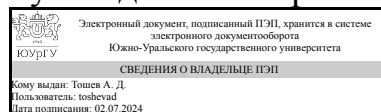


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления



А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.09 Оборудование предприятий общественного питания  
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

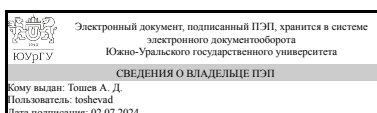
уровень Бакалавриат

форма обучения очно-заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

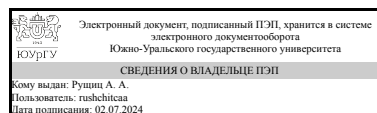
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
к.техн.н., доцент



А. А. Рушниц

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является приобретение студентами знаний в области технического оснащения предприятий питания, умения грамотно проводить анализ состояния и динамики показателей качества работы технологического оборудования, интенсификации реализуемых процессов с использованием необходимых методов и средств. Задачей курса является получение студентами знаний в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

## Краткое содержание дисциплины

Изучаются основные виды технологического оборудования предприятий питания, их конструктивные особенности; рассматриваются требования и правила эксплуатации технологического оборудования, методики расчета основных технико-экономических показателей.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)                                                                                                                                                                                                                            | Планируемые результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции массового и специализированного назначения | <p>Знает: - основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания</p> <p>Умеет: - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием.</p> <p>Имеет практический опыт: - использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий</p> |

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нет                                                           | ФД.03 Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования,<br>1.Ф.07 Проектирование предприятий общественного питания,<br>1.О.27 Холодильная техника и технология в |

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е., 252 ч., 97,75 ч. контактной работы

| Вид учебной работы                                                         | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |             |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------|-------------|
|                                                                            |             | Номер семестра                     |             |
|                                                                            |             | 5                                  | 6           |
| Общая трудоёмкость дисциплины                                              | 252         | 144                                | 108         |
| <i>Аудиторные занятия:</i>                                                 | 80          | 48                                 | 32          |
| Лекции (Л)                                                                 | 48          | 32                                 | 16          |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 0           | 0                                  | 0           |
| Лабораторные работы (ЛР)                                                   | 32          | 16                                 | 16          |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i>                                        | 154,25      | 87,75                              | 66,5        |
| Курсовая работа                                                            | 66,5        | 0                                  | 66,5        |
| Подготовка к лекционным занятиям и лабораторным работам                    | 87,75       | 87,75                              | 0           |
| Консультации и промежуточная аттестация                                    | 17,75       | 8,25                               | 9,5         |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)                                   | -           | зачет                              | экзамен, КР |

#### 5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины     | Объём аудиторных занятий по видам в часах |    |    |    |
|-----------|--------------------------------------|-------------------------------------------|----|----|----|
|           |                                      | Всего                                     | Л  | ПЗ | ЛР |
| 1         | Общие вопросы                        | 2                                         | 2  | 0  | 0  |
| 2         | Тепловое оборудование                | 44                                        | 24 | 0  | 20 |
| 3         | Механическое оборудование            | 26                                        | 14 | 0  | 12 |
| 4         | Торгово-технологическое оборудование | 8                                         | 8  | 0  | 0  |

##### 5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия                                                                                                                                               | Кол-во часов |
|----------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1        | 1         | Понятие о технологическом оборудовании. Технологические машины и аппараты. Классификация технологического оборудования. Техно-экономические показатели технологического оборудования и поточных линий | 2            |
| 2        | 2         | Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового                                                                                                                                       | 4            |

