Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет Физико-математического и технологического образования
Кафедра Технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
« 25 » июня 2021 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа учебной дисциплины
модуля «Предметно-деятельностный (по отраслям)»

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям),

направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса

(очная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
кандидат биологических наук, доцент
кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования,
протокол от «21» июня 2021 г. № 7

Ульяновск, 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания» относится к дисциплинам – Блок 1.Дисциплины (модули) Часть, формируемая участниками образовательных отношений Модуль "Предметно-деятельностный (по отраслям)" учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки44.03.04 «Профессиональное обучение» (по отраслям). Направленность (профиль) образовательной программы Технология и организация ресторанного сервиса
(очная форма обучения)

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные при изучении таких дисциплин, как школьного курса физики и др.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин: Проектирование предприятий общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции и др.

1. Перечень планируемых результатов обучения (образовательных результатов) по дисциплине

Целью освоения дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания» является подготовка бакалавра к работе по педагогической деятельности по формированию основ практических знаний о конструкции, рабочих процессах, устройстве, принципах работы, общих характеристик машин и оборудования для технического оснащение предприятий общественного питания.

Задачей освоения дисциплины является профессиональная подготовка в области изучения устройства, принципа работы машин, механизмов и оборудования, классификации оборудования, эксплуатируемых на предприятиях общественного питания; правила эффективной и безопасной эксплуатации.

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Техническое оснащение организаций общественного питания» (в таблице представлено соотнесение образовательных результатов обучения по дисциплине с индикаторами достижения компетенций):

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
ПК-9. Способен к реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения. ПК-9.1. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ПК-9.2. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ПК-9.3. Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения	ОР-1 технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-2 технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения	ОР-3 реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-4 реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья растительного происхождения	ОР-5 навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-6 навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения

ПК-10. Способен ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованно выбирать известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации ПК-10.1. Знать основные нормативно – правовых акты в области производственной санитарии и гигиены, методы и системы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации. ПК 10.2. Уметьориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации ПК 10.3. Владетьнавыками ориентирования в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации	ОР-7 основные нормативно – правовых акты в области производственной санитарии и гигиены, методы и системы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации	ОР-8 ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации	ОР-9 навыками ориентирования в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации

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

ме р се ме	Учебные занятия	пром ежут очно й аттес

	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час	
	Трудоемк.						
	Зач. ед.	Часы					
2	4	144	24		40	53	экзамен(27)
Итого:	4	144	24		40	53	экзамен(27)

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

3.1.Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекц. занятия	Лаб. занятия	Практ. занятия	Самост. работа
Тема 1. Введение. Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины. Структура и классификация основных видов оборудования предприятий общественного питания.	2	2		4
Тема 2. Общие сведения о машинах и механизмах. Детали машин. Электроприводы. Универсальное оборудование для обработки сырья (универсальные приводы, УКМ)	2	2		4
Тема 3. Моечное и очистительное оборудование Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	4		5
Тема 4. Оборудование для обработки для обработки картофеля и овощей. Классификация и характеристика. Правила безопасной эксплуатации.	2	4		4
Тема 5. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	4		4
Тема 6 Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов Правила безопасной эксплуатации.	2	2		5
Тема 7. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила безопасной эксплуатации.	2	4		4
Тема 8. Классификация теплового оборудования по способу обогрева, технологическому назначению, источникам тепла. Общие сведения о тепловом оборудовании. Способы нагрева.	2	4		5

Тема 9 Варочное оборудование. Пароварочные шкафы. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Правила безопасной эксплуатации	2	4		4
Тема 10. Универсальное и водогрейное оборудование. Общие правила безопасной эксплуатации электрического и газового теплового оборудования.	2	4		5
Тема 11. Оборудование для раздачи пищи. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Весовое и кассовое оборудование, подъемно-транспортное оборудование: механизированные линии и технологические автоматы	2	2		4
Тема 12. Общие сведения о холодильном оборудовании. Классификация и принцип работы холодильных машин и установок. Торговое холодильное оборудование: типы, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	2	4		5
Итого	24	40		53

3.2.Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Краткое содержание курса (2 семестр)

Тема 1. Введение. Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины. Структура и классификация основных видов оборудования предприятий общественного питания. Проблемы и перспективы развития общественного питания. Совершенствование технологического оборудования общественного питания. Направление научно-технического прогресса в отрасли (механизация и автоматизация производственных процессов; модернизация оборудования).

Тема 2. Общие сведения о машинах и механизмах. Требования, предъявляемые к оборудованию общественного питания. Материалы для изготовления машин и аппаратов, требования, предъявляемые к материалам. Определение основных размеров оборудования. Общие сведения о структуре машин, деталей и механизмов. Требования, предъявляемые к материалам. Детали машин. Основные понятия и устройство: оси и валы; зубчатые передачи; ременные передачи; червячные передачи; фрикционные передачи; муфты; опоры; соединение деталей; основные части и детали машин. Электроприводы. Универсальное оборудование для обработки сырья (универсальные приводы, УКМ).

