



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

Л.М. Инаходова

25.05.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.03.05 «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	360 / 10
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен, Курсовой проект, Зачет с оценкой

Белебей 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (далее – РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

преподаватель, к.т.н., доцент
(должность, степень, ученое звание)


(подпись)

А.В. Борисова
(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 25.05.2023 г., протокол № 6.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент
(степень, ученое звание, подпись)



А.А. Цынаева
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

доцент, к.с.-х.н.
(степень, ученое звание, подпись)



Е.Н. Черненко
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	3
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	3
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	4
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	4
4.1. Содержание лекционных занятий	4
4.2. Содержание лабораторных занятий	5
4.3. Содержание практических занятий	5
4.4. Содержание самостоятельной работы	5
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	6
6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	8
7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения	9
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем	9
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	9
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)	9
Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
Приложение 2. Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)	
Приложение 3. Аннотация рабочей программы дисциплины	

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	В2 ОПК-3.1 Владеть: навыками работы с электрооборудованием, применяемым в технологическом процессе

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.3 Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и точности производства и обслуживания в сфере общественного питания	З1 ПК-2.3 Знать: конструктивные особенности изображения оборудования на чертежах, взаимосвязи между выполняемыми операциями и подходящим технологическим оборудованием У1 ПК-2.3 Уметь: контролировать и улучшать работу технологического оборудования на линии приготовления блюд общественного питания В1 ПК-2.3 Владеть: приемами повышения эффективности технологических линий за счет достижения большей производительности технологического оборудования

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: обязательная часть.

Таблица 4

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ОПК-3	Физика; Инженерная и компьютерная графика; Прикладная механика; Электротехника и электроника	Процессы и аппараты пищевых производств; Производственная практика: технологическая практика	
ПК-2	Инновационная экономика и технологическое предпринимательство; Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания; Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания; Товароведение и экспертиза продуктов	Практико-ориентированный проект; Контроль качества продуктов общественного питания; Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания	Проектирование предприятий общественного питания; НАССР в общественном питании; Сервис и персонал в общественном питании; Производственная практика: преддипломная практика

	общественного питания; Органолептический анализ продуктов общественного питания; Безопасность продуктов общественного питания; Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания; Упаковочные материалы в общественном питании; Упаковка продуктов общественного питания		
--	--	--	--

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	4 курс
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	20	20
лекционные занятия (ЛЗ)	8	8
лабораторные работы (ЛР)	12	12
практические занятия (ПЗ)	0	0
Внеаудиторная контактная работа, КСР	10	10
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	317	317
подготовка к ЛР	221	221
выполнение курсового проекта	40	40
подготовка к зачёту	20	20
подготовка к экзамену	36	36
Формы текущего контроля успеваемости	вопросы к лабораторным работам	вопросы к лабораторным работам
Формы промежуточной аттестации	экзамен, зачет с оценкой, курсовой проект	экзамен, зачет с оценкой, курсовой проект
Контроль	13	13
ИТОГО: час.	360	216
ИТОГО: з.е.	10	6

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Конт-роль	Всего часов
1	Механическое оборудование предприятий общественного питания	4	6		150	6	6	172
2	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	4	6		167	4	7	188
Итого:		8	12	0	317	10	13	360

4.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 4				
1	Механическое оборудование предприятий общественного питания	Универсальные приводы.	Конструкция машин, устройство, принцип работы, требования по технике безопасности и эксплуатации	4
2	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	Тепловые процессы в общественном питании	Теоретические основы расчета теплового оборудования, основные характеристик тепловых аппаратов.	4

Итого за :	8
Итого:	8

4.2. Содержание лабораторных занятий

Таблица 8

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 4				
1	Механическое оборудование предприятий общественного питания	Изучение работы универсального привода на примере кухонного комбайна	Изучения устройства, измерение основных характеристик работы, ознакомление с правилами работы и обслуживания. Определение производительности методом контрольного взвешивания.	6
2	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	Изучение теплофизических характеристик продуктов питания.	Измерение скорости нагрева посуды из различных металлов экспериментальным методом, различных видов продуктов питания.	6
Итого за :				12
Итого:				12

4.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
не предусмотрены учебным планом				

4.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 4				
1	Механическое оборудование предприятий общественного питания Тепловое оборудование предприятий общественного питания	подготовка к лабораторным работам	Ознакомление с видами и типами различного технологического оборудования для предприятий общественного питания, изучение правил безопасной эксплуатации, ознакомление с технической документацией для прохождения технического контроля механического, теплового и холодильного оборудования	110
2	Механическое оборудование предприятий общественного питания Тепловое оборудование предприятий общественного питания	Подготовка к зачету	Машины для обработки овощей. Машины для мойки и чистки овощей: картофеля, корнеплодов, луковых. Принципиальное устройство, конструкции, принцип работы, условия эксплуатации. Машины для нарезки овощей: картофеля, корнеплодов, капусты, луковых. Принципиальное устройство, конструкции, принцип работы, условия эксплуатации	20
3	Механическое оборудование предприятий общественного питания Тепловое оборудование предприятий общественного питания	подготовка к лабораторным работам	Ознакомление с видами и типами различного технологического оборудования для предприятий общественного питания, изучение правил безопасной эксплуатации, ознакомление с технической документацией для прохождения технического контроля механического, теплового и холодильного оборудования	111
4	Механическое оборудование предприятий общественного питания	Выполнение курсового проекта	Методики расчета и подбора оборудования и инвентаря, выбор технологического оборудования в соответствии с результатами продуктового расчета, частными диаграммами направлений технологической переработки сырья, с учетом выбранных способов и	40

	Тепловое оборудование предприятий общественного питания		режимов производства, графиком технологических процессов. Учет производственных площадей, качества, потерь сырья, прибыли	
5	Механическое оборудование предприятий общественного питания	Подготовка к экзамену	Варочные аппараты. Принципиальное устройство, принцип работы, условия эксплуатации. Конструкции варочных аппаратов. Методика подбора и расчета варочного котла. Жарочное оборудование. Принципиальное устройство, принцип работы, условия эксплуатации. Пекарное оборудование. Принципиальное устройство, принцип работы, условия эксплуатации.	36
Итого за :				317
Итого:				317

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания при работе на лекции

До лекции обучающийся должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции для того, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут подняты в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплён в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т.п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

Методические указания при работе на лабораторном занятии

Проведение лабораторной работы делится на две условные части: теоретическую и практическую.