|    |   |                                                                                                                                                                        |   |
|----|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |   | оборудования. Методы тепловой обработки. Основные виды источников теплоты и их характеристика.                                                                         |   |
| 3  | 2 | Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов                                                                                                                        | 4 |
| 4  | 2 | Основные виды варочного оборудования                                                                                                                                   | 4 |
| 5  | 2 | Основные виды жарочного оборудования                                                                                                                                   | 4 |
| 6  | 2 | Основные виды универсального оборудования.                                                                                                                             | 4 |
| 7  | 2 | Аппараты с ИК, СВЧ и ТВЧ нагревом. Водогрейное и вспомогательное тепловое оборудование.                                                                                | 4 |
| 8  | 3 | Общие сведения и классификация механического оборудования. Универсальные кухонные машины и процессоры.                                                                 | 4 |
| 9  | 3 | Оборудование для мойки, очистки и нарезки овощей.                                                                                                                      | 2 |
| 10 | 3 | Оборудование для протирки и измельчения продуктов.                                                                                                                     | 2 |
| 11 | 3 | Оборудование для обработки мяса и рыбы.                                                                                                                                | 2 |
| 12 | 3 | Оборудование для приготовления мучных полуфабрикатов                                                                                                                   | 2 |
| 13 | 3 | Посудомоечные машины                                                                                                                                                   | 2 |
| 14 | 4 | Оборудование для расчета с покупателями и автоматизации процесса учета работы предприятия. Торгово-технологическое оборудование и его классификация.                   | 4 |
| 15 | 4 | Весо-измерительное оборудование. Назначение, требования к весам. Правила эксплуатации и поверки весов. Подъемно-транспортное оборудование. Немеханическое оборудование | 4 |

## 5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

## 5.3. Лабораторные работы

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание лабораторной работы                                                                                           | Кол-во часов |
|-----------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1         | 2         | Тепловой расчет электронагревателей. Тепловой расчет пищеvarочного котла                                                                          | 4            |
| 2         | 2         | Расчет эффективности электрической плиты. Тепловой расчет фритюрницы.                                                                             | 4            |
| 3         | 2         | Тепловой расчет кипятильника                                                                                                                      | 4            |
| 4         | 2         | Тепловой расчет электрической сковороды.                                                                                                          | 4            |
| 5         | 2         | Тепловой расчет жарочного шкафа. Изучение конструкции и принципа работы пароконвектомата.                                                         | 4            |
| 6         | 3         | Расчет технико-экономических показателей овощерезательных машин. Расчет технико-экономических показателей оборудования для протирки и измельчения | 4            |
| 7         | 3         | Расчет технико-экономических показателей оборудования для обработки мяса и рыбы                                                                   | 4            |
| 8         | 3         | Расчет технико-экономических показателей оборудования для приготовления мучных полуфабрикатов.                                                    | 4            |

## 5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС |                                                                     |         |        |
|----------------|---------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| Подвид СРС     | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на | Семестр | Кол-во |

|                                                         | ресурс                                                                                                                                                                                                             |   | часов |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| Курсовая работа                                         | Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Учеб. для нач. проф. образования М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М.: Академия, 2002. - 456,[1] с. ил. | 6 | 66,5  |
| Подготовка к лекционным занятиям и лабораторным работам | Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Учеб. для нач. проф. образования М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М.: Академия, 2002. - 456,[1] с. ил. | 5 | 87,75 |

## 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

| № КМ | Се-местр | Вид контроля     | Название контрольного мероприятия | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Учитывается в ПА |
|------|----------|------------------|-----------------------------------|-----|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1    | 5        | Текущий контроль | Защита лабораторных работ         | 0,6 | 60         | Защита состоит из двух частей: оформление отчета лабораторной работы и защиты. Каждая лабораторная оценивается в 30 баллов, из них 15 баллов – ответы на вопросы по лабораторным работам, и 15 баллов – за оформление отчета по работе. Критерии оценивания отчета по лабораторной работе:<br>5 баллов - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки;<br>4 балла - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока;<br>3 балла - отчет частично соответствует индивидуальному заданию, представлен в установленные сроки;<br>2 балла - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока;<br>1 балл - содержание отчета имеет | зачет            |

