

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

Проскунина Ольга Васильевна

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.16.03 Оборудование предприятий общественного питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Цель дисциплины

являются формирование и развитие у обучающихся базовых компетентностей в области эксплуатации оборудования на оптимальных режимах работы с наибольшей производительностью, изучение бакалавром принципов функционирования и особенности эксплуатации современного оборудования для проведения технологических процессов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает D/01.6 Зн.5 Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1); D/01.6 Зн.6 Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1); D/01.6 Зн.9 Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (ПК – 1.1); D/01.6 Зн.11 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1); D/01.6 Зн.13 Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде (ПК – 1.1); D/01.6 Зн.14 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и

специализированных пище-вых продуктов (ПК – 1.1);

умеет

D/01.6 У.1 Применять методы под-бора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготов-ления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 У.5 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каж-дой технологической операции на основе технологических карт производства про-дукции общественного питания массового изготовления и специализированных пище-вых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 У.9 Применять способы орга-низации производства и эффективной рабо-ты трудового коллектива на основе совре-менных методов управления производством продукции общественного питания массо-вого изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 У.12 Вести основные техно-логические процессы производства продук-ции общественного питания массового из-готовления и специализированных пище-вых продуктов, в том числе в электронном виде (ПК – 1.1);

владеет навыками

D/01.6 ТД.1 Разработка планов раз-мещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специа-лизированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 ТД.2 Расчет производствен-ных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специа-лизированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 ТД.3 Разработка технологи-ческой и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции

		<p>обще-ственного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);</p> <p>D/01.6 ТД.4 Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства (ПК – 1.1);</p> <p>D/02.6 ТД.2 Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями (ПК – 1.1);</p>
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 4 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Научные основы производства продуктов питания

Научные основы производства продуктов функционального питания

Нутрициология

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы рационального питания

Процессы и аппараты пищевых производств

Санитария и гигиена питания

Сенсорный анализ

Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Товароведение продовольственных товаров

Физиология питания

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Барное дело

Безопасность пищевой продукции

Биологическая безопасность товаров

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Технологическая практика

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Химия пищевых добавок

Экологическая экспертиза товаров

Введение в пищевую промышленность

Инженерная подготовка

Комплексное оснащение предприятий общественного питания

Освоение дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

1.1.	Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств. Классификация оборудования по функциональному признаку. Структурные элементы машин. Передаточные механизмы. Преобразовательные механизмы. Детали машин и их соединения. Машиностроительные материалы. Способы термической и химико-термической обработки деталей машин.	4	1,5	0,5	1	20			ПК-1.1
2.	2 раздел. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами разделения								
2.1.	Оборудование для резания. Оборудование для дробления. Оборудование для разделения жидких пищевых продуктов. Разделение в поле сил тяжести. Разделение смесей методом фильтрации. Разделение в поле центробежных сил. Оборудования для выделения жидких фракций из твердого сырья.	4	1,5	0,5	1	20			
3.	3 раздел. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами соединения								
3.1.	Оборудование для соединения компонентов перемешиванием с получением тестообразных продуктов и жидких смесей. Оборудование для соединения компонентов, с целью получения жидких полупродуктов. Оборудование для соединения с целью получения сыпучих полуфабрикатов.	4	1,5	0,5	1	20			
4.	4 раздел. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами формования								

4.1.	Оборудование для формования штампованием (прессованием). Формование методом экструзии. Факторы, влияющие на производительность и мощность шнековых нагнетателей. Оборудование для формования путем отсадки, округления, раскатки и закатки. Оборудование для формования путем отливки.	4	1,5	0,5	1		20		
5.	5 раздел. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами теплообмена								
5.1.	Аппараты для тепловой обработки мясopодуKтов при атмосферном давлении, оборудование для огневой обработки мясopодуKтов, выпарные и вододистилляционные установки, сушильные установки, оборудование для диффузионной обработки мясopодуKтов, оборудование для тепловой и импульсной обработки жирсодержащих мясopодуKтов, экстракционные аппараты и установки	4	3	1	2		20		
6.	6 раздел. Оборудование для наполнения крупногабаритной и малогабаритной тары, упаковочные машины								
6.1.	Оборудование для наполнения крупногабаритной тары. Упаковочные машины, в которых упаковка совмещена с изготовлением тары. Машины для упаковки продуктов в готовую тару. Оборудование для дозирования жидких, сыпучих и пастообразных продуктов. Оборудование для укупорки, закрытия наполненной тары и этикетировочные машины. Оборудование для проведения инспекционных операций с наполненной тарой. Оборудование для укладки фасованной продукции в транспортную тару. Пакетоформирующие машины.	4	3	1	2		23		
	Промежуточная аттестация	Эк							
	Итого		144	4	8		123		
	Итого		144	4	8		123		