Необходимыми структурными элементами занятия являются проведение лабораторной работы, проверка усвоенного материала, включающая обсуждение теоретических основ выполняемой работы.

Перед лабораторной работой, как правило, проводится технико-теоретический инструктаж по использованию необходимого оборудования. Преподаватель корректирует деятельность обучающегося в процессе выполнения работы (при необходимости). После завершения лабораторной работы подводятся итоги, обсуждаются результаты деятельности.

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме однотипная работа выполняется всеми обучающимися одновременно. При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

По каждой лабораторной работе имеются методические указания по их выполнению, включающие необходимый теоретический и практический материал, содержащие элементы и последовательную инструкцию по проведению выбранной работы, индивидуальные варианты заданий, требования и форму отчетности по данной работе.

Методические указания по самостоятельной работе

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т. д.;
- в методическом кабинете, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

Методические указания по выполнению курсового проекта

Требования к написанию курсового проекта

Работа обучающегося над курсовым проектом состоит из трех этапов:

- 1) выбор темы курсового проекта;
- 2) изучение и анализ литературы по выбранной теме;
- 3) написание и оформление курсового проекта

Структура курсового проекта

Текстовая часть курсового проекта содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- теоретическую часть;
- практическую часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Введение должно включать в себя актуальность темы, цель и задачи, предмет, объект, методологический арсенал курсового проекта.

В «Теоретической части» курсового проекта должны быть представлены суждения обучающегося, основанные на изучении научной литературы (монографии, научные сборники, журналы) и источников (мемуары, периодическая печать исследуемых хронологических рамок, опубликованные и неопубликованные документы, статистические данные, патенты, материалы государственных и личных архивов. На основе краткого литературного обзора необходимо сформулировать теоретический подход к решению поставленных во введении задач. Изложение теоретических положений и методик не должно вестись в отрыве от предмета исследования и поставленных перед ним задач. Это означает, что в данном разделе обучающийся обосновывает применимость рассматриваемых моделей и методик к соответствующему экономическому субъекту и классифицирует избираемое направление совершенствования деятельности предприятия с позиций теории экономики предприятия. Излагая суть применяемых методик, используя формулы и цитируя различных авторов, необходимо делать соответствующие ссылки на первоисточники. Общий объем раздела – 10-15 страниц.

«Практическая часть» курсового проекта должна носить аналитический исследовательский характер, предполагающий конкретизацию предмета и задач исследования. Данная часть должна содержать организационно-экономическую характеристику объекта исследования. По результатам анализа предмета исследования уясняются необходимость и суть изменений в экономике предприятия, методика разработки и осуществления которых, доведенные до обоснованных конструктивных предложений, и составят последующие разделы курсового проекта. Выводы из анализа должны быть доказаны путем сбора, группировки и сортировки данных о рабочих процессах и представления их в виде таблиц, графиков и диаграмм по объективным и представительным показателям.

Далее, используя данные и результаты анализа среды организации, на основе избранных (созданных) методик формулируется основное содержание экономики предприятия, и обосновываются предложения по повышению её эффективности для последующего обоснования конструктивных предложений проекта необходимо выбрать систему показателей, обосновать критериальные значения и построить модель оценки эффективности экономики предприятия (организации). Общий объем раздела – 20-25 страниц.

В заключении подводятся итоги рассмотрения темы. Приветствуется определение автором перспективных направлений изучения проблемы.

Минимум использованной литературы составляет 25-30 библиографических единиц (в списке использованной литературы должны присутствовать разные источники, т.е. он не должен состоять только из одних книг или только из одних статей).

Библиографический список выполняется в порядке упоминания литературных источников. Для поиска литературы используются соответствующие тематические каталоги в библиотеках. Следует обратить внимание на источники, на которые делают ссылки авторы книг и статей. Это позволит расширить поиск. В качестве дополнительного информационного источника возможно использование Интернет-ресурсов, но только с указанием на адрес портала государственного или образовательного статуса, содержащего апробированные научные источники.

Правила оформления курсового проекта.

При оформлении текста проекта следует учитывать, что открывается работа титульным листом, где указывается полное название ведомства, университета, факультета, кафедры, тема курсового проекта, фамилии автора и преподавателя, место и год написания.

На следующей странице, помещается оглавление с точным названием каждой главы (смысловой части) и указанием начальных страниц.

Общий объем курсового проекта не должен превышать 30 -40 страниц (без приложений) для печатного варианта. Текст печатается на листе формата А4. Абзац должен равняться четырем знакам (1,0 см). Поля страницы: левое – 2,5 см, правое - 1,0 см, нижнее - 2 см, верхнее 2 см. Текст печатается через 1,0 интервал в текстовом редакторе Microsoft Word; шрифт Times New Roman, размер шрифта - 12 пт.

Каждая структурная часть курсового проекта (введение, главная часть, заключение и т.д.) начинается с новой страницы. Расстояние между главой (структурной частью) и следующим за ней текстом, а также между главой и параграфом составляет 2 интервала. Каждое приложение также помещается на новой странице.

После заголовка, располагаемого посередине строки, не ставится точка. Страницы курсового проекта нумеруются в нарастающем порядке. Номера страниц ставятся внизу в середине листа. Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется (это не относится к содержанию).

В тексте инициалы авторов указываются перед фамилиями.

Цитаты (даются в кавычках), цифры и факты, приведенные в тексте, должны сопровождаться указаниями источников. Образец: «Концепция - это совокупность основных идей, определенная трактовка, основная точка зрения на какое-либо явление или совокупность явлений» [2, 13], где 2 - номер книги из библиографического списка, а 13 - страница, на которой эта часть текста расположена.

