Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
_____ А.В. Тюлькин
"27" декабря 2021 г.

Оборудование предприятий общественного питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **технологического и энергетического оборудования**

Учебный план Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 80
самостоятельная работа 73
часов на контроль 27

Виды контроля в семестрах:
экзамены 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Недель	16			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	80	80	80	80
Контактная работа	80	80	80	80
Сам. работа	73	73	73	73
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	180	180	180	180

Киров 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 152F9F34BEA253FCE714EAC1F1E3E158
Владелец: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ВЯТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 04.04.2022 до 28.06.2023

Программу составил(и):
к.т.н., Доцент, Горбунов Роман Михайлович

Рецензент(ы):
к.т.н., Доцент, Солонщиков Павел Николаевич

Рабочая программа дисциплины

Оборудование предприятий общественного питания

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

составлена на основании Учебного плана:

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 27.12.2021 протокол № 12.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

агрономического факультета Протокол № 7 от "27"декабря 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

технологического и энергетического оборудования

Протокол № 8 от "27" декабря 2021 г.

Зав. кафедрой _____ д.т.н., професор Мохнаткин Виктор Германович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

Протокол от "__" _____ 2022 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
технологического и энергетического оборудования

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
технологического и энергетического оборудования

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
технологического и энергетического оборудования

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения дисциплины является теоретическое освоение обучающимися основных разделов математики, необходимых для понимания роли математики в профессиональной деятельности; формирования культуры мышления, способности к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения; формирование теоретических знаний и практических навыков о классификации, устройстве, особенностях эксплуатации и использованию технологического оборудования предприятий общественного питания, необходимых в дальнейшей практической деятельности;освоения основных методов математического анализа, применяемых в решении профессиональных задач и научно-исследовательской деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Техника пищевых производств
2.1.3	- Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.4	- Детали машин и основы конструирования, САПР
2.1.5	-Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Холодильное и вентиляционное оборудование
2.2.2	- Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования
2.2.3	- Основы строительства и инженерное оборудование зданий
2.2.4	- Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.5	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.6	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.7	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-3.1	Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач.
ОПК-3.2	Способен эксплуатировать современные технологическое оборудование и приборы
ПК-5	Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-5.1	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания
ПК-5.2	Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой кухни
ПК-5.3	Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве
ПК-5.4	Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории
ПК-5.5	Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВННОГО ПИТАНИЯ						

1.1	Общие сведения о технологических машинах. Введение в курс. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам. Классификация механического оборудования предприятий общественного питания. Производительность и мощность технологических машин. /Лек/	5	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.2	Сортировочно-калибровочное оборудование. Основные способы классификации продуктов. Основы теории процессов просеивания. Сортировочно-калибровочное оборудование (просеиватели). Производительность и мощность электродвигателя просеивателей. /Лек/	5	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.3	Оборудование для мойки продуктов и столовой посуды. Основные способы мытья продуктов и столовой посуды. Технологический процесс и классификация посудомоющие машины. Технологические расчеты машин для мойки продуктов и столовой посуды. /Лек/	5	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.4	Очистительное оборудование. Основные способы очистки продуктов. Машины для очистки картофеля и корнеплодов. Основы теории процесса очистки корнеклубнеплодов в картофелеочистительных машинах периодического действия. /Лек/	5	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.5	Основы теории измельчения пищевых продуктов. Основные способы и степень измельчения пищевых продуктов. Удельная поверхность измельчения. Законы измельчения и затраты на измельчение продуктов питания. Классификация оборудования для измельчения пищевых продуктов. Основы теории резания продуктов лезвием. Производительность и мощность электродвигателя мясорезательных машин. /Лек/	5	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.6	Машины и механизмы для нарезки плодов и овощей. Овощерезательных машины и механизмы, их классификация. Дисковые овощерезательные машины. /Лек/	5	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.7	Машины для дробления и тонкого измельчения пищевых продуктов. Размолочные машины и механизмы их классификация. Размолочные механизмы с конусными рабочими органами. Классификация машин для получения пюреобразных продуктов. /Лек/	5	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	

1.8	Машины для нарезки гастрономических товаров. Классификация машин для нарезки продуктов на ломтики. Производительность и мощность электродвигателя машин для нарезки гастрономических товаров. Производительность и мощность электродвигателя хлеборезательных машин. /Лек/	5	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.9	Оборудование для резания мяса и рыбы, мясорыхлители. Машины для резания мясного сырья. Машины для измельчения мяса. /Лек/	5	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.10	Месильно-перемешивающее оборудование. Основные виды перемешивания пищевых продуктов. Тестомесильные машины. /Лек/	5	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.11	Универсальные кухонные машины Классификация универсальных кухонных машин. Структура и устройство универсальных кухонных машин /Лек/	5	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.12	Испытания посудомоечных машин. /Лаб/	5	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.13	Испытания картофелеочистительных машин. /Лаб/	5	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.14	Испытания машин для измельчения пищевого сырья. /Лаб/	5	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.15	Испытания овощерезательных машин для нарезки сырых овощей. Изучение устройства, технологического процесса, регулировок овощерезательных машин и механизмов. /Лаб/	5	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.16	Испытания машин для нарезки хлеба. /Лаб/	5	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.17	Испытания машин для измельчения мяса. /Лаб/	5	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.18	Испытания взбивальных машин. Испытания тестомесильныхмашин. /Лаб/	5	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.19	Испытания катлетоформовочных машин. /Лаб/	5	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.20	Изучение устройства, технологического процесса и технологический расчет просеивателя. /Пр/	5	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	