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
<p>Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств. Классификация оборудования по функциональному признаку. Структурные элементы машин. Передаточные механизмы. Преобразовательные механизмы. Детали машин и их соединения. Машиностроительные материалы. Способы термической и химико-термической обработки деталей машин.</p>	<p>Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств. Классификация оборудования по функциональному признаку. Структурные элементы машин. Передаточные механизмы. Преобразовательные механизмы. Детали машин и их соединения. Машиностроительные материалы. Способы термической и химико-термической обработки деталей машин.</p>	<p>0,5/-</p>
<p>Оборудование для резания. Оборудование для дробления. Оборудование для разделения жидких пищевых продуктов. Разделение в поле сил тяжести. Разделение смесей методом фильтрации. Разделение в поле центробежных сил. Оборудования для выделения жидких фракций из твердого сырья.</p>	<p>Оборудование для резания. Оборудование для дробления. Оборудование для разделения жидких пищевых продуктов. Разделение в поле сил тяжести. Разделение смесей методом фильтрации. Разделение в поле центробежных сил. Оборудования для выделения жидких фракций из твердого сырья.</p>	<p>0,5/-</p>
<p>Оборудование для соединения компонентов перемешиванием с получением тестообразных продуктов и жидких смесей. Оборудование для соединения компонентов, с целью получения жидких полупродуктов. Оборудование для соединения с целью получения сыпучих полуфабрикатов.</p>	<p>Оборудование для соединения компонентов перемешиванием с получением тестообразных продуктов и жидких смесей. Оборудование для соединения компонентов, с целью получения жидких полупродуктов. Оборудование для соединения с целью получения сыпучих полуфабрикатов.</p>	<p>0,5/-</p>
<p>Оборудование для формования штампованием (прессованием). Формование методом</p>	<p>Оборудование для формования штампованием (прессованием). Формование методом экструзии. Факторы, влияющие на</p>	<p>0,5/-</p>

<p>экструзии. Факторы, влияющие на производительность и мощность шнековых нагнетателей.</p> <p>Оборудование для формования путем отсадки, округления, раскатки и закатки. Оборудование для формования путем отливки.</p>	<p>производительность и мощность шнековых нагнетателей. Оборудование для формования путем отсадки, округления, раскатки и закатки. Оборудование для формования путем отливки.</p>	
<p>Аппараты для тепловой обработки мясопродуктов при атмосферном давлении, оборудование для огневой обработки мясопродуктов, выпарные и вододистилляционные установки, сушильные установки, оборудование для диффузионной обработки мясопродуктов, оборудование для тепловой и импульсной обработки жирсодержащих мясопродуктов, экстракционные аппараты и установки</p>	<p>Аппараты для тепловой обработки мясопродуктов при атмосферном давлении, оборудование для огневой обработки мясопродуктов, выпарные и вододистилляционные установки, сушильные установки, оборудование для диффузионной обработки мясопродуктов, оборудование для тепловой и импульсной обработки жирсодержащих мясопродуктов, экстракционные аппараты и установки</p>	<p>1/-</p>
<p>Оборудование для наполнения крупногабаритной тары. Упаковочные машины, в которых упаковка совмещена с изготовлением тары. Машины для упаковки продуктов в готовую тару.</p> <p>Оборудование для дозирования жидких, сыпучих и пастообразных продуктов. Оборудование для укупорки, закрытия наполненной тары и этикетировочные машины.</p> <p>Оборудование для проведения инспекционных операций с наполненной тарой. Оборудование для укладки фасованной продукции в транспортную тару. Пакетоформирующие машины.</p>	<p>Оборудование для наполнения крупногабаритной тары. Упаковочные машины, в которых упаковка совмещена с изготовлением тары. Машины для упаковки продуктов в готовую тару. Оборудование для дозирования жидких, сыпучих и пастообразных продуктов. Оборудование для укупорки, закрытия наполненной тары и этикетировочные машины. Оборудование для проведения инспекционных операций с наполненной тарой. Оборудование для укладки фасованной продукции в транспортную тару. Пакетоформирующие машины.</p>	<p>1/-</p>
<p>Итого</p>		<p>4</p>

