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 11

1. Характеристика основных способов жарки и выпечки?
2. Правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов?
3. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению?
4. Универсальное и водогрейное оборудование?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 12

1. Многофункциональное оборудование?
2. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению?
3. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения?
4. Льдогенераторы?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 13

1. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства?
2. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства?
3. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов?
4. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 14

1. Характеристика основных способов нагрева?
2. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов?
3. Холодильные машины?
4. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 15

1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины?
2. Взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования?
3. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты?
4. Универсальное и водогрейное оборудование?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 16

1. Характеристика основных способов жарки и выпечки?
2. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению?
3. Характеристика основных способов нагрева?
4. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 17

1. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования?
2. Характеристика основных способов нагрева?
3. Характеристика основных способов жарки и выпечки?
4. Холодильные машины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 18

1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению?
2. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины?
3. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения?
4. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 19

1. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)?
2. Взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования?
3. Оборудование для раздачи пищи?
4. Правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов?

Преподаватель

Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»

А.Р. Ахмедова

Ш. А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 20

1. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов?
2. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты?
3. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению?
4. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины?

Преподаватель

Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»

А.Р. Ахмедова

Ш. А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 21

1. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства?
2. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)?
3. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины?
4. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения?

Преподаватель

Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»

А.Р. Ахмедова

Ш. А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 22

1. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты?
2. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения?
3. Универсальное и водогрейное оборудование?
4. Характеристика основных способов жарки и выпечки?

Преподаватель

Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»

А.Р. Ахмедова

Ш. А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 23

1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования?
2. Характеристика основных способов жарки и выпечки?
3. Взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования?
4. Оборудование для раздачи пищи?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 24

1. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования?
2. Характеристика основных способов жарки и выпечки?
3. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты?
4. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Аттестация___

Билет № 25

1. Характеристика основных способов нагрева?
2. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов?
3. Многофункциональное оборудование?
4. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭВиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

**Вопросы к экзамену по учебной дисциплине
«Техническое оснащение организаций питания»**

1. Основные части и детали машин?
2. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов?
3. Организация реализации готовой кулинарной продукции?
4. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха?
5. Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания?
6. Понятие об электроприводах?
7. Классификация механического оборудования?
8. Универсальные приводы?
9. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства?
10. Оборудование для обработки овощей?
11. Оборудование для обработки мяса и рыбы?
12. Оборудование для нарезки хлеба?
13. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки?
14. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?

15. Оборудование для обработки плодов?
16. Машины для рыхления?
17. Мясорубки, фаршемешалки?
18. Овощерезательные машины, соковыжималки?
19. Правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?
20. Безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров?
21. Правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов?
22. Правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин?
23. Машины для взбивания?
24. Тестомесильные машины?
25. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению?
26. Характеристика основных способов нагрева?
27. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства?
28. Характеристика основных способов жарки и выпечки?
29. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты?
30. Характеристика основных способов жарки и выпечки?
31. Многофункциональное оборудование?
32. Оборудование для раздачи пищи?
33. Универсальное и водогрейное оборудование?
34. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства?
35. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов?
36. Правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов?
37. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства?
38. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования?
39. Холодильные машины?
40. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины?
41. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования?
42. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)?
43. Льдогенераторы?

44. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания?
45. Взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования?
46. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 1

1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования?
2. Универсальные приводы?
3. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭВиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 2

1. Организация реализации готовой кулинарной продукции?
2. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства?
3. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭВиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 3

1. Многофункциональное оборудование?
2. Овощерезательные машины, соковыжималки?
3. Холодильные машины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 4

1. Правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов?
2. Понятие об электроприводах?
3. Машины для взбивания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 5

1. Правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов?
2. Понятие об электроприводах?
3. Машины для рыхления?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 6

1. Правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?
2. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования?
3. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 7

1. Оборудование для нарезки хлеба?
2. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства?
3. Правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 8

1. Холодильные машины?
2. Оборудование для обработки овощей?
3. Машины для взбивания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 9

1. Правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов?
2. Правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов?
3. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 10

1. Характеристика основных способов нагрева?
2. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства?
3. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 11

1. Машины для рыхления?
2. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины?
3. Холодильные машины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 12

1. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства?
2. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования?
3. Классификация механического оборудования?

Преподаватель

А.Р. Ахмедова

Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»

Ш. А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 13

1. Правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов?
2. Характеристика основных способов нагрева?
3. Тестомесильные машины?

Преподаватель

А.Р. Ахмедова

Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»

Ш. А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 14

1. Машины для взбивания?
2. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства?
3. Оборудование для обработки мяса и рыбы?

Преподаватель

А.Р. Ахмедова

Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»

Ш. А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 15

1. Правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов?
2. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов?
3. Оборудование для обработки мяса и рыбы?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 16

1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования?
2. Организация реализации готовой кулинарной продукции?
3. Правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 17

1. Взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования?
2. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде?
3. Организация реализации готовой кулинарной продукции?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 18

1. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты?
2. Безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров?
3. Понятие об электроприводах?

Преподаватель

А.Р. Ахмедова

Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»

Ш. А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 19

1. Правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин?
2. Основные части и детали машин?
3. Оборудование для обработки овощей?

Преподаватель

А.Р. Ахмедова

Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»

Ш. А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 20

1. Машины для рыхления?
2. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования?
3. Оборудование для нарезки хлеба?

Преподаватель

А.Р. Ахмедова

Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»

Ш. А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 21

1. Правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин?
2. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства?
3. Машины для взбивания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 22

1. Холодильные машины?
2. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства?
3. Классификация механического оборудования?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр___ Экзамен

Билет № 23

1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины?
2. Оборудование для обработки мяса и рыбы?
3. Правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин?

**Преподаватель
Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»**

**А.Р. Ахмедова
Ш. А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 24

1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования?
2. Оборудование для обработки плодов?
3. Оборудование для раздачи пищи?

Преподаватель

Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»

А.Р. Ахмедова

Ш. А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания

Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 25

1. Правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов?
2. Оборудование для раздачи пищи?
3. Правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов?

Преподаватель

Председатель ПЦК «СиЭЗиС,ПБ»

А.Р. Ахмедова

Ш. А. Мусостов

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания рабочей программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
- **оценка «хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
- **оценка «удовлетворительно»** - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами рабочей программы, необходимыми для дальнейшего обучения и

может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

- **оценка «неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания рабочей программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.