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.

Специализированное 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 **9 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 324
в том числе:
аудиторные занятия 154
самостоятельная работа 143
часов на контроль 27

Виды контроля в семестрах:
экзамены 7
зачеты 6
курсовые проекты 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		7 (4.1)		Итого	
Недель	19		16			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	20	20	32	32	52	52
Лабораторные	18	18	32	32	50	50
Практические			32	32	32	32
Курсовое			20	20	20	20
Итого ауд.	38	38	116	116	154	154
Контактная работа	38	38	116	116	154	154
Сам. работа	34	34	109	109	143	143
Часы на контроль			27	27	27	27
Итого	72	72	252	252	324	324

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):

д.т.н., Профессор, Шулятьев Валерий Николаевич

Рецензент(ы):

к.т.н., Доцент, Солонщиков Павел Николаевич

Рабочая программа дисциплины

Специализированное 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., профессор 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.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	- Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.3	- Инженерная и компьютерная графика
2.1.4	- Информатика и информационные технологии
2.1.5	- Оборудование предприятий общественного питания
2.1.6	- Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.7	- Холодильное и вентиляционное оборудование
2.1.8	- Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования
2.2.2	- Проектирование предприятий общественного питания
2.2.3	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.4	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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. Раздел 1. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВННОГО ПИТАНИЯ						
1.1	Общие сведения о тепловом оборудовании Классификация и индексация теплового оборудования Основные требования, предъявляемые к тепловому оборудованию предприятий общественного питания /Лек/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	

1.2	Показатели эффективности тепловых аппаратов /Ср/	6	6	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.3	Способы тепловой кулинарной обработки Основные способы тепловой кулинарной обработки Варка пищевых продуктов Жарка пищевых продуктов ИК- и СВЧ-нагрев пищевых продуктов Комбинированные способы нагрева пищевых продуктов /Лек/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.4	Устройство тепловых аппаратов Рабочие камеры и поверхности Нагревательные элементы Тепловая изоляция /Лек/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.5	Транспортирующие и перемешивающие устройства Опорно-несущие злементы тепловых аппаратов Средства техники безопасности и контрольно-регулирующие устройства Вспомогательные элементы Трубопроводы /Ср/	6	8	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.6	Теплогенерирующие устройства и теплоносители Классификация теплогенерирующих устройств и особенности их конструкций Классификация электронагревателей Электрические нагревательные элемен Устройство электронагревателей Основы теории теплопередачи и способы передачи тепла /Лек/	6	4	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.7	Газовые горелки Автоматика газовых аппаратов Закрытые электронагреватели Приборы контроля и управления электротепловых аппаратов Теплообменные аппараты Теплоизоляционные материалы Теплоносители /Ср/	6	6	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.8	Расчет теплового аппарата Конструктивный и поверочный расчеты Материальный баланс технологического процесса Тепловой баланс Определение площади поверхности тепообмена /Лек/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.9	Тепловая изоляция аппаратов /Ср/	6	4	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	

1.10	Технологическое оборудование для варки Назначение и классификация варочных аппаратов Назначение и классификация пищеварочных котлов Пищеварочные котлы с непосредственным обогревом стенки варочного сосуда Пищеварочные котлы с косвенным обогревом стенки варочного сосуда /Лек/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.11	Автоклавы Паровые камеры Особенности эксплуатации варочного оборудования Система безопасности и регулирования варочного оборудования /Лек/	6	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.12	Испытания пищеварочных котлов Балансовые испытания пищеварочных котлов Изучение устройства, технологического процесса, регулировок пищеварочных котлов /Лаб/	6	8	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.13	Изучение устройства, технологического процесса, регулировок автоклавов Изучение устройства, технологического процесса, регулировок паровых камер /Ср/	6	4	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.14	Расчет пищеварочных котлов Расчет автоклавов Расчети паровых камер /Лаб/	6	6	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.15	Пищеварочные котлы Пищеварочные котлы с непосредственным обогревом стенки варочного сосуда Пищеварочные котлы с косвенным обогревом стенки варочного сосуда Система безопасности и регулирования варочного оборудования. Особенности эксплуатации варочного оборудования /Ср/	6	6	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.16	Расчет оборудования для сохранения кулинарных прдуктов в горячем виде /Лаб/	6	4	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	

