



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

26 мая 2022 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	2022
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 2022 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 26 мая 2022 г., протокол № 4.

Заведующий кафедрой

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




А.А. Цынаева

(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной  
программы

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



А.В. Борисова

(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) .....	5
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 .....	8
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	<b>ОПК-3.1</b> Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	<b>В2 ОПК-3.1</b> 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	<b>ПК-2.3</b> Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и поточности производства и обслуживания в сфере общественного питания	<b>З1 ПК-2.3</b> Знать: конструктивные особенности изображения оборудования на чертежах, взаимосвязи между выполняемыми операциями и подходящим технологическим оборудованием <b>У1 ПК-2.3</b> Уметь: контролировать и улучшать работу технологического оборудования на линии приготовления блюд общественного питания <b>В1 ПК-2.3</b> 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	Учебная практика: проектная практика; Инновационная экономика и технологическое предпринимательство; Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания; Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания; Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания; Органолептический анализ продуктов общественного питания; Безопасность 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; 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	Курс 4
<b>Аудиторная контактная работа (всего),</b> в том числе:	<b>24</b>	<b>24</b>
лекционные занятия (ЛЗ)	10	10
лабораторные работы (ЛР)	14	14
практические занятия (ПЗ)	0	0
<b>Внеаудиторная контактная работа, КСР</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>Самостоятельная работа (всего),</b> в том числе:	<b>313</b>	<b>313</b>
подготовка к лабораторным работам	78	78
Выполнение курсового проекта	78	78
Подготовка к зачету	78	78
Подготовка к экзамену	79	79
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>		<b>вопросы к лабораторным работам</b>
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>экзамен, зачет с оценкой, курсовой проект</b>	<b>экзамен, зачет с оценкой, курсовой проект</b>
<b>Контроль</b>	<b>13</b>	<b>13</b>
<b>ИТОГО: час.</b>	<b>360</b>	<b>360</b>
<b>ИТОГО: з.е.</b>	<b>10</b>	<b>10</b>

**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	6	6	-	159	5	7	183
2.	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	4	8	-	154	5	6	177
<b>Итого:</b>		<b>10</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>313</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>360</b>

**4.1. Содержание лекционных занятий**

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>Курс 4</b>				
1	Механическое оборудование предприятий общественного питания	Универсальные приводы.	Конструкция машин, устройство, принцип работы, требования по технике безопасности и эксплуатации	6
2	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	Тепловые процессы в общественном питании	Теоретические основы расчета теплового оборудования, основные характеристик тепловых аппаратов.	4
<b>Итого за курс:</b>				<b>10</b>
<b>Итого:</b>				<b>10</b>

## 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
<b>Курс 4</b>				
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.	8
<b>Итого за курс:</b>				<b>14</b>
<b>Итого:</b>				<b>14</b>

## 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
<b>не предусмотрены учебным планом</b>				

## 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
<b>Курс 4</b>				
1.	Механическое 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	40
	Тепловое оборудование предприятий общественного питания			38
2.	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 режимов производства, графиком технологических процессов. Учет производственных площадей, качества, потерь сырья, прибыли	40
	Тепловое оборудование предприятий общественного питания			38
3.	Механическое 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	40
	Тепловое оборудование предприятий общественного питания			38
4.	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.	39
	Тепловое оборудование предприятий общественного питания			40
<b>Итого за курс:</b>				<b>313</b>
<b>Итого:</b>				<b>313</b>

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

### 1. Методические указания при работе на лекции

До лекции студент 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 закреплен 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.