|   |   |                          |                           |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |
|---|---|--------------------------|---------------------------|-----|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|   |   |                          |                           |     |    | <p>отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока;<br/> 0 баллов - отчет не предоставлен.<br/> Студенту задаются 3 вопроса из списка контрольных вопросов, перечисленных в описании лабораторных работ.<br/> Правильный ответ на вопрос соответствует 5 баллам.<br/> Частично правильный ответ соответствует 3 баллу.<br/> Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов - 30.<br/> Весовой коэффициент мероприятия - 0,6.<br/> Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.<br/> Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p>                                                                                             |       |
| 2 | 5 | Текущий контроль         | Проверка конспекта лекций | 0,4 | 40 | <p>Каждая тема лекции оценивается отдельно<br/> Критерии оценивания: 5 баллов - конспект полностью соответствует теме, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки;<br/> 4 балла - конспект полностью соответствует теме, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока;<br/> 3 балла - конспект частично соответствует теме, представлен в установленные сроки;<br/> 2 балла - содержание конспекта имеет отклонения от темы (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока;<br/> 1 балл - содержание конспекта имеет отклонения от темы (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока;<br/> 0 баллов - конспект не предоставлен.</p> | зачет |
| 3 | 5 | Промежуточная аттестация | Доклад                    | -   | 40 | <p>Критерии оценивания: 40 баллов - доклад полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки;<br/> 30 баллов - доклад полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | зачет |

|   |   |                        |                          |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                         |
|---|---|------------------------|--------------------------|---|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|   |   |                        |                          |   |   | <p>20 баллов - доклад частично соответствует индивидуальному заданию, представлен в установленные сроки;</p> <p>15 балла - содержание доклад имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока;</p> <p>5 балл - содержание доклад имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока;</p> <p>0 баллов - доклад не предоставлен.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                         |
| 5 | 6 | Курсовая работа/проект | Проверка курсовой работы | - | 5 | <p>Защита КР, как правило, состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы членов комиссии.</p> <p>Отлично: Студент полно усвоил учебный материал; - проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления и восприятия информации, навыки описания основных технологий ; - материал изложен грамотно, в определённой логической последовательности, точно используется терминология; - показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; - продемонстрировано умение решать инженерные задачи; - продемонстрирована сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; - могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов.</p> <p>Хорошо: Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; В решении инженерных задач допущены незначительные неточности.</p> <p>Удовлетворительно: Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, не показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использования терминологии, решении инженерных задач, исправленные после нескольких наводящих вопросов; - при неполном знании теоретического материала</p> | кур-<br>совые<br>работы |

|   |   |                  |                           |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |
|---|---|------------------|---------------------------|-----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|   |   |                  |                           |     |    | <p>выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.</p> <p>Неудовлетворительно: Не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</p> <p>Допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании технологий, процессов, решении инженерных задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |
| 6 | 6 | Текущий контроль | Проверка конспекта лекций | 0,4 | 40 | <p>Защита состоит из двух частей: оформление отчета лабораторной работы и защиты. Каждая лабораторная оценивается в 30 баллов, из них 15 баллов – ответы на вопросы по лабораторным работам, и 15 баллов – за оформление отчета по работе.</p> <p>Критерии оценивания отчета по лабораторной работе:</p> <p>5 баллов - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки;</p> <p>4 балла - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока;</p> <p>3 балла - отчет частично соответствует индивидуальному заданию, представлен в установленные сроки;</p> <p>2 балла - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока;</p> <p>1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока;</p> <p>0 баллов - отчет не предоставлен.</p> <p>Студенту задаются 3 вопроса из списка контрольных вопросов, перечисленных в описании лабораторных работ.</p> <p>Правильный ответ на вопрос соответствует 5 баллам.</p> <p>Частично правильный ответ соответствует 3 баллу.</p> | экзамен |