1.17	Жарочно-пекарное оборудование Классификация жарочных аппаратов Аппараты для жарки на нагретой поверхности: - Сковороды - Жарочные поверхности - Аппараты для двухсторонней контактной жарки Фритюрницы: - Особенности процесса жарки во фритюре Аппараты для тепловой кулинарной обработки изделий в паровоздушной среде: - Жарочные и пекарные шкафы Расстоечные шкафы Конвектоматы и пароконвектоматы /Лек/	6	4	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.18	/Зачёт/	6	0	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.19	Особенности эксплуатации аппаратов для жарки на нагретой поверхности - Жарочные аппараты непрерывного действия - Аппараты для жарки на нагретой поверхности Фритюрницы: - Фритюрницы зарубежного производства - Особенности эксплуатации фритюрниц Аппараты для тепловой кулинарной обработки изделий в паровоздушной среде: - Печи для пиццы - Особенности эксплуатации аппаратов для тепловой кулинарной обработки изделий в паровоздушной среде /Лек/	7	8	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.20	Изучение устройства, технологического процесса, регулировок аппаратов для двухсторонней контактной жарки Изучение устройства, технологического процесса, регулировок аппаратов для тепловой кулинарной обработки изделий в паровоздушной среде Расчет оборудование для расстойки Расчет хлебопекарных печей. /Пр/	7	10	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.21	Расчет аппаратов для жарки на нагретой поверхности Расчет аппаратов для двухсторонней контактной жарки (фритюрниц) Расчет жарочных и пекарных шкафов Расчет конвектоматов и пароконвектоматов /Пр/	7	8	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	

1.22	Аппараты инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева Аппараты инфракрасного нагрева. Характеристика и устройство ИК-аппаратов Аппараты сверхвысокочастотного нагрева. Характеристика и устройство СВЧ-печей Особенности эксплуатации аппаратов ИК-нагрева /Лек/	7	6	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.23	Особенности эксплуатации аппаратов СВЧ-нагрева /Ср/	7	8	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.24	Испытания электронагревателей /Лаб/	7	4	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.25	Испытания трубчатых электронагревателей (ТЭНов) Испытания ИК-излучателей /Лаб/	7	6	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.26	Кухонные плиты Назначение и классификация кухонных плит Электрические плиты Теплотехнические и энергетические показатели плит /Лек/	7	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.27	Газовые плиты Особенности эксплуатации плит /Ср/	7	10	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.28	Испытания газовых горелок /Пр/	7	2	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.29	Газовые водонагреватели непрерывного действия Особенности эксплуатации водогрейного оборудования. /Ср/	7	13	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.30	Изучение устройства, технологического процесса, регулировок водогрейных оборудований (кипятильники, водонагреватели, кофеварки) Испытания кипятильников непрерывного действия /Лаб/	7	8	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
	Раздел 2. Раздел 2. ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВННОГО ПИТАНИЯ						

2.1	Немеханическое оборудование для предприятий общественного питания Классификация немеханического торгового оборудования Торговая мебель. Требование к торговой мебели Мебель для подсобных и складских помещений Торговый инвентарь Немеханическое оборудование для предприятий общественного питания: 5.1 Столы производственные 5.2 Ванны моечные 5.3. Стеллажи /Лек/	7	6	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.2	Немеханическое оборудование для предприятий общественного питания: 5.4 Шкафы для посуды 5.5 Тележки технологические 5.6 Полки кухонные 5.7 Гастроемкости /Ср/	7	12	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.3	Роль весоизмерительных приборов в торгово-технологическом процессе Требования, предъявляемые к весоизмерительным приборам Постоянство показаний весоизмерительных приборов Особенности эксплуатации весоизмерительных приборов. Поверка весов /Ср/	7	12	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.4	Изучение рычажных настольных циферблатных весов Изучение рычажных платформенных весов Изучение электронных весов /Лаб/	7	6	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.5	Определение верность весов Определение чувствительность весов /Пр/	7	4	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.6	Фасовочно-упаковочное оборудование Назначение фасовочно-упаковочного оборудования Классификация фасовочно-упаковочного оборудования Структура и классификация дозаторов Виды дозаторов Классификация упаковочного оборудования /Лек/	7	4	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.7	Характеристики процесса дозирования Фасовочно-упаковочное оборудование для дозирования продуктов Фасовочно-упаковочное оборудование для упаковывания продуктов Особенности эксплуатации фасовочно-упаковочного и дозировочного оборудование. /Ср/	7	10	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	