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
<p>Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств. Классификация оборудования по функциональному признаку. Структурные элементы машин. Передаточные механизмы. Преобразовательные механизмы. Детали машин и их соединения. Машиностроительные материалы. Способы термической и химико-термической обработки деталей машин.</p>	Изучение работы Фаршемешалки	Пр	1/-/-
<p>Оборудование для резания. Оборудование для дробления. Оборудование для разделения жидких пищевых продуктов. Разделение в поле сил тяжести. Разделение смесей методом фильтрации. Разделение в поле центробежных сил. Оборудования для выделения жидких фракций из твердого сырья.</p>	Изучение работы Куттера	Пр	1/-/-
<p>Оборудование для соединения компонентов перемешиванием с</p>	Изучение работы Шприца	Пр	1/-/-

<p>получением тестообразных продуктов и жидких смесей. Оборудование для соединения компонентов, с целью получения жидких полупродуктов. Оборудование для соединения с целью получения сыпучих полуфабрикатов.</p>			
<p>Оборудование для формования штампованием (прессованием). Формование методом экструзии. Факторы, влияющие на производительность и мощность шнековых нагнетателей. Оборудование для формования путем отсадки, округления, раскатки и закатки. Оборудование для формования путем отливки.</p>	<p>Изучение работы Молочного гомогенизатора</p>	<p>Пр</p>	<p>1/-/-</p>
<p>Аппараты для тепловой обработки мясопродуктов при атмосферном давлении, оборудование для огневой обработки мясопродуктов, выпарные и вододистилляционные установки, сушильные установки, оборудование для диффузионной обработки мясопродуктов, оборудование для тепловой и импульсной обработки жирсодержащих</p>	<p>Изучение работы Фризера</p>	<p>Пр</p>	<p>2/-/-</p>

мясопродуктов, экстракционные аппараты и установки			
Оборудование для наполнения крупногабаритной тары. Упаковочные машины, в которых упаковка совмещена с изготовлением тары. Машины для упаковки продуктов в готовую тару. Оборудование для дозирования жидких, сыпучих и пастообразных продуктов. Оборудование для укупорки, закрытия наполненной тары и этикетировочные машины. Оборудование для проведения инспекционных операций с наполненной тарой. Оборудование для укладки фасованной продукции в транспортную тару. Пакетоформирующие машины.	Изучение работы Молочно-го сепаратора	Пр	2/-/-

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы самостоятельной работы	к текущему контролю
Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств. Классификация оборудования по функциональному признаку. Структурные элементы машин. Передаточные механизмы. Преобразовательные механизмы. Детали машин и их соединения. Машиностроительные материалы. Способы термической и химико-термической обработки деталей машин.	20
Оборудование для резания. Оборудование для дробления. Оборудование для разделения жидких пищевых продуктов. Разделение в поле сил тяжести. Разделение смесей методом фильтрации. Разделение в поле центробежных сил. Оборудования для выделения жидких фракций из твердого сырья.	20

<p>Оборудование для соединения компонентов перемешиванием с получением тестообразных продуктов и жидких смесей. Оборудование для соединения компонентов, с целью получения жидких полупродуктов. Оборудование для соединения с целью получения сыпучих полуфабрикатов.</p>	<p>20</p>
<p>Оборудование для формования штампованием (прессованием). Формование методом экструзии. Факторы, влияющие на производительность и мощность шнековых нагнетателей. Оборудование для формования путем отсадки, округления, раскатки и закатки. Оборудование для формования путем отливки.</p>	<p>20</p>
<p>Аппараты для тепловой обработки мясопродуктов при атмосферном давлении, оборудование для огневой обработки мясопродуктов, выпарные и вододистилляционные установки, сушильные установки, оборудование для диффузионной обработки мясопродуктов, оборудование для тепловой и импульсной обработки жирсодержащих мясопродуктов, экстракционные аппараты и установки</p>	<p>20</p>
<p>машины, в которых упаковка совмещена с изготовлением тары. Машины для упаковки продуктов в готовую тару. Оборудование для дозирования жидких, сыпучих и пастообразных продуктов. Оборудование для укупорки, закрытия наполненной тары и этикетировочные машины. Оборудование для проведения инспекционных операций с наполненной тарой. Оборудование для укладки фасованной продукции в транспортную тару. Пакетоформирующие</p>	<p>23</p>