## **2. 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.

## **3. 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.

## **4. Методические указания по выполнению 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 студента, 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 студент 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, кафедра, 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 Arial, 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. <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3501">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3501</a>	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. <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3295">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3295</a>	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. <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2483">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2483</a>	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. <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2659">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2659</a>	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. <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2699">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2699</a>	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. <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2802">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2802</a>	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. <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3295">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3295</a>	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. <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2803">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2803</a>	ЭР	-	+

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ ([elibr.samgtu.ru](http://elibr.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	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
2	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	<a href="https://elib.samgtu.ru/">https://elib.samgtu.ru/</a>
3	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	<a href="http://www.elibrary.ru/">http://www.elibrary.ru/</a>

## 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; термощуп; 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).

## 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»**

<b>Код и направление подготовки (специальность)</b>	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
<b>Направленность (профиль)</b>	<b>Технология производства продуктов и организация общественного питания</b>
<b>Квалификация</b>	<b>бакалавр</b>
<b>Форма обучения</b>	<b>заочная</b>
<b>Год начала подготовки</b>	<b>2022</b>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<b>Инженерные технологии</b>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<b>Инженерные технологии</b>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<b>360 / 10</b>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<b>курсовой проект, зачет с оценкой, экзамен</b>

**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	<b>ОПК-3.1</b> Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	<b>В2 ОПК-3.1</b> 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	<b>ПК-2.3</b> Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и точности производства и обслуживания в сфере общественного питания	<b>З1 ПК-2.3</b> Знать: конструктивные особенности изображения оборудования на чертежах, взаимосвязи между выполняемыми операциями и подходящим технологическим оборудованием <b>У1 ПК-2.3</b> Уметь: контролировать и улучшать работу технологического оборудования на линии приготовления блюд общественного питания <b>В1 ПК-2.3</b> 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			Промежуточная аттестация Экзамен, Курсовой проект, зачет с оценкой
	Механическое оборудование предприятий общественного питания	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	Вопросы к лабораторной работе	
	ОПК-3.1	В2 ОПК-3.1		
ПК-2.3	З1 ПК-2.3	З1 ПК-2.3	З1 ПК-2.3	З1 ПК-2.3
ПК-2.3	У1 ПК-2.3	У1 ПК-2.3	У1 ПК-2.3	У1 ПК-2.3
ПК-2.3	В1 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.

### **2.1.1. 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**

### **2.2.1. 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.
10. 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.

### **2.2.2. Перечень вопросов к зачету с оценкой 6 семестр:**

1. Общие сведения о деталях машин, понятие о машинах, узле, механизмах.
2. Универсальный привод, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
3. Классификация технологического оборудования предприятия общественного питания.
4. Понятие о передачах, краткая характеристика механических передач.
5. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.
6. Общие правила эксплуатации оборудования предприятий общественного питания.
7. Аппараты включения и защиты - общие сведения и краткая характеристика.
8. Аппараты контроля и управления - общие сведения и краткая характеристика.
9. Основные требования техники безопасности при работе на оборудовании предприятий общественного питания.
10. Характеристика универсальных приводов, типы, назначение, схема устройства, правила эксплуатации, и требования техники безопасности.
11. Картофелеочистительная машин, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования техники безопасности.
12. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов


13. Овощерезательная машина, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
14. Протирачная машина; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
15. Кофемолка электрическая; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
16. Машина для измельчения мяса; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
17. Машина для просеивания муки; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
18. Тестомесильная машина; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
19. Машина для нарезания гастрономических товаров, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
20. Фаршемешалка, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
21. Тестомесильная машина, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
22. Тестораскаточная машина, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
23. Мясорыхлительная машина, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
24. Взбивательная машина, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
25. Взбивательная машина, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
26. Хлеборезательная машина, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
27. Контрольно-кассовая машина, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
28. Машина для измельчения мяса, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
29. Весоизмерительное оборудование весы, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
30. Машина для измельчения мяса, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
31. Машина для измельчения кофе, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
32. Механизм для дробления орехов и растирания мака, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
33. Рыбоочиститель, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