2.8	Характеристики торговых автоматов Особенности эксплуатации торговых автоматов /Ср/	7	10	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.9	Изучение штриховых кодов /Лаб/	7	4	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.10	Оборудование для расчета с покупателями Организация расчетов с потребителями Классификация контрольно-кассовых машин Устройство контрольно-кассовых машин /Лек/	7	6	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.11	Федеральный закон о применении контрольно-кассовой техники Общие технические требования к контрольно-кассовой технике Государственный реестр контрольно-кассовой техники Ввод в эксплуатацию контрольно-кассовых машин Подготовка к работе контрольно-кассовых машин Окончание работы контрольно-кассовых машин Принципиальное устройство контрольно-кассовой техники Режимы работы контрольно-кассовой техники /Ср/	7	12	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.12	Изучение контрольно-кассовых машин /Лаб/	7	4	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.13	Изучение холодильных машин и торгового холодильных шкафов (охлаждаемые прилавки-витрины, морозильные лари, оладители соков, граниторы, льдогенераторы и фризеры). /Пр/	7	4	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.14	Расчет фасовочно-упаковочного оборудования Расчет дозаторов /Пр/	7	4	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.15	Технические средства рекламы Классификация рекламных средств Радио- и телереклама Компьютерные средства рекламы Наружная и внутренняя реклама Визуальные средства рекламы, фотографии и иллюстрации, печатные средства рекламы /Ср/	7	12	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.16	Расчет фасовочно-упаковочного оборудования Расчет дозаторов /Ср/	7	10	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.17	/Курс пр/	7	20	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.18	/Экзамен/	7	27	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	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,
Л1.1	Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман	Проектирование предприятий питания: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/157643	Красноярск : СФУ, 2019
Л1.2	И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников.	Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/156111	Кемерово : КемГУ,, 2020

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	Новикова, А.В.	Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62479	Пенза :, 2011
Л2.2	Сорокопуд, А.Ф.	Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 2 : учебное пособие.[Электронный ресурс] Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4685	Кемерово : КемТИПП, 2010.

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Новикова, А.В.	Оборудование предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62478	Пенза : ПензГТУ, 2012
Л3.2	Т. С. Озерова.	Проектирование предприятий общественного питания : учебно-методическое пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/140026	Тольятти : ТГУ, 2018

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	Консультант Плюс
6.3.1.5	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)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к лабораторным 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, 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 тестовые задания.

2. Подготовка к лекционным лабораторным 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.

Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер, как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы, обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты эксперимента, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля

В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

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.

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 в сфере агрофизики, физики почв; коллективным решением творческих задач; разбором конкретной ситуации. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)
Специализированное 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 «Специализированное оборудование предприятий общественного питания» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины/модуля.

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

ФОС разработан на основании:

- 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).
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания программы бакалавриата Технология продуктов 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 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
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 Продукты питания в отечественной и зарубежной истории История национальной кухни Производственная практика (технологическая практика) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

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

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 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

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Специализированное оборудование предприятий общественного питания» применяется следующая шкала оценивания:

Шкала оценивания (зачет):

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания	
		незачтено	зачтено
		Описание показателя	
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Твердое знание материала, продемонстрировано умение тесно увязывать теорию с практикой
2	Правильность решения практического задания с использованием современных информационных технологий	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся правильно применяет теоретические по-ложения при решении прак-тических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их вы-полнения
3	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Исчерпывающе последовательно, четко и логически стройно излагается теоретический материал
4	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются многочисленные пропуски занятий, задол-женность по текущему кон-тролю знаний	Активная, задолженность отсутствует

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Специализированное оборудование предприятий общественного питания» применяется аналитическая четырехбалльная шкала оценивания:

Шкала оценивания (курсовой проект, экзамен):

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания			
		неудовлетво-рительно	удовлетвори-тельно	хорошо	отлично
		Описание показателя			

1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Представлены знания только основного материала, но не усвоены его деталей	Твердое знание материала	Высокий уровень усвоения материала, продемонстриров ано умение тесно увязывать теорию с практикой
2	Правильность решения практического задания с использованием вычислительной техники и современных информационных технологий	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся испытывает затруднения при выполнении практических работ	Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения	Обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий,
3	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Неточности в ответах, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос	Исчерпывающе последовательно, четко и логически стройно излагается теоретический материал
4	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Имеются пропуски занятий, частичная задолженность по текущему контролю знаний	Активная, Задолженность отсутствует	Активная, Задолженность отсутствует