Если необходимо указать несколько источников, то разделение осуществлять знаком «;»: [1, 75; 3, 195]

При цитировании текста с опусканием одного или нескольких слов или предложений (без ущерба для контекста) вместо изъятых слов ставится многоточие. Библиография оформляется в алфавитном порядке в соответствии со стандартами.

6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Таблица 11

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Выполнение самостоятельной работы обучающихся: методические указания / С. М. Беляев, Л. М. Инаходова, К. В. Фролов, Самар. гос.техн.ун-т, Информационно-измерительная техника. - Самара: 2019. - 26с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3501	ЭР	-	+
2.	Борисова А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие Ч.1 / А. В. Борисова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2018. - 353с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3295	ЭР	+	-
3.	Курсовое проектирование по дисциплине "Технологическое оборудование предприятий общественного питания": метод. указания / Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания, сост. А. В. Борисова. - Самара: 2015. - 39с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2483	ЭР	-	+
4.	Научно-исследовательское курсовое проектирование по дисциплине "Технологическое оборудование предприятий общественного питания": методические указания / Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания, сост. А. В. Борисова. - Самара: 2017. - 21с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2659	ЭР	-	+
5.	Борисова А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: курс лекций / А. В. Борисова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2017. - 172с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2699	ЭР	+	-
6.	Борисова А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: лаборатор. практикум / А. В. Борисова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2017. - 88с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2802	ЭР	-	+
7.	Борисова А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие Ч.1 / А. В. Борисова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2018. - 353с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3295	ЭР	+	-
8.	Борисова А.В. Основы строительства и инженерного оборудования общественного питания: практикум / А. В. Борисова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2017. - 79с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2803	ЭР	-	+

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elib.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

Программное обеспечение

Таблица 12

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	LibreOffice Writer	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	LibreOffice Impress	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
3.	LibreOffice Calc	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
4.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
5.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
6.	Антивирус Касперского	лицензионное	Лаборатория Касперского	отечественное

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 13

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks	Электронно-библиотечная система	http://www.iprbookshop.ru/
2.	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	https://elib.samgtu.ru/
3.	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия

Аудитории для лекционных занятий укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Лабораторные занятия

лаборатория, оборудованная специализированной мебелью: столами и стульями для обучающихся, столом и стулом для преподавателя, кухонным гарнитуром; столами разделочными, оснащенная лабораторным оборудованием: электронные кухонные весы; накопительный водонагреватель; микроволновая печь; вытяжки; холодильник; мясорубка; электрические чайники; блендеры; соковыжималка; кофемолка; термошуп; PH метр; кухонная посуда; электрические плиты.

Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ:

- методический кабинет (ауд. 9);
- компьютерные классы (ауд. 6, 15).

10. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по дисциплине

Б1.О.03.05 «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология производства продуктов и организация общественного питания</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала подготовки	<u>2023</u>
Выпускающая кафедра	<u>Инженерные технологии</u>
Кафедра-разработчик	<u>Инженерные технологии</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>360 / 10</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>зачет с оценкой, экзамен, курсовой проект</u>

1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	В2 ОПК-3.1 Владеть: навыками работы с электрооборудованием, применяемым в технологическом процессе

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.3 Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и точности производства и обслуживания в сфере общественного питания	З1 ПК-2.3 Знать: конструктивные особенности изображения оборудования на чертежах, взаимосвязи между выполняемыми операциями и подходящим технологическим оборудованием У1 ПК-2.3 Уметь: контролировать и улучшать работу технологического оборудования на линии приготовления блюд общественного питания В1 ПК-2.3 Владеть: приемами повышения эффективности технологических линий за счет достижения большей производительности технологического оборудования

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства		
	Механическое оборудование предприятий общественного питания	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	Промежуточная аттестация
	Вопросы к лабораторной работе		
ОПК-3.1	В2 ОПК-3.1	В2 ОПК-3.1	В2 ОПК-3.1
ПК-2.3	З1 ПК-2.3	З1 ПК-2.3	З1 ПК-2.3
	У1 ПК-2.3	У1 ПК-2.3	У1 ПК-2.3
	В1 ПК-2.3	В1 ПК-2.3	В1 ПК-2.3

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы

2.1. Формы текущего контроля успеваемости

Во время теоретического обучения студенты сдают контрольные точки, которые осуществляются путем выполнения соответствующего задания в личном кабинете.

Примерные вопросы к лабораторной работе.

1. Какие способы обслуживания посетителей существуют на предприятиях питания?
2. На какие залы делятся помещения для посетителей на предприятиях с самообслуживанием?
3. Назовите принципы размещения технологического оборудования в цехах.
4. Какое расстояние допускается предусматривать от раздаточной линии до ближайшего обеденного стола?
5. Какая допускается ширина рабочей зоны раздаточной линии?
6. Каковы должны быть габариты помещения раздаточной на предприятиях с обслуживанием официантами?
7. Опишите конструкцию вентилируемых потолков, в чем их преимущество перед вытяжными зонтами?
8. Какие требования предъявляют к механическим фильтрам, устанавливаемым в системах вентиляции горячего цеха?
9. Какова установленная предельно допустимая температура воздуха над тепловым оборудованием?
10. Какая установлена расчетная температура помещения для потребителей предприятия питания в теплое время года? В холодное время года.
11. Какими способами при проектировании достигают предотвращения распространения запахов из горячего цеха в обеденный зал?