|   |   |                  |                           |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |
|---|---|------------------|---------------------------|-----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|   |   |                  |                           |     |    | <p>Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов - 30.<br/>Весовой коэффициент мероприятия - 0,6.<br/>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.<br/>Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |
| 7 | 6 | Текущий контроль | Защита лабораторных работ | 0,4 | 60 | <p>Защита состоит из двух частей: оформление отчета лабораторной работы и защиты. Каждая лабораторная оценивается в 30 баллов, из них 15 баллов – ответы на вопросы по лабораторным работам, и 15 баллов – за оформление отчета по работе.<br/>Критерии оценивания отчета по лабораторной работе:<br/>5 баллов - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки;<br/>4 балла - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока;<br/>3 балла - отчет частично соответствует индивидуальному заданию, представлен в установленные сроки;<br/>2 балла - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока;<br/>1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока;<br/>0 баллов - отчет не предоставлен.<br/>Студенту задаются 3 вопроса из списка контрольных вопросов, перечисленных в описании лабораторных работ.<br/>Правильный ответ на вопрос соответствует 5 баллам.<br/>Частично правильный ответ соответствует 3 баллу.<br/>Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов - 30.<br/>Весовой коэффициент мероприятия - 0,6.<br/>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.</p> | экзамен |

|  |  |  |  |  |  |                                                            |  |
|--|--|--|--|--|--|------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  |  |  | Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % |  |
|--|--|--|--|--|--|------------------------------------------------------------|--|

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Критерии оценивания                     |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| экзамен                      | На экзамене происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания - в соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |
| зачет                        | Защита состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы. При оценке учитываются содержание и правильность оформления студентом доклада ответы на вопросы в ходе защиты доклада.                                                                                                                                                                                                                                         | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |
| курсовые работы              | Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме устной защиты курсовой работы перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. При оценке учитываются содержание и правильность оформления студентом курсовой работы; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита работы, как правило, состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы членов комиссии.                                                      | В соответствии с п. 2.7 Положения       |

## 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                  | № КМ |   |   |   |   |   |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|---|---|---|---|
|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1    | 2 | 3 | 5 | 6 | 7 |
| ПК-4        | Знает: - основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания                                                                                                                          | +    | + | + | + | + | + |
| ПК-4        | Умеет: - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием. | +    |   | + | + |   | + |
| ПК-4        | Имеет практический опыт: - использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий                                                                                 | +    |   |   | + |   | + |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

## Печатная учебно-методическая документация

### а) основная литература:

1. Оборудование предприятий торговли и общественного питания Учеб. для вузов по торговым специальностям В. А. Гуляев, В. П. Иваненко, Н. И. Исаев и др.; Под ред. В. А. Гуляева. - М.: ИНФРА-М, 2004. - 541, [1] с. ил.

### б) дополнительная литература:

1. Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Учеб. для нач. проф. образования М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М.: Академия, 2002. - 456, [1] с. ил.

### в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

### г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Б.М. Кисимов, Е.Д.Сторожева. Расчет теплового оборудования; Учебное пособие. Челябинск: Изд. ЮУрГУ, 2006.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

## Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы      | Наименование ресурса в электронной форме          | Библиографическое описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---|---------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Основная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания. Очистительное и измельчительно-режущее оборудование : учебное пособие / Ю. И. Подгорный, А. В. Кириллов, Т. Г. Мартынова, К. А. Титова. — Новосибирск : НГТУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-7782-4504-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/216344">https://e.lanbook.com/book/216344</a> (дата обращения: 23.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |
| 2 | Основная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Новикова, А. В. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь : учебное пособие / А. В. Новикова, К. П. Фудин. — Пенза : ПензГТУ, 2011. — 56 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/62479">https://e.lanbook.com/book/62479</a> (дата обращения: 23.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.                                                                                                               |

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

|                      |         |                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вид занятий          | № ауд.  | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий                                                                        |
| Лекции               | 101 (5) | компьютер, видеопроектор, экран                                                                                                                                                                                         |
| Лабораторные занятия | 205 (5) | Компьютер, телевизор, пароконвектомат, учебный стенд «Морозильник», учебный стенд «Электроплита», , котлето-формовочный автомат, универсальная кухонная машина, кухонный процессор, шкаф шоковой заморозки, холодильник |