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания».
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания».
4. Методические рекомендации по выполнению письменных работ ().
5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств. Классификация оборудования по функциональному признаку. Структурные элементы машин. Передаточные механизмы. Преобразовательные механизмы. Детали машин и их соединения. Машиностроительные материалы. Способы термической и химико-термической обработки деталей машин.			
2	Оборудование для резания. Оборудование для дробления. Оборудование для разделения жидких пищевых продуктов. Разделение в поле сил тяжести. Разделение смесей методом фильтрации. Разделение в поле центробежных сил. Оборудования для выделения жидких фракций из твердого сырья.			
3	Оборудование для соединения компонентов перемешиванием с получением тестообразных продуктов и жидких смесей. Оборудование для соединения компонентов, с целью получения жидких полупродуктов. Оборудование для соединения с целью получения сыпучих полуфабрикатов.			
4	Оборудование для формования			

	штампованием (прессованием). Формование методом экструзии. Факторы, влияющие на производительность и мощность шнековых нагнетателей. Оборудование для формования путем отсадки, округления, раскатки и закатки. Оборудование для формования путем отливки.			
5	Аппараты для тепловой обработки мясопродуктов при атмосферном давлении, оборудование для огневой обработки мясопродуктов, выпарные и вододистилляционные установки, сушильные установки, оборудование для диффузионной обработки мясопродуктов, оборудование для тепловой и импульсной обработки жирсодержащих мясопродуктов, экстракционные аппараты и установки			
6	Оборудование для наполнения крупногабаритной тары. Упаковочные машины, в которых упаковка совмещена с изготовлением тары. Машины для упаковки продуктов в готовую тару. Оборудование для дозирования жидких, сыпучих и пастообразных продуктов. Оборудование для укупорки, закрытия наполненной тары и этикетировочные машины. Оборудование для проведения инспекционных операций с наполненной тарой. Оборудование для укладки фасованной продукции в транспортную тару. Пакетоформирующие машины.			

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ПК-1.1: Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции	Введение в пищевую промышленность	x				
	История продуктов питания		x			
	Комплексное оснащение предприятий общественного питания				x	

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		
	Организация производства и технология блюд азиатской кухни				x	
	Организация производства и технология блюд европейской кухни				x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Русская национальная кухня				x	
	Технологическая практика		x			
	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)				x	
	Технология продукции общественного питания			x	x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Эстетика общественного питания				x	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» проводится в виде Экзамен.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
---------------------	---	--------------------------------

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная.

Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:

для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

1. Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств
2. Оборудование для фасования и упаковывания вязких и пастообразных пищевых продуктов
3. Аппаратурно-технологическая схема производства муки
4. Основные машиностроительные материалы
5. Оборудование для прессования сырья и полуфабрикатов. Классификация оборудования
6. Аппаратурно-технологическая схема переработки зерна в крупу
7. Структурные элементы машин. Соединения деталей машин и основные типы механизмов