### **2.2.3. Перечень вопросов к экзамену 7 семестр:**

1. Фритюрница электрическая секционнно-моделированная; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
2. Шкаф жарочный электрический секционнно - модулированный; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
3. Жаровня вращающаяся электрическая, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
4. Шкаф пекарский электрический секционнно-модулированный, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
5. Кондитерская электрическая печь, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
6. Плита электрическая, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
7. Подъемно-транспортное оборудование, лифты, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
8. Водонагреватель электрический, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
9. Характеристика электрических нагревательных элементов (тэнов).
10. Характеристика теплового оборудования, классификация по основным признакам.
11. Посудомоечные машины, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
12. Кипятильник непрерывного действия, электрический, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
13. Шкаф жарочный электрический секционнно-модулированный, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
14. Пищеварочные котлы, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
15. Электрические плиты, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
16. Кондитерская электрическая печь, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
17. Мармит стационарный для первых блюд, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
18. Мармиты стационарные электрические секционнно-модулированные, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.

19. Котел пищеварочный электрический опрокидывающий; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
20. Аппарат пароварочный электрический секционно-модулированный, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
21. Котел пищеварочный электрический не опрокидывающийся, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
22. Аппарат пароварочный электрический секционно -модулированный, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности,
23. Сковорода электрическая секционно-модулированная; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
24. Сосисковарка, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования техники безопасности.
25. Характеристика СВЧ-печи, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
26. Электрические плиты, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
27. Сковорода электрическая с косвенным обогревом; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
28. Сковорода электрическая; назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
29. Характеристика современных хладагентов.
30. Общие сведения о холодильном оборудовании.
31. Характеристика способов охлаждения.
32. Общая характеристика компрессорных холодильных машин.
33. Характеристика фреоновой автоматической компрессорной машины.
34. Холодильные герметические агрегаты - назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
35. Характеристика основных видов торгово-холодильного оборудования.
36. Холодильные шкафы - назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
37. Сборно-разборные холодильные камеры: назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
38. Характеристика основных видов холодильных прилавков и витрин.
39. Льдогенераторы - назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
40. Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве.

#### Пример экзаменационного билета

	<p><b>Министерство науки и высшего образования Российской Федерации</b>  <b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «СамГТУ»)</b>  <b>Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан</b></p>
<b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>1</u></b>	
По дисциплине (модулю): <b>«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»</b>	
Семестр 7	
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика современных хладагентов.</li> <li>2. Характеристика основных видов торгово-холодильного оборудования.</li> </ol>	
<b>Составил:</b> Доцент, к.т.н. _____ А.В.Борисова _____ (подпись) « ____ » _____ 20__ г.	<b>Утверждаю:</b> Зав.кафедрой _____ А.А. Цынаева _____ (подпись) « ____ » _____ 20__ г.

### 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	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений,

		оценивания			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 книжка

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

#### Критерии 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	(76-100) баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	(51-75) 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	(26-50) баллов
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	(0-25) баллов

#### Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 7

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

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к экзамену 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 на экзамене и на зачете с оценкой 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 8

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

#### Критерии оценивания курсового проекта

- глубокое знание программного материала – до 40 баллов;
  - знание концептуально-понятийного аппарата всего курса – до 20 баллов;
  - знание рекомендуемой литературы по курсу – до 20 баллов;
  - логика, четкая структура и аргументированность ответа – до 10 баллов;
  - культура речи, манера общения, готовность к дискуссии – до 10 баллов.
- ИТОГО: до 100 баллов (100 баллов =100%)

#### 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

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	2022
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

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
7	216 / 6	6	10	-	6	185	9	экзамен, курсовой проект
8	144 / 4	4	4	-	4	128	4	зачет с оценкой
Итого	360 / 10	10	14	-	10	313	13	экзамен, курсовой проект, зачет с оценкой

<b>Универсальные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Общепрофессиональные компетенции:</b>	
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
<b>Профессиональные компетенции:</b>	
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, экзамена в 7-м семестре и зачета с оценкой в 8-м семестре.