1.21	Изучение устройства, технологического процесса и технологический расчет посудомоечных машин. /Пр/	5	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.22	Изучение устройства, технологического процесса и технологический расчет картофелеочистительной машины. /Пр/	5	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.23	Изучение устройства, технологического процесса, технологический расчет размолочных машин и механизмов. /Пр/	5	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.24	Изучение устройства, технологического процесса, регулировок машин для нарезки продуктов на ломтики. /Пр/	5	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.25	Изучение устройства, технологического процесса машин для резания мяса и рыбы. /Пр/	5	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.26	Изучение устройства, технологического процесса, регулировок месильно-перемешивающего оборудования. /Пр/	5	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.27	Изучение устройства, технологического процесса, регулировок и технологический расчет дозировочно-формовочного оборудования. Изучение устройства, технологического процесса, регулировок прессующего оборудования. /Пр/	5	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.28	Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам. Эксплуатация основных технологических машин на предприятий. общественного питания. /Ср/	5	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.29	Эксплуатация просеивателей. /Ср/	5	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.30	Оборудование для мойки и очистки овощей. Моюще-очистительные машины. Эксплуатация посудомоющих машин. /Ср/	5	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.31	Картофелеочистительная машина непрерывного действия. Приспособление для очистки рыбы от чешуи РО-1М1. Эксплуатация картофелеочистительной машины /Ср/	5	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.32	Структурно-механические свойства пищевых продуктов. Общие сведения о механизме разрушения материалов. Инструмент для ручной резки продуктов. Машины для резания мясного. Эксплуатация мясорезательных машин. /Ср/	5	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	

1.33	Роторные овощерезательные машины и механизмы. Пуансонный овощерезательный механизм. Овощерезка с дисковым ножом и роторной подачей продукта. Комбинированные овощерезательные машины. Эксплуатация овощерезательных машин. /Ср/	5	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.34	Дисковые машины и механизмы для размола зерен кофе. Вальцовые механизмы для дробления орехов и растирания мака. Машины для тонкого измельчения вареных продуктов. /Ср/	5	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.35	Слайсеры. Машины для нарезки хлебобулочных изделий /Ср/	5	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.36	Машины для нарезания мясных мелкокусковых мякотных полуфабрикатов. Машины для рыхления мяса (мясорыхлители). Машина для резки замороженных продуктов. /Ср/	5	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.37	Фаршемешалки. Взбивальные машины. /Ср/	5	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.38	Дозировочно-формовочное оборудование. Способы деления продуктов на порции и классификация оборудования. Машины для формовки котлет. Пельменные автоматы. Шприцы. Тестораскаточные машины. Тестоделительные машины. Оборудование для формования тестовых заготовок /Ср/	5	7	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.39	Эксплуатация универсальных кухонных машин. /Ср/	5	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.40	/Экзамен/	5	27	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1		Технологии и оборудование для производства картофеля: справочник	М.: Росинформагротех, 2014
Л1.2	Сысоев, В. Н., Толпекин, С. А.	Оборудование перерабатывающих производств: практикум	Самара: Самар. ГСХА, 2013
6.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	Оболенский, Н. В., Денисюк, Е. А.	Холодильное и вентиляционное оборудование: учеб. пособие для студентов вузов	М.: КолосС, 2006
Л2.2	Серебреницкий, П. П.	Современные электроэрозионные технологии и оборудование: учеб. пособие	СПб.: Лань, 2013
6.1.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	А. С. Филинков	Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие для самостоятельной работы обучающихся Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Default.asp	Киров: Вят. ГСХА, 2018
Л3.2	Рылов А.А.	Оборудование торговых предприятий [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы обучающихся	Киров: ВятГСХА, 2016
6.3. Перечень информационных технологий			
6.3.1 Перечень программного обеспечения			
6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)		
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)		
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security		
6.3.1.4	Google Chrome 39/0/21/71/65		
6.3.1.5	Opera 26/0/1656/24		
6.3.1.6	Adobe Reader XI 11/0/09		
6.3.1.7	Консультант Плюс		
6.3.1.8	Гарант Аэро		
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных			
6.3.2.1	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»		
6.3.2.2	Справочно-правовая система Гарант		
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятского ГАТУ Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2		
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/		
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/		
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) представлено в Приложении 3 РПД.		

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для обучающихся по освоению дисциплины
Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: творческие задания; разбор конкретных ситуаций. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.
Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к практическим занятиям;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;

- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и практических (семинарских), лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на индивидуальные и тестовые задания.

2. Подготовка к лекционным и практическим (семинарским) занятиям.

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить.