8. Оборудование для фасования и упаковывания сыпучих пищевых продуктов
9. Аппаратурно-технологическая схема производства сыра
10. Исполнительные механизмы, применяемые в машинах и аппаратах перерабатывающих производств.
11. Оборудование для дозирования, розлива, фасования и упаковывания готовой продукции
12. Аппаратурно-технологическая схема производства макаранных изделий
13. Основные технологические операции и классификация оборудования
14. Оборудование для фасования и упаковывания твердых пищевых продуктов
15. Аппаратурно-технологическая схема производства варенных колбас
16. Основные машиностроительные материалы
17. Оборудование для прессования сырья и полуфабрикатов. Классификация оборудования
18. Аппаратурно-технологическая схема переработки зерна в крупу
19. Воздушные сепараторы
20. Оборудование для фасования и упаковывания твердых пищевых продуктов
21. Аппаратурно-технологическая схема производства творога
22. Зерновые сепараторы
23. Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов
24. Аппаратурно-технологическая схема производства пастеризованного молока
25. Триеры
26. Оборудование для варки и выпаривания
27. Аппаратурно-технологическая схема производства растительных масел
28. Магнитные сепараторы
29. Оборудование для выпечки
30. Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий
31. Машины для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей
32. Оборудование для охлаждения и замораживания пищевых продуктов
33. Элементы системы автоматизированного проектирования
34. Увлажнительные и моечные машины
35. Оборудование для экстракции
36. Исполнительные устройства систем автоматики
37. Машины для шелушения и шлифования зерна крупяных культур
38. Оборудование для получения тестообразных продуктов
39. Компьютерные системы сбора информации с датчиков на базе микроэвм
40. Оборудование для очистки поверхности зерна
41. Особенности оборудования малотоннажных перерабатывающих производств
42. Микропроцессорные программируемые регуляторы
43. Машины для мойки и очистки картофеля, плодов и овощей
44. Поточные механизированные и автоматизированные линии перерабатывающих производств
45. Микропроцессорные средства обработки сигналов датчиков и регулирования
46. Оборудование для дробления и измельчения сырья и полуфабрикатов. Классификация оборудования
47. Тепломассообменные процессы перерабатывающих производств
48. Сравнивающие устройства
49. Оборудование истирающего и раздавливающего действия
50. Аппараты для гидротермической и тепловой обработки зерна
51. Задающие устройства
52. Оборудование ударного действия
53. Классификация малотоннажных перерабатывающих производств
54. Датчики параметров технологического процесса
55. Резательные машины
56. Комплекты оборудования для переработки продукции животноводства
57. Цифровые схемы автоматики
58. Как классифицируют машины для измельчения мяса.

59. Линии переработки сельскохозяйственного сырья и полуфабрикатов
60. Элементная база устройств автоматики
61. Оборудование для разделения продуктов переработки. Классификация оборудования
62. Сушилки
63. Законы регулирования
64. Оборудование для разделения жидких пищевых сред
65. Функциональная структура линий переработки сельскохозяйственного сырья
66. Характеристики объектов управления автоматизированных производств
67. Оборудование для разделения сыпучих продуктов измельчения пищевых сред
68. Циклы оборудования и линии
69. Автоматизированные системы управления технологическим процессом и отдельным оборудованием
70. Оборудование для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов соединением
71. Производительность оборудования
72. Технологическое оборудование и принципы построения автоматизированных производств
73. Цели и способы перемешивания
74. Оборудование для фасования и упаковывания пищевых продуктов под вакуумом
75. Основы автоматизации технологических процессов
76. Оборудование для перемешивания жидких продуктов
77. Системный подход к проблеме проектирования и развития линий
78. Промежуточные емкости и накопители
79. Оборудование для отделения жидкой фазы прессованием
80. Производительность технологических линий
81. Транспортные и загрузочные устройства
82. Оборудование для формования путем выдавливания
83. Производственный процесс в линии как технологическая система
84. Организация и производительность труда на поточных линиях
85. Оборудование для проведения тепломассообменных процессов
86. Подбор технологического оборудования
87. Компоновка основных и вспомогательных производств
88. Оборудование для подогрева, пастеризации и стерилизации
89. Операция как элемент технологической системы
90. Расчет производственных площадей
91. Оборудование для перегонки и ректификации
92. Циклы оборудования и линии
93. Комплекты оборудования для переработки продукции растениеводства
94. Оборудование для дозирования
95. Оборудование для фасования жидких продуктов
96. Структура технологической системы

- 1.Современные направления формирования ассортимента продовольственных товаров.
- 2.Основные направления повышения биологической ценности продовольственных товаров.
- 3.Исследование факторов и путей сокращения потерь продукции на этапах товародвижения.
- 4.Основные направления разработки новых наименований хлебобулочных изделий с улучшенными потребительскими свойствами.
- 5.Товароведная характеристика новых наименований хлебобулочных изделий.
- 6.Сравнительная характеристика потребительских свойств тропических и субтропических плодов.
- 7.Сокращение потерь плодоовощной продукции от сбора до потребителя.
- 8.Признаки идентификации качества меда.
- 9.Структура ассортимента и потребительские свойства мучных кондитерских изделий, вырабатываемых и реализуемых в предприятиях общественного питания.
- 10.Формирование ассортимента и оценка качества пряностей и приправ на российском

рынке.