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 для подготовки к зачету по дисциплине
«Специализированное оборудование предприятий общественного питания»

1. Особенности эксплуатации аппаратов ИК-нагрева.
2. Правила эксплуатации газовых горелок.
3. Жарочные поверхности
4. Особенности эксплуатации фритюрниц
5. Электрические плиты.
6. Газовые плиты.
7. Особенности эксплуатации плит
8. Условия устойчивой работы горелок.
9. Для чего предназначены торговые автоматы?
10. Какую эффективность дает использование торговых автоматов?
11. В чем заключается принцип действия вращающейся жаровни электрической ВЖШЭ-675.
12. В чем заключается принцип действия конвейерной жаровни ПКЖ?

13. В чем заключаются направления разработки создания новых торговых и технологических автоматов?
14. Способы тепловой обработки пищевых продуктов
15. Комбинированные способы нагрева пищевых продуктов.
16. Плиты электрические несекционные.
17. Плиты иностранного производства.
18. Плиты индукционные.
19. Сковороды отечественного производства.
20. Сковороды зарубежного производства.
21. Жаровни.
22. Фритюрница непрерывного действия.
23. Фритюрница зарубежного производства.
24. Пароконвектоматы и конветоматы.
25. Аппараты инфракрасного нагрева.
26. Аппараты сверхвысокочастотного нагрева.
27. СВЧ-печи зарубежного производства.
28. Модульные пищеварочные котлы.
29. Аппараты для варки сосисок и пельменей, макаронных изделий, овощей.
30. Специализированные аппараты для жарки во фритюре.
31. Мармиты.
32. Тепловые стойки.
33. Тепловые шкафы.
34. Термостаты.
35. Киятильники непреривного действия.
36. Кофеварки и кофе-машины (кофейные автоматы).

Перечень вопросов к экзамену по дисциплине
«Специализированное оборудование предприятий общественного питания»

1. Классификация теплового оборудования.
2. Основные требования, предъявляемые к тепловому оборудованию и его технико-экономические характеристики.
3. Классификация и устройство источников энергии теплового оборудования.
4. Классификация теплогенерирующих устройств и особенности их конструкций.
5. Электрические нагревательные элементы, назначение и область применения.
6. Инфракрасные излучатели, сверхвысокочастотные генераторы, индукционные нагреватели, назначение и
область применения.
7. . Классификация и типы газовых горелок.
8. Электрические нагревательные элементы.
9. Назначение и классификация варочных аппаратов.
10. Назначение и классификация пищеварочных котлов.
11. Автоклавы их классификация.
12. . Паровые камеры их классификация.
13. Особенности эксплуатации варочного оборудования.
14. Основные расчеты пищеварочного котла.
15. . Классификация жарочных аппаратов.

. Аппараты для жарки на нагретой поверхности (Сковороды).
16. . Аппараты для двухсторонней контактной жарки.
17. . Жарочные аппараты непрерывного действия.
18. Особенности эксплуатации аппаратов для жарки на нагретой поверхности.
19. Фритюрницы их классификация.
20. Жарочные и пекарные шкафы.
21. Расстоечные шкафы их классификация.
22. Печи для пиццы их классификация.
23. Конвектоматы и пароконвектоматы их классификация.
24. Особенности эксплуатации аппаратов для тепловой кулинарной обработки изделий в паровоздушной среде
25. Аппараты инфракрасного нагрева. Характеристика и устройство ИК-аппаратов.
26. Аппараты сверхвысокочастотного нагрева. Характеристика и устройство СВЧ-печей.
27. Особенности эксплуатации аппаратов СВЧ-нагрева.
28. Назначение и классификация кухонных плит.
29. Назначение и классификация водогрейного оборудования.
30. Кипятильники, классификация, назначение и область применения.
31. Водонагреватели, классификация, назначение и область применения.
32. . Кофеварки, классификация, назначение и область применения.
33. Классификация оборудования для сохранения пищу в горячем состоянии.
34. Основные требования к оборудованию для сохранения горячей пищи.
35. Мармиты, классификация, назначение и область применения.