2.2. Формы промежуточной аттестации

Перечень примерных тем для выполнения курсового проекта

1. Расчет и подбор универсального привода для столовой (закусочной, кафе) на 50 посадочных мест.
2. Расчет и подбор машины для обработки овощей в овощной цех ресторана (кафе, столовой) на 150 посадочных мест.
3. Расчет и подбор машины для обработки мяса для мясного цеха ресторана (кафе, бара-гриля, столовой, шашлычной) на 50 (100, 150) посадочных мест.
4. Расчет и подбор машины для обработки рыбы для рыбного цеха ресторана японской кухни.
5. Расчет и подбор машины для кондитерского цеха кафе-кондитерской.
6. Расчет и подбор машины для моечной.
7. Расчет и подбор варочного аппарата для горячего цеха столовой.
8. Расчет и подбор жарочного оборудования для горячего цеха чебуречной.
9. Расчет и подбор пекарного оборудования для кондитерского цеха кафе молодежного.
10. Расчет и подбор плит для горячего цеха студенческой столовой.
9. Расчет и подбор водогрейного оборудования для кафе с самообслуживанием.
10. Расчет и подбор оборудования раздаточных линий гостиничного ресторана.
11. Расчет и подбор овощерезки для производственной столовой.
12. Расчет и подбор варочного котла для ресторана узбекской кухни.
13. Расчет и подбор пароконвектомата для пиццерии.
14. Расчет и подбор взбивальной машины для кондитерского цеха.
15. Расчет и подбор мясорыхлителя для ирландского паба.
16. Расчет и подбор котлетоформовочной машины для мясного цеха фабрики-кухни.
17. Расчет и подбор тестомесильной машины для кондитерской-булочной.
18. Расчет и подбор машины для нарезки гастрономических товаров в ресторане при гостинице.

Перечень примерных вопросов к зачету с оценкой


1. В чем заключается назначение измельчительно-режущего оборудования?
2. Что является рабочим органом хлеборезательной машины?
3. В зависимости от размера получаемого продукта различают виды измельчения:
4. Что представляет собой рабочая камера мясорубки?
5. Дайте определение универсальной кухонной машине и перечислите состав универсального привода.

6. Перечислите преимущества и недостатки универсального привода.
7. Перечислите правила эксплуатации универсальных кухонных машин.
9. Дайте определение универсального привода.
10. Дайте определение понятию "замес".
11. Из каких технологических операций состоит процесс взбивания?
12. Для чего предназначено месильно-перемешивающее оборудование?
13. Какую конфигурацию имеют рабочие органы в месильных машинах?
14. Что из себя представляет скребок в рыбоочистительном оборудовании?
15. По каким признакам классифицируется очистительное оборудование?
16. Опишите, как и для чего сульфитируют картофель?
17. Для чего предназначена филетировочная машина и какие технологические операции она выполняет?
18. В чем заключается назначение измельчительно-режущего оборудования?
19. Что является рабочим органом хлеборезательной машины?
20. В зависимости от размера получаемого продукта различают виды измельчения.
21. Что представляет собой рабочая камера мясорубки?
22. Дайте определение понятию "Прессование".
23. Какие оборудования для прессования бывают по способу создания давления?
24. Перечислите виды механических прессов.
25. В следствие чего происходит выделение сока и уплотнение продукта в шнековом прессе?

Перечень примерных вопросов к экзамену

1. Классификация технологического оборудования предприятия общественного питания.
2. Понятие о передачах, краткая характеристика механических передач.
3. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.
4. Общие правила эксплуатации оборудования предприятий общественного питания.
5. Аппараты включения и защиты - общие сведения и краткая характеристика.
6. Аппараты контроля и управления - общие сведения и краткая характеристика.
7. Основные требования техники безопасности при работе на оборудовании предприятий общественного питания.
8. Характеристика универсальных приводов, типы, назначение, схема устройства, правила эксплуатации, и требования техники безопасности.
9. Картофелеочистительная машин, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования техники безопасности.
10. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов
11. Овощерезательная машина, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
12. Протирочная машина; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
13. Кофемолка электрическая; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
14. Машина для измельчения мяса; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
15. Машина для просеивания муки; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
16. Тестомесильная машина; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
17. Машина для нарезания гастрономических товаров, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
18. Фаршемешалка, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
19. Тестомесильная машина, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
20. Тестораскаточная машина, схема устройства правила эксплуатации и требования безопасности.
23. Мясорыхлительная машина, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

Образец экзаменационного билета

	<p>САМАРСКИЙ ПОЛИТЕХ Ординский университет</p>	<p>Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «СамГТУ»)</p>
---	---	--

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

По дисциплине (модулю): «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Курс 4

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Характеристика современных хладагентов.
2. Характеристика основных видов торгово-холодильного оборудования.

Составил:

Доцент, к.т.н. _____ А.В. Борис

(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Утверждаю:

Зав. кафедрой _____ А.А. Цынаева

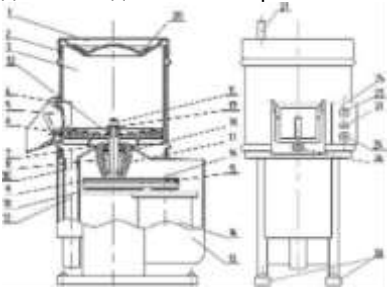
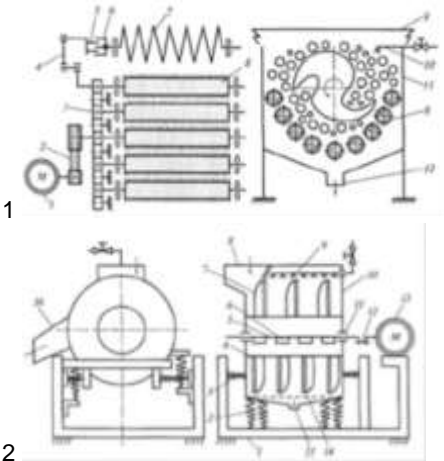
(подпись)

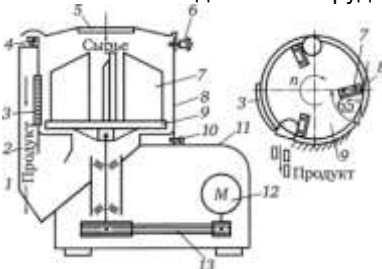
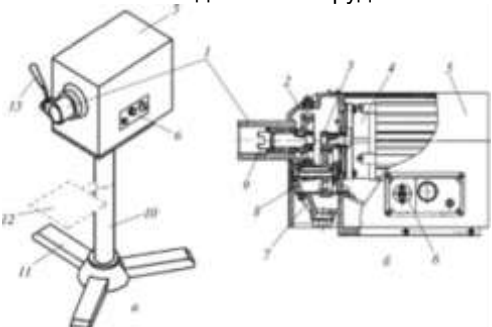
« ____ » _____ 20__ г.