11. Потребительские свойства плодово-ягодных соков и анализ потребительских предпочтений.
12. Новые экспресс-методы определения качества пищевых продуктов.
13. Современные методы и подходы обеспечения стабильности качества и безопасности пищевых продуктов.
14. Современные способы хранения и переработки продовольственных товаров и продовольственного сырья.
15. Анализ состояния внедрения Технического Регламента на масложировую продукцию.
16. Сравнительная характеристика ассортимента и качества растительных масел.
17. Анализ состояния внедрения Технического Регламента на молоко и молочную продукцию.
18. Сравнительная характеристика ассортимента и качества сыров отечественного и зарубежного производства
19. Основные направления совершенствования ассортимента и качества мясных продуктов.
20. Анализ состояния рынка мясных продуктов на российском рынке.

Контрольная точка № 1

Теоретический вопрос (оценка знаний).

Оборудование для резания. Измельчение.

Тестовые задания (оценка умений)

1. Раздел для формования с/х продукции включает оборудование для:
 - * выпечки
 - * сушки
 - * замораживания
 - * выдавливания
2. Продукт выходит из воздушно-ситового сепараторов через:
 - * приемное устройство
 - * выпускное устройство
 - * матрицу
 - * фильтр
3. Очистка металломагнитных примесей осуществляется на сепараторах.
 - * электро
 - * центробежных
 - * роторных
 - * дисковых
4. Группа «дисковые машины» входит в состав класса оборудования для:
 - * очистки сырья от наружного покрова
 - * мойка тары
 - * сортировка сырья
 - * мойка сырья
5. Оборудование, с помощью которого осуществляется дополнительное насыщение пива газом,
 - * барботер
 - * сепаратор
 - * сатуратор
 - * пост-микс
6. Измельчение ядер масличных семян выполняется в отделении маслозавода:
 - * прессовом
 - * выбойном
 - * рушилльном
 - * сырьевом
7. Какой механизм преобразовывает возвратно-поступательное движение во вращательное?
 - * кривошипно-шатунный
 - * кулачковый
 - * храповой

* фрикционный

8. Плиточный морозильный аппарат работает:

- * периодически
- * независимо
- * непрерывно
- * циркуляционно

9. Раздел «оборудование для разделения с/х продукции» включает:

- * смесители
- * мешалки
- * выпарные аппараты
- * резки

10. Укажите соответствие названий деталей на схеме многофункционального унифицированного утилизационного теплообменника-глушителя шума их позициям:

Задача (оценка умений, навыков):

Практическое занятие № 3 – Изучение работы Куттера

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: изучение устройства и принципа работы куттера, требования безопасной эксплуатации куттера, определение производительности куттера и мощности его привода.

ОБОРУДОВАНИЕ: куттер Л5–ФКМ.

Контрольная точка № 2

Теоретический вопрос (оценка знаний).

Формование методом экструзии. Факторы, влияющие на производительность и мощность шне-ковых нагнетателей.

Тестовые задания (оценка умений)

1 Делительно-округлительная машина А2-ХЛ1-С9 предназначена для деления и округления изделий:

- * фигурных
- * формовых
- * подовых
- * мелкоштучных

2. Класс «оборудование для упаковки продуктов мелкими дозами» включает группу:

- * резательные машины
- * фильтры
- * устройство упаковки
- * сепараторы жидкостные

3. Группа «барабанные дозаторы» входит в состав класса:

- * весовые дозаторы
- * мешалки
- * выпарные аппараты
- * объемные дозаторы

4. Принцип компоновки поточных линий включает выбор:

- * технологического процесса
- * монтажных работ
- * рабочих площадок
- * оптимальных моделей

5. Класс «смесители периодического действия» включает группу:

- * тестомесильные машины
- * турбинные машины
- * тестоокруглительные машины
- * шнековые экструдеры

6. Падди-машины предназначены для:

- * сортирования
- * мойки
- * передачи
- * транспортирования

7. Обрушивание масличных семян выполняется в отделении маслозавода:

- * прессовом
- * выбойном
- * рушильном
- * сырьевом

8. Класс «оборудование для формования путем сдавливания» входит в состав техоборудования для:

- * разделения
- * соединения
- * формования
- * подготовки

9.основной показатель работы сепараторов:

- * производительность

10. Укажите соответствие позиций деталей их названиям на схеме мармита с утилизацией теплоты отработавших газов:

* мармитница	1
* воздушные ТЭНы	6
* теплообменник-глушитель шума	11
* парогенератор	2

Задача (оценка умений, навыков):

Практическое занятие № 4 – Изучение работы Шприца

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: изучение устройства и принципа работы шприца, требования безопасной эксплуатации шприца, определение производительности шприца и мощности привода.