Цель практических (семинарских) занятий заключается в закреплении теоретического материала по наиболее важным темам, в развитии у обучающихся навыков критического мышления в данной области знания, умений работы с учебной и научной литературой, нормативными материалами. В ходе подготовки к практическому (семинарскому) занятию обучающимся следует внимательно ознакомиться с планом, вопросами, вынесенными на обсуждение, досконально изучить соответствующий теоретический материал, предлагаемую учебную методическую и научную литературу. Рекомендуется обращение обучающихся к монографиям, статьям из специальных журналов, хрестоматийным выдержкам, а также к материалам средств массовой информации по теме, что позволяет в значительной мере углубить проблему и разнообразить процесс ее обсуждения.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля

Текущий контроль осуществляется в виде доклада и тестирования. Доклад - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Подготовка к ним заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы и самостоятельном подборе нового материала.

4. Подготовка к промежуточной аттестации

Подготовка к экзамену является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к экзамену предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий. В процессе подготовки к , экзамену выявляются вопросы, по которым нет уверенности в ответе либо ответ обучающемуся не ясен. Данные вопросы можно уточнить у преподавателя.

5. Интерактивные формы.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: проведением мастер-класса представителями ведущих организаций ; коллективным решением творческих задач; разбором крнкретной ситуации. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)
Оборудование предприятий общественного питания

Направление подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»
Квалификация бакалавр

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины/модуля «Оборудование предприятий общественного питания» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

ФОС разработан на основании:

Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания бакалавриата Технология продукции и организация общественного питания ;
- Положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

- Способен использовать знанияинженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современноготехнологического оборудования и приборов (ОПК-3)
- Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии (ПК-5)

Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы

Код формируемой компетенции	Начальный	Основной	Заключительный
ОПК-3	Учебная практика (ознакомительная) Учебная практика (технологическая)	Технология продукции общественного питания Процессы и аппараты пищевых производств Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5	Техника пищевых производств	Оборудование предприятий общественного питания Технология мучных и кондитерских изделий Специализированное оборудование предприятий общественного питания Технология продуктов общественного питания Технология продуктов функционального питания Технология продуктов лечебного и профилактического питания Технология блюд национальной и мировой кухни Барное дело Безалкогольные и алкогольные напитки	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

		Продукты питания в отечественной и зарубежной истории История национальной кухни Производственная практика (технологическая практика) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы по дисциплине, выраженные черезкомпетенции и индикаторы их достижений, описание шкал оценивания

ОПК-3. Способен использовать знанияинженерных процессов при решении профессиональных задач иэксплуатации современноготехнологического оборудования и приборов	
ОПК-3.1	Использует знания инженерных процессов при решениипрофессиональных задач.
ОПК-3.1	Способен эксплуатироватьсовременные технологическое оборудование и приборы
ПК-5. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии	
ПК-5.1	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического ифункционального питания.
ПК-5.2	Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой кухни
ПК-5.3	Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов вбарном производстве
ПК-5.4	Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории
ПК-5.5	Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» при сдаче экзамена применяется аналитическая шкала оценивания:

Оценка	**Критерии оценивания**
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку **«отлично»** заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионально-го применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку **«хорошо»** заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический матери-ал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, восновном сформировал практические навыки.
Пороговый уро-вень «3» (удовле-творительно)	оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторыепрактические навыки не сформированы.

4. 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.

Вопросы к экзамену

1. Структура производственного цикла предприятия общественного питания.
2. Классификация оборудования предприятий общественного питания.
3. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам.
4. Классификация механического оборудования предприятия общественного питания.
5. Основные способы классификации продуктов
6. Основы теории процессов просеивания.
7. Сортировочно-калибровочное оборудование.
8. Просеиватели и их основные расчеты.
9. Основные способы мытья продуктов и столовой посуды.
10. Оборудование для мойки и очистки овощей их основные расчеты.
11. Классификация, технологический процесс посудомоющих машин их основные расчеты.
12. Основные способы очистки продуктов.
13. Машины для очистки картофеля и корнеплодов.
14. Основы теории процесса очистки корнеклубнеплодов в картофелеочистительных машинах периодическогодействия.
15. Картофелеочистительная машина непрерывного действия, основные расчеты.
16. Приспособление для очистки рыбы от чешуи РО-1М1.
17. Основные способы и степень измельчения пищевых продуктов. Удельная поверхность измельчения.
18. Законы измельчения и затраты на измельчение продуктов питания.
19. Структурно-механические свойства пищевых продуктов.
20. Классификация оборудования для измельчения пищевых продуктов.
21. Основы теории резания продуктов лезвием.
22. Овощерезательные машины и механизмы, их классификация.
23. Дисковые овощерезательные машины их классификация и основные расчеты.
24. Роторные овощерезательные машины и механизмы их основные расчеты.
25. Пуансонный овощерезательный механизм, основные расчеты.
26. Овощерезка с дисковым ножом и роторной подачей продукта и основные расчеты.
27. Комбинированные овощерезательные машины их основные расчеты.
28. Классификация размольных машин и механизмов.
29. Размолочные механизмы с конусными рабочими органами и основные расчеты.
30. Дисковые машины и механизмы для размола зерен кофе и основные расчеты.
31. Вальцовые механизмы для дробления орехов и растирания мака.
32. Классификация машин для получения пюреобразных продуктов.
33. Машины для тонкого измельчения вареных продуктов, основные расчеты.
34. Классификация машин для нарезки продуктов на ломтики, основные расчеты.
35. Слайсеры, основные расчеты.
36. Классификация нарезки хлебобулочных изделий, основные расчеты.
37. Классификация машин для резания мясного сырья.
38. Машины для нарезания мясных мелкокусковых мякотных полуфабрикатов.
39. Машины для измельчения мяса, основные расчеты.
40. Машины для рыхления мяса, основные расчеты.
41. Машина для резки замороженных продуктов, основные расчеты.
42. Основные виды перемешивания пищевых продуктов.
43. Классификация тестомесильных машин, основные расчеты.
44. Классификация фаршемешалок, основные расчеты.
45. Взбивальные машины, основные расчеты.
46. Способы деления продуктов на порции и классификация оборудования.
47. Классификация машин для формовки котлет, основные расчеты.
48. Пельменные автоматы, основные расчеты.
49. Шприцы их классификация и основные расчеты.
50. Тестораскаточные машины.
51. Классификация тестоделительных машин.
52. Оборудование для формования тестовых заготовок (тестоокруглители, тестозакаточные машины).