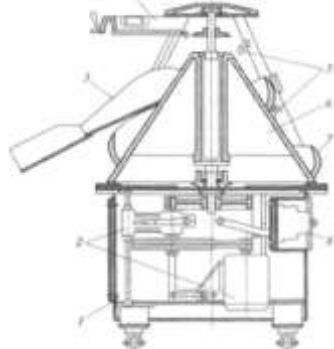
Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

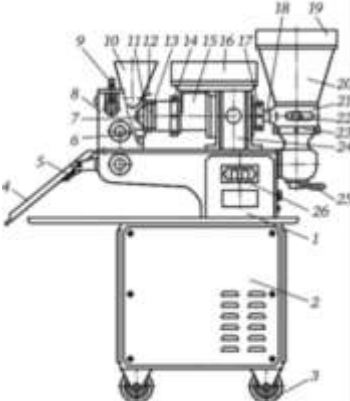
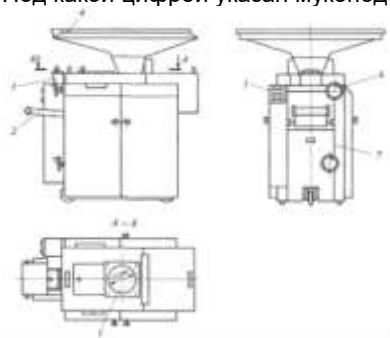
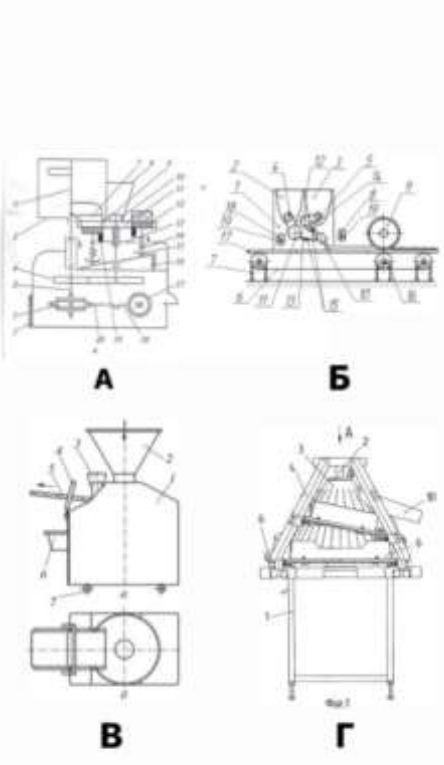
Таблица 5

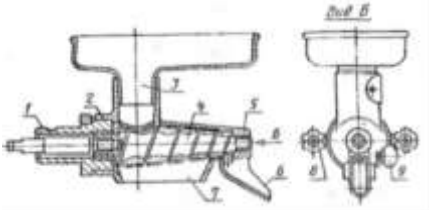
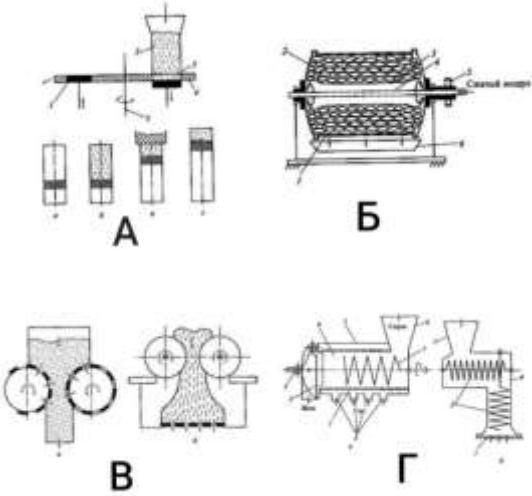

Номер задания	Содержание вопроса	Компетенция	Время выполнения задания, мин
1.	Перечислить виды передач представленные на картинке 	ОПК-3	5
2.	Передаточный механизм - это	ПК-2	5
3.	Опишите конструкцию планетарной передачи	ОПК-3	5
4.	Назовите устройство, передающее крутящий момент и способное плавно менять передаточное отношение в некотором диапазоне регулирования	ОПК-3	5
5.	Перечислите основные требования к механическому оборудованию.	ПК-2	5
6.	Машина – это А) совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой. Б) совокупность функционально связанных взаимодействующих, выполняющих, как правило, весь технологический процесс. В) совокупность механизмов для передачи движения от двигателя к рабочим частям машин. Г) совокупность механизмов, в том числе и двигатель.	ОПК-3	5
7.	По степени автоматизации и механизации выполняемых технологических процессов различают машины. А) неавтоматические Б) полуавтоматические В) автоматические Г) механические	ПК-2	5