Типовой экзаменационный билет для сдачи экзамена по дисциплине «Специализированное оборудование предприятий общественного питания»

Билет № 1

1. Классификация теплового оборудования.
2. Основные расчеты пищеварочного котла.
3. Мармиты, классификация, назначение и область применения.

Курсовой проект по «Специализированное оборудование предприятий общественного питания»

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы (далее КР). КР выполняется обучающимися самостоятельно по заданию руководителя в установленный учебным планом срок. Выполнение курсовой работы направлено на подготовку обучающихся к дипломному проектированию.

Курсовая работа выполняется с целью: выработки у обучающихся навыков самостоятельного использования знаний, полученных на лекциях и практических занятиях курса, для решения конкретных задач рекультивации нарушенных земель; обобщение имеющихся навыков и знаний по данной дисциплине; получения методических знаний решения комплексных задач при проектировании природоохранных мероприятий для конкретных условий; приобретения навыка систематизации, обобщения и анализа фактического материала, пользования учебной, нормативной и справочной литературой и умения использовать полученную информацию для решения инженерной задачи; выработки умения производить анализ полученных технико-экономических показателей нарушенных территорий; развития навыков

самостоятельной научно-исследовательской, экспериментальной и проектной работы, логического обоснования и формулировки выводов, предложений и рекомендаций.

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 «Специализированное оборудование предприятий общественного питания» проводится в форме зачета, курсовой работы, экзамена.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета, экзамена, защиты курсовой работы, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Сдача зачета:

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при сдаче зачета проводится путем устного опроса обучающихся:

- обучающемуся задаются вопросы;
- решение практической задачи;
- по результатам ответа по вопросам выставляется оценка согласно установленной шкалы оценивания.

Защита курсового проекта:

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при защите курсового проекта проводится путем опроса обучающегося.

Обучающемуся задают вопросы, проверяют расчеты, оценивают аргументированность выводов и рекомендаций по проекту.

По результатам защиты выставляется оценка согласно установленной шкале оценивания.

Сдача экзамена

Процедура оценивания знаний, умений и навыков обучающихся при проведении экзамена проводится путем устного опроса и решения практической задачи по билетам и по индивидуальным заданиям:

- обучающемуся выдается вариант билета и практическое задание;
- определенное время (25-30 мин.) обучающийся готовится по билету к устному ответу ;
- по результатам ответа по вопросам выставляется оценка согласно установленной шкалы оценивания.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине
Специализированное 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) Специализированное оборудование предприятий общественного питанияи предназначен для оценки планируемых результатов обучения - знаний, умений, навыков в процессе изучения данной дисциплины.

2. Перечень компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля) или программы практики

- 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).

3. Банк оценочных средств

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

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1	Тест	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определённого типа по теме или разделу. Рекомендуется для оценки знаний и умений обучающихся.

ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Агрономический факультет

Тест

по дисциплине Специализированное оборудование предприятий общественного питания

Текущий контроль в форме теста предназначен для проверки умений применять полученные знания для решения задач определённого типа.

Результаты текущего контроля в форме теста оцениваются посредством **четырёхбальной** шкалы.

Шкала оценивания	Показатели оценивания
Отлично	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся верно отвечает на все задания тестов
Хорошо	оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся совершает 1-2 ошибки при выполнении заданий тестов
Удовлетворительно	оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся верно отвечает на половину заданий тестов
Неудовлетворительно	оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся отвечает менее чем на половину тестовых заданий

Типовые задания для тестирования при проведении текущего контроля.

Вариант1

1. Изделия, приготовленные на пару по сравнению с изделиями, сваренными в воде:
а) более ароматны;
б) менее вкусны;
в) менее сочны;
г) сохраняют больше минеральных веществ;
д) сохраняют меньше минеральных веществ;
2. Насыщенный пар получают в:
а) парогенераторе;
б) пароварочном шкафу;
в) питательном бачке;
3. Вода нагревается нагревательными элементами:
а) открытого пита;
б) закрытого типа;
в) тэнами;
4. Образующийся конденсат используют для:
а) отвода в канализацию;