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при проведении промежуточной аттестации по дисциплине философия проводится в форме экзамена.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи экзамена, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения промежуточной аттестации обучающихся. Экзамен служит формой проверки качества усвоения обучающимся учебного материала лекционных и лабораторных занятий в соответствии с утвержденной программой.

Промежуточная аттестация (экзамен) по дисциплине философия проводится в аудитории в виде опроса по типовым вопросам дисциплины философия. Вопросы составлены таким образом, чтобы в них попали вопросы, контролирующие уровень сформированности заявленной дисциплинарной компетенции. Типовые вопросы для зачета по дисциплине приводятся выше в п.4.

В результате проведения экзамена на основании критериев и показателей оценивания, приведенных в шкале п. 3, обучающемуся выставляется оценка согласно шкалы оценивания, которая заносится в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля по дисциплине
Оборудование предприятий общественного питания
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы магистратуры «Технология продукции и организация общественного питания»
Квалификация бакалавр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины **«Оборудование предприятий общественного питания»** и предназначен для оценки планируемых результатов обучения, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

- Способен использовать знанияинженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современноготехнологического оборудования и приборов (ОПК-3)
- Способен устанавливатьи определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии (ПК-5)

3. Банк оценочных средств

Для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1	Тестовые задания	Тестовые задания содержат теоретические и практические вопросы, позволяющие определить уровень подготовки обучающегося

Тестовые задания

Вариант № 1

1) Укажите стрелками соответствие названий универсальных приводов их маркировке.

Привод универсального общего назначения	УММ
Привод универсальный для холодного цеха	ПУ-0,6
Привод универсальный для горячего цеха	ПМ-1,1
Привод универсальный для мясного цеха	ПХ-0,6
Универсальная малогабаритная машина	ПГ-0,6

2) Укажите стрелками соответствие названий сменных механизмов их маркировке.

Мясорубка	МС12-15
Фаршемешалка	МС2-150
Сменный механизм для рыхления мяса	МС8-150
Многоцелевой механизм	МС25-200
Механизм для нарезки вареных овощей	МС4-7-8-20
Соковыжималка	МС18-160
Сменный механизм для перемешивания салатов и винегретов	МС3-40
Сменный механизм для измельчения	МС19-1400

3) Для чего предназначена машина МОК-125?

а) Для мойки картофеля; б) нарезание овощей; в) очистка картофеля.

4) Что является рабочим органом машины МОК-250?

а) Шнек; б) вал; в) конусообразный абразивный диск со сбрасывающими лопастями.

5) За счет чего осуществляется вибрация корпуса моечной машины ММВ-2000?

а) Грузов-дебалансов; б) вращение рабочего вала; в) продвижение продуктов.

Вариант № 2

1) Укажите стрелками соответствие названий сменных механизмов их маркировке.

Мясорубка	МС12-15
Фаршемешалка	МС2-150
Сменный механизм для рыхления мяса	МС8-150
Многоцелевой механизм	МС25-200
Механизм для нарезки вареных овощей	МС4-7-8-20
Соковыжималка	МС18-160
Сменный механизм для перемешивания	МС3-40салатов и винегретов
Сменный механизм для измельчения	МС19-1400

2) Для чего предназначена машина МОК-125?
а) Для мойки картофеля; б) нарезание овощей; в) очистка картофеля.

3) Что является рабочим органом машины МОК-250?
а) Шнек; б) вал; в) конусообразный абразивный диск со сбрасывающими лопастями.

4) За счет чего осуществляется вибрация корпуса моечной
машины ММВ-2000?а) Грузов-дебалансов; б) вращение
рабочего вала; в) продвижение продуктов.

5) Для чего необходима калибровка картофеля перед очисткой в картофелеочистительной машине?
а) Для большей загрузки картофеля в рабочую камеру; б) для равномерной чистки картофеля; в) для более быстройразгрузки.

Вариант № 3

1) Для чего предназначена машина МОК-125?
а) Для мойки картофеля; б) нарезание овощей; в) очистка картофеля.

2) Что является рабочим органом машины МОК-250?
а) Шнек; б) вал; в) конусообразный абразивный диск со сбрасывающими лопастями.