ОБОРУДОВАНИЕ: Шприц ЯЗ–ФША.

Контрольная точка № 3

Теоретический вопрос (оценка знаний).

Аппараты для тепловой обработки мясопродуктов сушильные установки

Тестовые задания (оценка умений)

1. Наименование машины для осаждения:

- * фильтр
- * пресс
- * сепаратор жидкостной
- * автоклав

2. Извлечение сорных примесей из зерна осуществляется на:

- * барабанах
- * ситах
- * норях
- * транспортерах

3. Принцип работы тестомесильной машины:

- * смешивание
- * увлажнение
- * пропаривание
- * фильтрование

4. Принцип работы барабанной сушилки:

- * сушка
- * разделение
- * фильтрование
- * пропаривание

5. Основной узел дозаторов механизм.

- * разделяющий
- * фильтрующий
- * укупорочный

* дозирующий

6. Какая машина используется для тонкого измельчения мяса и приготовления фарша бесструктурных колбас, сосисок и сарделек?

* куттер

* волчек

* гомогенизатор

* коллоидная мельница

7. Полное освобождение ядра зерновых культур от наружных пленок осуществляется на машинах:

* зерноочистительных

* триерах

* моечных

* шлифовальных

8. Последовательность операций разделения рушанки:

* контроль качества разделения 4

* разделение по аэродинамическим свойствам 3

* выделение металлопримесей 1

* разделение по размерам 2

9. Соответствие класса и группы техоборудования:

1. сушки * экстракторы - 2

2. массообменных процессов * барабанные сушилки - 1

3. тепловых процессов * фильтры

* мешалки

* теплообменники - 3

10. Укажите соответствие названий деталей на схеме унифицированного утилизационно-го теплообменника-глушителя шума для нагревания жидких сред их позициям:

* центральная перфорированная труба 7

* выходной кольцевой газоход 20

* кран впуска воздуха 17

* кран слива 18

Задача (оценка умений, навыков):

Практическое занятие № 5 – Изучение работы Вакуумного массажера

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: изучение устройства и принципа работы вакуумного массажера, требования безопасной эксплуатации.

ОБОРУДОВАНИЕ: Вакуумный массажер Suhner VT 20

Типовые контрольные работы для студентов заочной формы обучения

Варианты для контрольной работы, выполненной в виде контрольной точки (ауди-торной) по всем темам формируются из тех же материалов, которые были приведены выше для студентов очной формы обучения.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Харченко Г. М. Технологическое оборудование для переработки мяса [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Новосибирск: НГАУ, 2011. - 170 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=4585

- Л1.2 Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат , СПО. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2013. - 480 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=402625>
- Л1.3 Зимняков В. М., Курочкин А. А. Основы расчета и конструирования машин и аппаратов перерабатывающих производств [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 360 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1016412>
- Л1.4 Ботов М. И., Давыдов Д. М., Кирпичников В. П. Электротепловое оборудование индустрии питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 144 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/176893>
- Л1.5 Бредихин С. А., Данзанов В. Д. Технологическое оборудование переработки молока (электронное издание) [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 8 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206186>
- Л1.6 Ботов М. И., Елхина В. Д. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 160 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/211775>
- Л1.7 Гордеев А.С., Горшенин В.И., Завражнов А.И., Хмыров В.Д.; Под ред. А.И. Завражнова Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства:Учеб. пособие. - М.: Родник, 1999. - 288 с.
- Л1.8 Драгилев А. И., Дроздов В. С. Технологическое оборудование предприятий перерабатывающих отраслей АПК:учебник. - М.: Колос, 2001. - 352 с.
- Л1.9 Курочкин А. А., Ляшенко В. В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства:учебник для студентов вузов. - М.: Колос, 2001. - 440 с.
- Л1.10 сост. Т. В. Вобликова; СтГАУ Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по дисциплине "Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства":для студентов по специальности "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции". - Ставрополь: АГРУС, 2010. - 943 КБ
- Л1.11 Шлыков С. Н., Омаров Р. С. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств:учеб. пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2019. - 2,29 МБ

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Пищевая промышленность	http://www.foodprom.ru/
2	журналы по различным отраслям пищевой и перерабаты-вающей промышленности	http://window.edu.ru
3	электронные образовательные ресурсы	http://fcior.edu.ru

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» предусматривает изучение тем, в которых рассматривается маркетинг как о философия бизнеса и как о действенный процесс одновременно, и его применении в профессиональной деятельности по обслуживанию потребителей при производстве товаров и услуг.