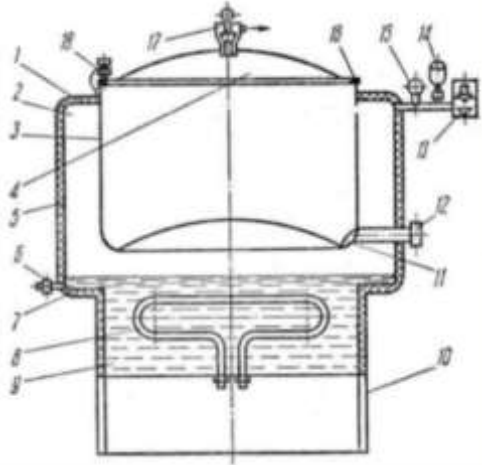

8.	<p>Что за оборудование представлено на рисунке? Опишите принцип действия данного аппарата?</p> 	ПК-2	7
9.	<p>Что из себя представляет скребок в рыбоочистительном оборудовании?</p>	ПК-2	5
10.	<p>По каким признакам классифицируется очистительное оборудование?</p>	ПК-2	5
11.	<p>Опишите, как и для чего сульфитируют картофель?</p>	ПК-2	7
12.	<p>Для чего предназначена филетировочная машина и какие технологические операции она выполняет?</p>	ПК-2	7
13.	<p>Укажите, на чем основан принцип действия очистки картофеля в картофелеочистительных машинах? А. Основан за счёт трения об абразивную поверхность. Б. Основан на вращательном движении рабочей камеры. В. Основан на трения клубней друг об друга. Основан за счёт трения в барабане.</p>	ПК-2	5
14.	<p>Укажите, какие способы очистки корнеплодов и клубнеплодов применяют на предприятиях общественного питания? А. Тепловой. Б. Щелочной В. Механический. Г. Комбинированный</p>	ПК-2	5
15.	<p>Выберите из приведенных ниже принципиальных схем работы устройств моечно-очистительную машину (пиллер) и назовите основные конструктивные элементы схемы</p> 	ПК-2	5
16.	<p>Назовите способы мойки овощей и чем они характеризуются?</p>	ПК-2	7
17.	<p>Как осуществляется мойка рыбы на предприятиях общественного питания?</p>	ПК-2	7
18.	<p>Опишите последовательность действий при работе посудомоечной машины в моечном отделении предприятия общественного питания</p>	ПК-2	10
19.	<p>Какие посудомоечные машины вам известны, классифицируйте.</p>	ПК-2	5

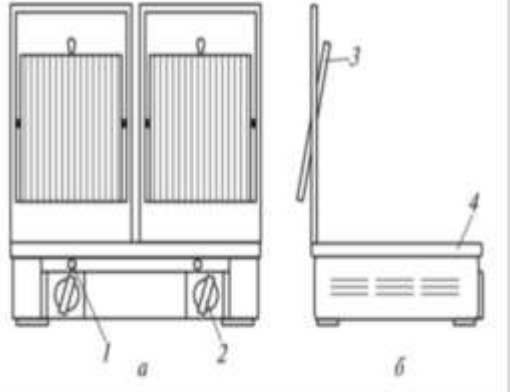
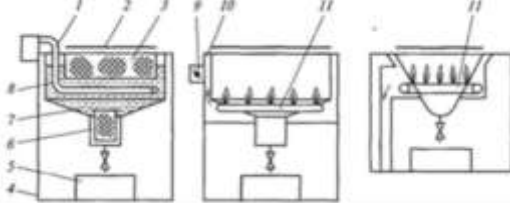
20.	<p>Что из нижеперечисленного относится к моечно-очистительному оборудованию?</p> <p>А. Куттер, Б. Пиллер В. Блокорезка Г. Вибрационная овощемоечная машина</p>	ПК-2	5
21.	<p>При какой температуре осуществляется процесс дезинфекции в посудомоечной машине?</p> <p>А. 40 °С Б. 90 °С В. 120 °С Г. 20 °С</p>	ПК-2	5
22.	<p>Назовите оборудование, представленное на картинке. Подпишите составные части данного оборудования.</p> 	ПК-2	5
23.	<p>В чем заключается назначение измельчительно-режущего оборудования?</p>	ПК-2	5
24.	<p>Что является рабочим органом хлеборезательной машины?</p>	ОПК-3	5
25.	<p>В зависимости от размера получаемого продукта различают виды измельчения:</p>	ОПК-3	5
26.	<p>Что представляет собой рабочая камера мясорубки?</p>	ПК-2	5
27.	<p>Элемент мясорубки предназначенный для уплотнения продукта:</p> <p>А) Ножевая решетка Б) Двусторонний нож В) Шнек Г) Дисковый нож</p>	ПК-2	5
28.	<p>В овощерезке терочный диск устанавливают для нарезки:</p> <p>А) Ломтиками Б) Стружкой В) Брусочками Г) Кубиками</p>	ПК-2	5
29.	<p>Опишите принцип работы малогабаритного привода. Подпишите составные части данного оборудования.</p> 	ПК-2	5
30.	<p>Дайте определение универсальной кухонной машине и перечислите состав универсального привода.</p>	ПК-2	5
31.	<p>Перечислите преимущества и недостатки универсального привода.</p>	ПК-2	5
32.	<p>Перечислите правила эксплуатации универсальных кухонных машин.</p>	ПК-2	5
33.	<p>Дайте определение универсального привода.</p>	ПК-2	5

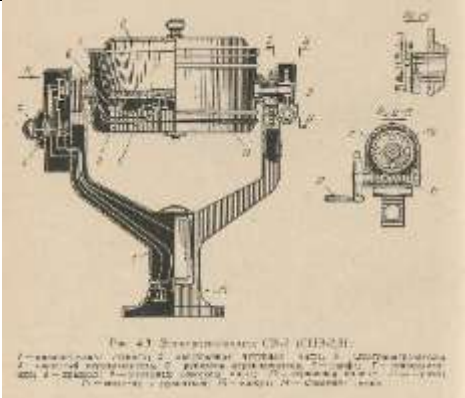
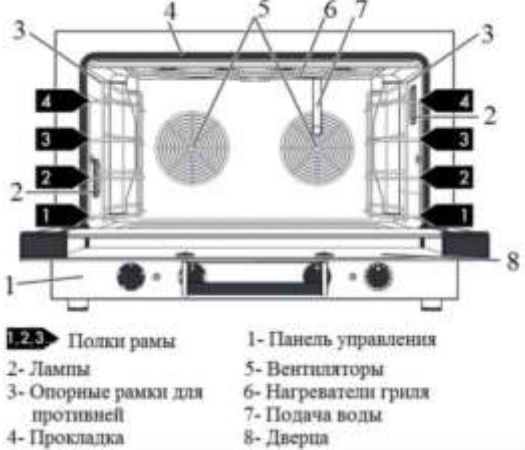
34.	<p>Какую машину можно отнести к универсальной кухонной машине специального назначения? А) УМК-07 (для кондитерских цехов); Б) УММ-17 (рыбоочистительный механизм); В) МКН-11 (мясорубка, механизм для нарезки сыра)</p>	ПК-2	5
35.	<p>Какое обозначение имеет сменный механизм для нарезки овощей? А) МИ, Б) МО, В) ВМ, Г) РЧ</p>	ПК-2	5
36.	<p>Что за оборудование представлено на фото? Опишите принцип действия данного аппарата.</p> 	ПК-2	5
37.	<p>Дайте определение понятию "замес".</p>	ОПК-3	5
38.	<p>Из каких технологических операций состоит процесс взбивания?</p>	ПК-2	5
39.	<p>Для чего предназначено месильно-перемешивающее оборудование?</p>	ПК-2	5
40.	<p>Какую конфигурацию имеют рабочие органы в месильных машинах?</p>	ПК-2	5
41.	<p>На какие виды делят рабочий орган тестомесильных машин? А) Овальный, шнековый, прутковый Б) Решётчатый, Z-образный, S-образный В) S-образный, Z-образный и шнековый Г) Овальный, лопастной, прутковый</p>	ПК-2	5
42.	<p>Для чего предназначена фаршемешалка? А) Замес и деление теста на порции Б) Смешивание фарша, замес негустого теста, смешивание салатов В) Взбивание сливок и яиц, смешивание фарша, фомирование котлет Г) Смешивание салатов, рыхление мяса</p>	ПК-2	5
43.	<p>Опишите тестоокруглитель, указанный на изображении</p> 	ПК-2	5
44.	<p>Из каких основных частей состоит котлетоформовочная машина?</p>	ПК-2	5
45.	<p>Опишите принцип работыпельменного аппарата, изображённого на рисунке.</p>	ПК-2	5