3) За счет чего осуществляется вибрация корпуса моечной
машины ММВ-2000?а) Грузов-дебалансов; б) вращение
рабочего вала; в) продвижение продуктов.

4) Для чего необходима калибровка картофеля перед очисткой в картофелеочистительной машине?
а) Для большей загрузки картофеля в рабочую камеру; б) для равномерной чистки картофеля; в) для более быстройразгрузки.

5) Какую поверхность имеет рабочая камера картофелеочистительной машины МОК-250?
а) Покрытую несъемными абразивными сегментами; б) гладкую; в) покрытую съемными абразивными сегментами.

Вариант № 4

1) Что является рабочим органом машины МОК-250?
а) Шнек; б) вал; в) конусообразный абразивный диск со сбрасывающими лопастями.

2) За счет чего осуществляется вибрация корпуса моечной
машины ММВ-2000?а) Грузов-дебалансов; б) вращение
рабочего вала; в) продвижение продуктов.

3) Для чего необходима калибровка картофеля перед очисткой в картофелеочистительной машине?
а) Для большей загрузки картофеля в рабочую камеру; б) для равномерной чистки картофеля; в) для более быстройразгрузки.

4) Какую поверхность имеет рабочая камера картофелеочистительной машины МОК-250?

а) Покрытую несъемными абразивными сегментами; б) гладкую; в) покрытую съемными абразивными сегментами.

5) Укажите стрелками соответствие овощерезательных машин и механизмов их маркировке по конструктивнымособенностям.

Роторные овощерезки	МС28-100
Пуансонные овощерезки	МРОВ-160
Дисковые овощерезки	МРО50-200
Комбинированные овощерезки	МРО400-1000

Вариант № 5

1) За счет чего осуществляется вибрация корпуса моечной машины ММВ-2000?а) Грузов-дебалансов; б) вращение рабочего вала; в) продвижение продуктов.

2) Для чего необходима калибровка картофеля перед очисткой в картофелеочистительной машине?
а) Для большей загрузки картофеля в рабочую камеру; б) для равномерной чистки картофеля; в) для более быстройразгрузки.

3) Какую поверхность имеет рабочая камера картофелеочистительной машины МОК-250?
а) Покрытую несъемными абразивными сегментами; б) гладкую; в) покрытую съемными абразивными сегментами.

4) Укажите стрелками соответствие овощерезательных машин и механизмов их маркировке по конструктивнымособенностям.

Роторные овощерезки	МС28-100
Пуансонные овощерезки	МРОВ-160
Дисковые овощерезки	МРО50-200
Комбинированные овощерезки	МРО400-1000

5) Соотнесите маркировку сменных овощерезательных механизмов с их назначением (соедините стрелками):МС18- 160 Нарезание свежих огурцов, помидоров, редиса

МС28-100	Перемешивание салатов и винегретов
МС25-200	Нарезание вареных овощей
МС27-40	Нарезание сырых овощей

Вариант № 6

1) Для чего необходима калибровка картофеля перед очисткой в картофелеочистительной машине?
а) Для большей загрузки картофеля в рабочую камеру; б) для равномерной чистки картофеля; в) для более быстройразгрузки.

2) Какую поверхность имеет рабочая камера картофелеочистительной машины МОК-250?
а) Покрытую несъемными абразивными сегментами; б) гладкую; в) покрытую съемными абразивными сегментами.

3) Укажите стрелками соответствие овощерезательных машин и механизмов их маркировке по конструктивнымособенностям.

Роторные овощерезки	МС28-100
Пуансонные овощерезки	МРОВ-160
Дисковые овощерезки	МРО50-200
Комбинированные овощерезки	МРО400-1000

4) Соотнесите маркировку сменных овощерезательных механизмов с их назначением (соедините стрелками):МС18- 160 Нарезание свежих огурцов, помидоров, редиса

МС28-100	Перемешивание салатов и винегретов
МС25-200	Нарезание вареных овощей
МС27-40	Нарезание сырых овощей

5) Укажите слева цифрами последовательность подготовки машины для нарезания вареных овощей МРОВ-160 кработе:

_____проверяют работу на холостом ходу;
_____ _____устанавливают на рабочем валу съемный нож и закрепляют его;
_____ _____проверяют заземление и санитарно-техническое состояние машины;
_____ _____устанавливают ножевую решетку нужного диаметра;
_____ _____проверяют надежность крепления всех деталей;
_____ _____закрывают и фиксируют крышку.

Вариант № 7

1) Какую поверхность имеет рабочая камера картофелеочистительной машины МОК-250?

а) Покрытую несъемными абразивными сегментами; б) гладкую; в) покрытую съемными абразивными сегментами.

2) Укажите стрелками соответствие овощерезательных машин и механизмов их маркировке по конструктивнымособенностям.