б) подогрева блюд;
в) сбора в питательном бачке;
5. Где находится парогенератор:
а) под варочными камерами;
б) в варочных камерах;
в) возле пароварочного аппарата;
6. Уровень воды в питательной коробке поддерживается:
а) сосудом;
б) поплавковым клапаном;
в) пакетным переключателем;
7. В варочные камеры устанавливаются:
а) коробки с изделиями;
б) ящики с продуктами;
в) перфорированные емкости;
8. Для защиты нагревателей от «сухого хода» имеется:
а) реле температуры;
б) реле давления;
в) реле уровня;
9. На панели управления имеется:
а) терморегулятор;
б) сигнальная лампа;
в) конденсатопровод;
10. Во время тепловой обработки продуктов:
а) необходимо открывать дверцы;
б) запрещается открывать дверцы;
в) рекомендуется открывать дверцы;

Вариант 2

1. Назначение ВЖШЭ-675:
а) для жарки оладий;
б) для выпечки блинчиковых заготовок;
в) для приготовления блинчиков с начинкой;
2. Для процеживания теста в бачке имеется:
а) корзинка;
б) решетка;
в) фильтр;
3. Обогрев жарочной поверхности производится:
а) спиралью;
б) газом;
в) тэнами;
4. Жарочная поверхность находится на:
а) столе;
б) чугунном барабане;
в) конфорке;
5. Для какой цели холодная вода циркулирует в межстенном пространстве лотка:
а) охлаждает барабан;
б) разбавляет тесто;
в) охлаждает кромки;
6. Привод жаровни размещен:
а) внутри стола;
б) сбоку рамы;
в) под столом;
7. Привод жаровни состоит из:
а) шлицевого соединения;
б) клиноременной передачи;
в)цепной передачи;
г) червячного редуктора;
д) 2х цепных передач;
е) зубчатой передачи;
8. Тесто на барабан подается:
а) с бачка;
б) с лотка;
в) с кастрюли;
9. Блинная лента отделяется от барабана:

а) отсекателем;
б) скребковым ножом;
в) холодной водой;
10. Отсекатель служит для:
а) соскребания теста;
б) переноса блинной ленты;
в) разрезания на порции;

Вариант 3

1. Жарочная камера шкафа обогревается тенами:
а) тремя;
б) двумя;
в) четыремя.
2. Противни устанавливаются в камере на:
а) шкаф;
б) направляющие;
в) поддон;
г) дно.
3. Тены находятся:
а) сверху → сбоку;
б) снизу → сверху;
в) снизу → сбоку;
г) со всех сторон.
4. Между двойными стенками камер находится:
а) пирожки;
б) теплоизоляция;
в) бумага;
г) пустота.
5. Пары удаляются через:
а) дымоход;
б) отверстия;
в) камеру.
6. На передней панели находятся:
а) кнопочное устройство;
б) 2 пакетных переключателя;
в) лимбы терморегуляторов;
г) 4 пакетных переключателя;
д) воздухоотвод;
е) предохранительный клапан.
7. В кондитерской печи КЭП-400 имеется:
а) 2 половины;
б) 1 печь;
в) 3 половины.
8. В верхнем отсеке имеется:
а) ванна;
б) опрокидывающий механизм;
в) сетка-фильтр;
г) регулятор мощности;
д) вентилятор.
9. В среднем отсеке имеется:
а) реле времени;
б) выключатели;
г) вентилятор.
10. В нижнем отсеке имеется:
а) вентилятор;
б) кнопки управления подачи воды;
в) патрубок отвода конденсата.

5. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Текущий контроль для оценивания компонентов дисциплинарных частей компетенций в формах, приведенных в таблице п.3, в виде тестирования. Результаты оценивания по 4х-балльной шкале заносятся в журнал преподавателя и учитываются в оценке при проведении промежуточной аттестации по дисциплине Специализированное оборудование предприятий общественного питания в виде зачета и экзамена.

Шкала и критерии оценки приведены в таблице раздела «Тест» текущего контроля ФОС.

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Специализированное оборудование предприятий общественного питания

Наименование специальных помещений	Оснащённость специальных помещений
Учебная аудитория 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..
Учебная аудитория для занятий семинарского типа	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»
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	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»
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	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»
Помещение для самостоятельной работы	Б-202 Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 2 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

Приложение 4

Перечень
периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине
«Специализированное оборудование предприятий общественного питания»

Наименование	Наличие доступа
Достижения науки и техники АПК [Текст]: ООО "Ред. жур. "Достижения науки и техники АПК"	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятского ГАТУ