			
46.	Перечислите машины для обработки муки и теста.	ПК-2	5
47.	В каких цехах может находиться дозировочно-формовочное оборудование?	ПК-2	5
48.	<p>Под какой цифрой указан мукоподсыпатель?</p>  <p>А) 1; Б) 3; В) 5; Г) 6.</p>	ПК-2	5
49.	<p>На какой картинке показан тестоделитель?</p> 	ПК-2	5

50.	<p>Опишите устройство и принцип работы аппарата, изображённого на рисунке</p> 	ПК-2	5
51.	<p>Дайте определение понятию "Прессование"</p>	ОПК-3	5
52.	<p>Какие оборудования для прессования бывают по способу создания давления?</p>	ОПК-3	5
53.	<p>Перечислите виды механических прессов</p>	ОПК-3	5
54.	<p>В следствие чего происходит выделение сока и уплотнение продукта в шнековом прессе?</p>	ОПК-3	5
55.	<p>На каком рисунке представлена схема пуансонного пресса?</p> 	ПК-2	5
56.	<p>Какое из нижеперечисленных оборудования применяется для выжимки виноградного сока? 1) Пуансонный пресс 2) Пневматический пресс 3) Шнековый пресс 4) Вальцовый пресс</p>	ОПК-3	5
57.	<p>Опишите материал на картинке по классификации теплоизоляции. Назовите его.</p> 	ОПК-3	5
58.	<p>Назовите основные способы подвода теплоты к продуктам:</p>	ОПК-3	5
59.	<p>Какие бывают аппараты по источнику теплоты?</p>	ОПК-3	5
60.	<p>Чем отличаются аппараты периодического действия от аппаратов непрерывного?</p>	ОПК-3	5
61.	<p>Перечислите виды требований, предъявляемых к тепловым аппаратам</p>	ОПК-3	5

62.	К оборудованию, осуществляющему жарку продукта относится А) УЭВ-60 Б) ШЖЭ-3 В) ТММ-1М Г) КНЭ-25	ОПК-3	5
63.	Что не относится к опорно-несущим элементам машины? А) Фундамент Б) Станина В) Каркас Г) Нет правильного ответа	ОПК-3	5
64.	Какой аппарат изображен на рисунке? Подпишите составные части машины, выделенные цифрами 	ПК-2	5
65.	Как классифицируется пищеварочное оборудование?	ОПК-3	7
66.	В чем состоит преимущество готовки под давлением?	ОПК-3	5
67.	Что такое "сухой ход"?	ОПК-3	5
68.	Для чего предназначена и в какой части оборудования расположена пароводяная рубашка в пищеварочных котлах?	ОПК-3	5
69.	Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле: А) Тены; Б) Пароводяная рубашка; В) Манометр	ОПК-3	5
70.	В технологии Су-вид применяется вид варки: А) Основным способом Б) При повышенном давлении В) Варка в вакууме Г) Варка в малом количестве жидкости	ОПК-3	5
71.	Какой тип пароконвектомата изображен на рисунке? Расскажите принцип действия 	ПК-2	5
72.	Для чего нужны поддоны в пароварках?	ОПК-3	5
73.	В чем отличие работы бойлерного пароконвектомата от инжекторного?	ОПК-3	5
74.	Перечислите виды варки.	ПК-2	5

75.	В чем отличие принудительной конвекции от естественной?	ОПК-3	5
76.	Пароконвектоматы по технологическому назначению относятся к: А. многофункциональным Б. варочным В. Жарочным Г. специализированным тепловым аппаратам	ОПК-3	5
77.	Куда девается пар в пароварках при готовке продукта? А. выходит через отверстия Б. оседает на стенках устройства в виде конденсата В. стекает по стенкам на поддоны Г. все варианты верны	ОПК-3	5
78.	Опишите принцип действия машины, изображенной на рисунке. Подпишите составные части гриль-аппарата. 	ПК-2	5
79.	Сколько степеней готовности у ростбифа и бифштекса? Перечислите их.	ОПК-3	5
80.	Дайте определение понятию жарка. Какая реакция лежит в основе процесса?	ОПК-3	5
81.	Перечислите виды гриль-аппарата по конструктивным особенностям.	ОПК-3	5
82.	Опишите принципиальное отличие процесса жарки от варки.	ОПК-3	5
83.	В каком оборудовании осуществляется автоматическое переворачивание продукта? А) шаурма-гриль; Б) саламандр гриль; В) контактный гриль; Г) открытый гриль	ОПК-3	5
84.	Каким способом жарки готовится курица гриль? А) жарка в среде нагретого воздуха; Б) жарка основным способом; В) жарка ИК-излучением; Г) жарка во фритюре	ОПК-3	5
85.	Что такое фритюр ?	ОПК-3	5
86.	Перечислите виды аппаратов для жарки во фритюре	ОПК-3	5
87.	Перечислите виды фритюрниц по принципу действия	ОПК-3	5
88.	Опишите конструкцию фритюрниц, представленных на рисунке 	ПК-2	5
89.	Что за оборудование представлено на фото? Опишите принцип действия данного аппарата.	ПК-2	5