Роторные овощерезки	МС28-100
Пуансонные овощерезки	МРОВ-160
Дисковые овощерезки	МРО50-200
Комбинированные овощерезки	МРО400-1000

3) Соотнесите маркировку сменных овощерезательных механизмов с их назначением (соедините стрелками):

МС18- 160	Нарезание свежих огурцов, помидоров, редиса
МС28-100	Перемешивание салатов и винегретов
МС25-200	Нарезание вареных овощей
МС27-40	Нарезание сырых овощей

4) Укажите слева цифрами последовательность подготовки машины для нарезания вареных овощей МРОВ-160 кработе:

_____проверяют работу на холостом ходу;
_____ _____устанавливают на рабочем валу съемный нож и закрепляют его;
_____ _____проверяют заземление и санитарно-техническое состояние машины;
_____ _____устанавливают ножевую решетку нужного диаметра;
_____ _____проверяют надежность крепления всех деталей;
_____ _____закрывают и фиксируют крышку.

5)Каково назначение машины МРО50-200?

а) Нарезание вареных овощей; б) нарезание сырых овощей; в) нарезание вареных и сырых овощей.

Вариант № 8

1) Укажите стрелками соответствие овощерезательных машин и механизмов их маркировке по конструктивнымособенностям.

Роторные овощерезки	МС28-100
Пуансонные овощерезки	МРОВ-160
Дисковые овощерезки	МРО50-200
Комбинированные овощерезки	МРО400-1000

2) Соотнесите маркировку сменных овощерезательных механизмов с их назначением (соедините стрелками):

МС18- 160	Нарезание свежих огурцов, помидоров, редиса
МС28-100	Перемешивание салатов и винегретов
МС25-200	Нарезание вареных овощей
МС27-40	Нарезание сырых овощей

3) Укажите слева цифрами последовательность подготовки машины для нарезания вареных

овощей МРОВ-160 кработе:

_____проверяют работу на холостом ходу;
_____ _____устанавливают на рабочем валу съемный нож и закрепляют его;
_____ _____проверяют заземление и санитарно-техническое состояние машины;
_____ _____устанавливают ножевую решетку нужного диаметра;
_____ _____проверяют надежность крепления всех деталей;
_____ _____закрывают и фиксируют крышку.

4) Каково назначение машины МРО50-200?

а) Нарезание вареных овощей; б) нарезание сырых овощей; в) нарезание вареных и сырых овощей.

5) К какому виду овощерезок по конструкции относится машина МРОВ-160?

а) К роторным овощерезкам; б) дисковым овощерезкам; в) пуансонным овощерезкам;г) комбинированным овощерезкам.

Вариант № 9

1) Соотнесите маркировку сменных овощерезательных механизмов с их назначением (соедините стрелками):МС18- 160 Нарезание свежих огурцов, помидоров, редиса

МС28-100	Перемешивание салатов и винегретов
МС25-200	Нарезание вареных овощей
МС27-40	Нарезание сырых овощей

2) Укажите слева цифрами последовательность подготовки машины для нарезания вареных овощей МРОВ-160 кработе:

_____проверяют работу на холостом ходу;
_____ _____устанавливают на рабочем валу съемный нож и закрепляют его;
_____ _____проверяют заземление и санитарно-техническое состояние машины;
_____ _____устанавливают ножевую решетку нужного диаметра;
_____ _____проверяют надежность крепления всех деталей;
_____ _____закрывают и фиксируют крышку.

3) Каково назначение машины МРО50-200?

а) Нарезание вареных овощей; б) нарезание сырых овощей; в) нарезание вареных и сырых овощей.

4) К какому виду овощерезок по конструкции относится машина МРОВ-160?

а) К роторным овощерезкам; б) дисковым овощерезкам; в) пуансонным овощерезкам;г) комбинированным овощерезкам.

5) Что является рабочим органом машины МРО50-200?

а) Съемные диски с ножами; б) съемный нож; в) ножевая решетка.

Вариант № 10

1) Укажите слева цифрами последовательность подготовки машины для нарезания вареных овощей МРОВ-160 кработе:

_____проверяют работу на холостом ходу;
_____ _____устанавливают на рабочем валу съемный нож и закрепляют его;
_____ _____проверяют заземление и санитарно-техническое состояние машины;
_____ _____устанавливают ножевую решетку нужного диаметра;
_____ _____проверяют надежность крепления всех деталей;
_____ _____закрывают и фиксируют крышку.

2) Каково назначение машины МРО50-200?

а) Нарезание вареных овощей; б) нарезание сырых овощей; в) нарезание вареных и сырых овощей.

3) К какому виду овощерезок по конструкции относится машина МРОВ-160?

а) К роторным овощерезкам; б) дисковым овощерезкам; в) пуансонным овощерезкам;г) комбинированным овощерезкам.

4) Что является рабочим органом машины МРО50-200?
а) Съемные диски с ножами; б) съемный нож; в) ножевая решетка.

5) Какая из перечисленных машин предназначена для приготовления картофельного пюре?а) МРО400-1000; б) МП-800; в) МКП-60.

Вариант № 11

1) Каково назначение машины МРО50-200?
а) Нарезание вареных овощей; б) нарезание сырых овощей; в) нарезание вареных и сырых овощей.

2) К какому виду овощерезок по конструкции относится машина МРОВ-160?
а) К роторным овощерезкам; б) дисковым овощерезкам; в) пуансонным овощерезкам;г) комбинированным овощерезкам.

3) Что является рабочим органом машины МРО50-200?
а) Съемные диски с ножами; б) съемный нож; в) ножевая решетка.