Дисциплина тесно связана с другими учебными дисциплинами, в которых изучаются микроэкономика, маркетинговые исследования, технологии продаж, поведение потребителей и др.

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» предусматривает теоретическое изучение основных понятий, принципов, истументов, моделей и методов,

используемых в маркетинговой деятельности хозяйствующих субъектов.

Лекционное занятие является одной из основных системообразующих форм организации учебного процесса. Лекция представляет собой систематическое, последовательное, монологическое изложение преподавателем - лектором учебного материала, как правило, теоретического характера. Результатом прослушивания лекции для студентов является конспект. При написании конспекта хорошо оставлять свободные места, предусмотреть поля, так как при проработке материала с использованием книги бывает необходимо дополнить или скорректировать записи. Такая работа с конспектом приводит к глубокому пониманию и освоению предмета.

Практические занятия проводятся в виде практических работ (обсуждение контрольных и проблемных вопросов, решение практико-ориентированных задач, рассмотрение примеров из практики отечественных предприятий и т.п.). Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» носит прикладной характер, а следовательно, особое внимание при проведении практических занятий уделяется тем теоретическим положениям и практическим навыкам, которые могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Чтобы облегчить выполнение заданий, необходимо определить временные рамки. Еженедельная подготовка по экономике организаций требует временных затрат. Четкое фиксирование по времени регулярных дел, закрепление за ними одних и тех же часов – важный шаг к организации времени. При учете времени надо помнить об основной цели рационализации – получить наибольший эффект с наименьшими затратами. Учет – лишь средство для решения основной задачи: сэкономить время.

Важная роль в организации учебной деятельности отводится учебно-тематическому плану дисциплины, дающему представление не только о тематической последовательности изучения курса, но и о затратах времени, отводимом на изучение курса. Успешность освоения курса «Оборудование предприятий общественного питания» во многом зависит от правильно спланированного времени при самостоятельной подготовке (в зависимости от специальности от 2–3 до 5 часов в неделю).

При подготовке к занятиям по маркетингу необходимо руководствоваться нормами времени на выполнение заданий. Например, при подготовке к занятию на проработку конспекта одной лекции, учебников, как правило, отводится от 0,5 часа до 2 часов, а на изучение первоисточников объемом 16 страниц печатного текста с составлением конспекта 1,5–2 часа, с составлением лишь плана около 1 часа.

Успешное изучение курса «Оборудование предприятий общественного питания» предполагает активное, творческое участие студента на всех этапах ее освоения путем планомерной, повседневной работы.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки рабочей программы, методических указаний и разработок, указанных в программе, особое внимание уделяется целям, задачам, структуре и содержанию курса.

Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Начиная изучение курса, студенту необходимо:

- ознакомиться с программой, изучить список рекомендуемой литературы. К программе курса необходимо будет возвращаться постоянно, по мере усвоения каждой темы в отдельности, для того чтобы понять: достаточно ли полно изучены все вопросы;
- внимательно разобраться в структуре курса «Оборудование предприятий общественного питания», в системе распределения учебного материала по видам занятий, формам контроля, чтобы иметь представление о курсе в целом, о лекционной и практической части всего курса изучения;
- обратиться к методическим пособиям по дисциплине, позволяющим ориентироваться в последовательности выполнения заданий.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий	201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа	104/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов и индивидуальных и групповых консультаций:		
	2. Учебная аудитория № 1/ФВМ	1/ФВМ	Специализированная мебель на 320 посадочных места, персональный компьютер – 1 шт., плазменная медиа панель – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 6 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ профессор , д.б.н. Шлыков С.Н.

Рецензенты

_____ доцент , к.с.-х.н. Закотин В.Е.

Рабочая программа дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» рассмотрена на заседании Кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 16 от 18.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Сычева Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 2 (ИДПО) протокол № 6 от 24.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____