			
90.	Опишите предназначение и практическое применение электрических сковород	ОПК-3	5
91.	Почему нельзя применять электрическую сковороду для жарки во фритюре?	ОПК-3	5
92.	Для чего нужно масло в электросковороде:	ОПК-3	5
93.	Различие электросковороды и жарочной поверхности	ОПК-3	5
94.	Выберите те способы готовки, которые можно реализовать в электросковороде: А) жарка основным способом Б) припускание В) жарка во фритюре Г) приготовление на пару Д) тушение Е) копчение	ОПК-3	5
95.	Маркировка электросковороды с площадью пода чаши 0,27 м ² : А) ЭСК-80-0,27-40 Б) ЭСК-90-0,67-120 В) СЭСМ-0,25ЛЧ	ОПК-3	5
96.	Что за оборудование представлено на фото? Опишите принцип действия данного аппарата. 	ПК-2	7
97.	Опишите устройство и принцип действия жарочного шкафа.	ОПК-3	7
98.	Назовите основные различия между жарочными и пекарскими шкафами.	ОПК-3	7
99.	Как способ передачи теплоты не используется в жарочном шкафу? А) излучение Б) конвекция В) теплопроводность Г) все варианты	ОПК-3	5
100.	Маркировка пекарного шкафа, имеющего две секции: А) АПЭ-0,23А Б) АПЭСМ-2 В) АПЭСМ-1	ОПК-3	5

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 5

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Вопросы к лабораторным работам	систематически на практических занятиях / письменно и устно / в личном кабинете	экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
2.	Курсовой проект	по окончании изучения дисциплины/ устно	экспертный	По пятибалльной шкале	Ведомость, зачетная книжка
3.	Промежуточная аттестация зачет с оценкой в 6 семестре, экзамен в 7 семестре	по окончании изучения дисциплины/ устно	экспертный	Зачет/не зачет, оценка по пятибалльной шкале	экзаменационная ведомость, зачетная ведомость зачетная книжка

3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

Критерии оценки и шкала оценивания защиты отчёта по лабораторным работам

Таблица 6

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей. Отвечает на все поставленные вопросы	31-45 баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	16-30 баллов
«Удовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки. Затрудняется дать ответы на поставленные вопросы	5-15 баллов
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	0 баллов

Критерии оценки и шкала оценивания курсового проекта

Таблица 7

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	Оценка «отлично» ставится студенту, который в срок, в полном объеме и на высоком уровне выполнил курсовой проект. При защите и написании проекта студент продемонстрировал сформированные общие и профессиональные компетенции, навыки и умения. Тема, заявленная в проекте раскрыта полностью, все выводы студента подтверждены материалами исследования и разработаны информационное и программное обеспечение. Отчет подготовлен в соответствии с предъявляемыми требованиями. Рецензия руководителя положительная.	31-40 баллов
«Хорошо»	Оценка «хорошо» ставится студенту, который выполнил курсовой проект, но с незначительными замечаниями, был менее самостоятелен и инициативен. Тема проекта раскрыта, но выводы носят поверхностный характер, информационное и программное обеспечение разработано не полностью. Рецензия руководителя положительная.	21-30 баллов
«Удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, который не реализовал все функции и задачи в проекте, не полностью раскрыл заявленную тему, делал поверхностные выводы, слабо продемонстрировал навыки разработки информационного и программного обеспечения. Отзыв руководителя с замечаниями.	11-20 баллов
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, который не выполнил курсовой проект, либо выполнил с грубыми нарушениями требований, не разработал информационное и программное обеспечение.	0-10 баллов

Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 8

Наименование оценочного средства		Балльная шкала
1.	Вопросы к лабораторным работам	0-100 баллов
Итого:		100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на экзамене и на зачете с оценкой служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

Оценку «отлично» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 85-100 %**, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 71-84 %**, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 51-70 %**, обнаруживший знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем **на 51%**, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

Шкала оценивания результатов

Таблица 9

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

«Зачтено с оценкой» – выставляется в форме оценки: 5 - «отлично»; 4 - «хорошо»; 3 - «удовлетворительно», 2 - «неудовлетворительно» соответствующей уровню освоения обучающимся компетенции дисциплины на 0-100 % и определяется по шкале оценивания результатов.

Оценку «отлично» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования на 85-100 %, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования на 71-84 %, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и

обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования на 51-70 %, обнаруживший знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем на 51%, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

Шкала оценивания результатов

Таблица 10

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

_____ Л.М. Инаходова
« ____ » _____ 20__ г.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.03.05 «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

на 20__/20__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1)
- 2)

Разработчик дополнений и изменений:

_____ (должность, степень, ученое звание) _____ (подпись) _____ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г.,
протокол № ____.

Заведующий кафедрой _____ (степень, звание, подпись) _____ (ФИО)

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.О.03.05 «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	360 / 10
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой, экзамен, курсовой проект

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
7	216 / 6	4	8	-	6	189	9	зачет с оценкой
8	144 / 4	4	4	-	4	128	4	экзамен, курсовой проект
Итого	360 / 10	8	12	-	10	317	13	зачет с оценкой, экзамен, курсовой проект

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-3.1	Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания
Профессиональные компетенции:	
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания
ПК-2.3	Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и поточности производства и обслуживания в сфере общественного питания

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технической оснащённостью предприятий общественного питания, видами, марками различного оборудования, применяющегося для осуществления технологического процесса приготовления пищи на различных предприятиях питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, курсовое проектирование.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме вопросов к лабораторной работе, промежуточный контроль в форме защиты КП, зачета с оценкой в 7-м семестре и экзамена в 8-м семестре.