4) Какая из перечисленных машин предназначена для приготовления картофельного пюре?а) МРО400-1000; б) МП-800; в) МКП-60.

5) В комплект какой из указанных машин входит электрический котел?а) МП-800; б) МКП-60; в) МРО50-200; г) МРОВ-160.

Вариант № 12

1) К какому виду овощерезок по конструкции относится машина МРОВ-160?
а) К роторным овощерезкам; б) дисковым овощерезкам; в) пуансонным овощерезкам;г) комбинированным овощерезкам.

2) Что является рабочим органом машины МРО50-200?
а) Съемные диски с ножами; б) съемный нож; в) ножевая решетка.

3) Какая из перечисленных машин предназначена для приготовления картофельного пюре?а) МРО400-1000; б) МП-800; в) МКП-60.

4) В комплект какой из указанных машин входит электрический котел?а) МП-800; б) МКП-60; в) МРО50-200; г) МРОВ-160.

5) Укажите стрелками соответствие между рабочими органами овощерезательной машины МРО50-200 и формаминарезки.

Диск с серповидными ножами	Нарезание овощей соломкой
Диск с плоскими ножами и гребенками	Нарезание овощей ломтиками и шинковка капусты
Терочный диск	Нарезание овощей брусочками

Вариант № 13

1) Что является рабочим органом машины МРО50-200?
а) Съемные диски с ножами; б) съемный нож; в) ножевая решетка.

2) Какая из перечисленных машин предназначена для приготовления картофельного пюре?а) МРО400-1000; б) МП-800; в) МКП-60.

3) В комплект какой из указанных машин входит электрический котел?а) МП-800; б) МКП-60; в) МРО50-200; г) МРОВ-160.

4) Укажите стрелками соответствие между рабочими органами овощерезательной машины МРО50-200 и формаминарезки.

Диск с серповидными ножами	Нарезание овощей соломкой
Диск с плоскими ножами и гребенками	Нарезание овощей ломтиками и шинковка капусты
Терочный диск	Нарезание овощей брусочками

5) Для чего предназначена машина МРОВ-160?
а) Для мойки овощей; б) чистки картофеля; в) нарезания сырых овощей; г) нарезания вареных овощей; д) протиранияовощей.

Вариант № 14

1) Какая из перечисленных машин предназначена для приготовления картофельного пюре?а) МРО400-1000; б) МП-800; в) МКП-60.
2) В комплект какой из указанных машин входит электрический котел?а) МП-800; б) МКП-60; в) МРО50-200; г) МРОВ-160.

3) Укажите стрелками соответствие между рабочими органами овощерезательной машины МРО50-200 и формаминарезки.

Диск с серповидными ножами	Нарезание овощей соломкой
Диск с плоскими ножами и гребенками	Нарезание овощей ломтиками и шинковка капусты
Терочный диск	Нарезание овощей брусочками

4) Для чего предназначена машина МРОВ-160?
а) Для мойки овощей; б) чистки картофеля; в) нарезания сырых овощей; г) нарезания вареных овощей; д) протиранияовощей.

5) Какая из перечисленных машин предназначена для протирания овощей?а) МР050-200; б) МКП-60; в) МРОВ-160; г) МП-800.

Вариант № 15

1) В комплект какой из указанных машин входит электрический котел?а) МП-800; б) МКП-60; в) МРО50-200; г) МРОВ-160.

2) Укажите стрелками соответствие между рабочими органами овощерезательной машины МРО50-200 и формаминарезки.

Диск с серповидными ножами	Нарезание овощей соломкой
Диск с плоскими ножами и гребенками	Нарезание овощей ломтиками и шинковка капусты
Терочный диск	Нарезание овощей брусочками

3) Для чего предназначена машина МРОВ-160?
а) Для мойки овощей; б) чистки картофеля; в) нарезания сырых овощей; г) нарезания вареных овощей; д) протиранияовощей.

4) Какая из перечисленных машин предназначена для протирания овощей?а) МР050-200; б) МКП-60; в) МРОВ-160; г) МП-800.
19) Назовите рабочие органы машины МОК-250:
а) конусообразный абразивный диск; б) взбиватель; в) съемный нож и решетки; г) диски с ножами.

5) Какие рабочие органы машины МРО50-200 предназначены для нарезания овощей брусочками?а) Диск с плоскими ножами и

гребенками; б) терочный диск; в) диск с серповидными ножами.

Вариант № 16

1) Укажите стрелками соответствие между рабочими органами овощерезательной машины МРО50-200 и формаминарезки.

Диск с серповидными ножами	Нарезание овощей соломкой
Диск с плоскими ножами и гребенками	Нарезание овощей ломтиками и шинковка капусты
Терочный диск	Нарезание овощей брусочками

2) Для чего предназначена машина МРОВ-160?
а) Для мойки овощей; б) чистки картофеля; в) нарезания сырых овощей; г) нарезания вареных овощей; д) протиранияовощей.

3) Какая из перечисленных машин предназначена для протирания овощей?а) МР050-200; б) МКП-60; в) МРОВ-160; г) МП-800.

4) Назовите рабочие органы машины МОК-250:
а) конусообразный абразивный диск; б) взбиватель; в) съемный нож и решетки; г) диски с ножами.

5) Какие рабочие органы машины МРО50-200 предназначены для нарезания овощей брусочками?а) Диск с плоскими ножами и гребенками; б) терочный диск; в) диск с серповидными ножами.

Вариант № 17

1) Для чего предназначена машина МРОВ-160?
а) Для мойки овощей; б) чистки картофеля; в) нарезания сырых овощей; г) нарезания вареных овощей; д) протиранияовощей.

2) Какая из перечисленных машин предназначена для протирания овощей?а) МР050-200; б) МКП-60; в) МРОВ-160; г) МП-800.

3) Назовите рабочие органы машины МОК-250:
а) конусообразный абразивный диск; б) взбиватель; в) съемный нож и решетки; г) диски с ножами.

4) Какие рабочие органы машины МРО50-200 предназначены для нарезания овощей брусочками?
а) Диск с плоскими ножами и гребенками; б) терочный диск; в) диск с серповидными ножами.

5) Соотнесите марки машин и сменных механизмов с их назначением (соедините стрелками):

МС8-150	Рыхление порционных кусков мяса
МИМ-82	Измельчение мяса
МФК-2240	Перемешивание фарша
МРМ-15	Формовка котлет

Вариант № 18

1) Какая из перечисленных машин предназначена для протирания овощей?а) МР050-200; б) МКП-60; в) МРОВ-160; г) МП-800.

2) Назовите рабочие органы машины МОК-250:
а) конусообразный абразивный диск; б) взбиватель; в) съемный нож и решетки; г) диски с ножами.

3) Какие рабочие органы машины МРО50-200 предназначены для нарезания

овощей брусочками?а) Диск с плоскими ножами и гребенками; б) терочный диск; в) диск с серповидными ножами.

4) Соотнесите марки машин и сменных механизмов с их назначением (соедините стрелками):МС8-150 Рыхление порционных кусков мяса

МИМ-82 Измельчение мяса

МФК-2240 Перемешивание фарша

МРМ-15 Формовка котлет

5) Какие из представленных мясорубок работают от индивидуального привода?а) МС2-150; б) МИМ-82; в) МС8-150.

Вариант № 19

1) Соотнесите марки машин и сменных механизмов с их назначением (соедините стрелками):МС8-150 Рыхление порционных кусков мяса

МИМ-82 Измельчение мяса

МФК-2240 Перемешивание фарша

МРМ-15 Формовка котлет

2) Какие из представленных мясорубок работают от индивидуального привода?а) МС2-150; б) МИМ-82; в) МС8-150.

3) Назовите рабочие органы мясорубки.

а) Рабочий вал с лопастями; б) шнек; в) подрезная решётка.

4) Предохранительное кольцо имеется:

а) у фаршемешалки; б) рыбоочистителя; в) мясорубки; г) размолочного механизма.

5) Назовите производительность фаршемешалки, кг/ч.а) 82; б) 150; в) 70; г) 1400

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Процедура оценивания знаний, умений и навыков студентов при проведении текущего контроля:

- оценка знаний, умений и навыков студентов осуществляется по результатам постоянного контроля выполнения индивидуальных заданий и ответам на задаваемые вопросы по темам разделов; время на выполнение заданий определяется графиком самостоятельной работы обучающихся.

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оборудование предприятий общественного питания

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Б-203 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, периодическая таблица химических элементов им. Менделеева, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, лаборатории	Г-314 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, шкаф (сейф), 9 компьютеров, комплект мультимедийного оборудования с экраном Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение Г-205 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, агрегат индивидуального доения УДП-1, 2 доильных аппарата, 2 доильных аппарата с ведрами, 3 пульсатора для доильных аппаратов с попарным доением ППД-2, сепаратор-сливкоотделитель Ж5-ОСБ, стенд диагностики, учебный стенд Доильная установка УДМ, резервуар-охладитель РО-0,63, насос вакуумный НВМ-70, комплект плакатов «Механизация доения коров и первичная обработка молока», комплект плакатов «Механизация приготовления и раздача кормов на фермах КРС (выборка), комплект плакатов «Первичная обработка молока»
учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Г-314 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, шкаф (сейф), 9 компьютеров, комплект мультимедийного оборудования с экраном Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение Г-205 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, агрегат индивидуального доения УДП-1, 2 доильных аппарата, 2 доильных аппарата с ведрами, 3 пульсатора для доильных аппаратов с попарным доением ППД-2, сепаратор-сливкоотделитель Ж5-ОСБ, стенд диагностики, учебный стенд Доильная установка УДМ, резервуар-охладитель РО-0,63, насос вакуумный НВМ-70, комплект плакатов «Механизация доения коров и первичная обработка молока», комплект плакатов «Механизация приготовления и раздача кормов на фермах КРС (выборка), комплект плакатов «Первичная обработка молока»
учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Б-202 Рабочее место администратора, компьютерная мебель, компьютер администратора, 5 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации
Помещение для самостоятельной работы	Б-202Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение 4

Перечень

периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

Наименование	Наличие доступа
Процессы и аппараты пищевых производств/ журнал	Режим доступа: https://www.elibrary.ru/title_about.asp?id=28284