Тема 3. Моечное и очистительное оборудование Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Интерактивные формы: Групповое обсуждение.

Тема 4. Оборудование для обработки для обработки картофеля и овощей. Классификация и характеристика. Правила безопасной эксплуатации.

Тема 5. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Тема 6 Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов Правила безопасной эксплуатации.

Тема 7. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила безопасной эксплуатации.

Тема 8. Классификация теплового оборудования по способу обогрева, технологическому назначению, источникам тепла. Общие сведения о тепловом оборудовании. Способы нагрева.

Тема 9 Варочное оборудование. Пароварочные шкафы. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Правила безопасной эксплуатации.
Тема 10. Универсальное и водогрейное оборудование. Общие правила безопасной эксплуатации электрического и газового теплового оборудования.
Интерактивные формы: Групповое обсуждение.
Тема 11. Оборудование для раздачи пищи. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Весовое и кассовое оборудование, подъемно-транспортное оборудование: механизированные линии и технологические автоматы.
Тема 12. Общие сведения о холодильном оборудовании. Классификация и принцип работы холодильных машин и установок.
Торговое холодильное оборудование: типы, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

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

Самостоятельная работа студентов является особой формой организации учебного процесса, представляющая собой планируемую, познавательно, организационно и методически направляемую деятельность студентов, ориентированную на достижение конкретного результата, осуществляемую без прямой помощи преподавателя. Самостоятельная работа студентов является составной частью учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний и навыков, поиск и приобретение новых знаний, а также выполнение учебных заданий, подготовку к предстоящим занятиям и экзамену. Она предусматривает, как правило, разработку рефератов, написание докладов, выполнение творческих, индивидуальных заданий в соответствии с учебной программой (тематическим планом изучения дисциплины). Тема для такого выступления может быть предложена преподавателем или избрана самим студентом, но материал выступления не должен дублировать лекционный материал. Реферативный материал служит дополнительной информацией для работы на практических занятиях. Основная цель данного вида работы состоит в обучении студентов методам самостоятельной работы с учебным материалом. Для полноты усвоения тем, вынесенных в практические занятия, требуется работа с первоисточниками. Курс предусматривает самостоятельную работу студентов со специальной литературой. Следует отметить, что самостоятельная работа студентов результативна лишь тогда, когда она выполняется систематически, планомерно и целенаправленно.

Задания для самостоятельной работы предусматривают использование необходимых терминов и понятий по проблематике курса. Они нацеливают на практическую работу по применению изучаемого материала, поиск библиографического материала и электронных источников информации, иллюстративных материалов. Задания по самостоятельной работе даются по темам, которые требуют дополнительной проработки.

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, кейс-задач, письменных проверочных работ по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов, кейс-задач по разделам дисциплины.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:
- подготовки к устным докладам (выступлениям по теме реферата);
- подготовка к защите проекта;
- разработки технологических карт

Темы рефератов (2 семестр)

1. Картофелеочистительная машина периодического действия типа МОК-150. Устройство,

принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Классификация оборудования для измельчения и нарезки овощей.
3. Требования при нарезании овощей
4. Универсальная овощерезательная машина МРО 50-200. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
5. Машины резательно-протирочные МПР-350М, МПР-350М-01, МПР-350М-02. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности
6. Машины для приготовления пюре в пищеварочных котлах. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
7. Мясорубка МИМ-300. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
8. Машины и сменные механизмы для рыхления мяса. МРМ-15. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
9. Котлетоформовочная машина МФК-2240. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
10. Деление продуктов на порции. Дозировочно-формовочное оборудование. Классификация.
11. Приспособление для очистки рыбы от чешуи РО-1М. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
12. Классификация оборудования, применяющегося в кондитерских цехах.
13. Тестосмесительная машина МТМ-65М. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
14. Просеиватели муки - назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Мукопросеиватель МПМ-800М.
15. Тестомесильные машины - назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
16. Тестораскаточные машины - назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
17. Машины для деления теста и округления порций - назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
18. Взбивальные машины - назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности
19. Машины для взбивания, измельчения и перемешивания (миксеры, кофемолки, блендеры). Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
20. Машины дозировочно-формовочные. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
21. Хлеборезательная машина. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
22. Машины для нарезки гастрономических продуктов. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности
23. Пищеварочные котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Техника безопасности.
24. Кофеварки. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Техника безопасности.
25. Электроплиты: секционно-модулированные – ПЭСМ-4ШБ; ПЭСМ-4Ш, ПЭСМ-2. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности.
26. Электросковороды: секционно-модулированные: СЭСМ-0,2, СЭСМ-0,5. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности.
27. Фритюрница: секционно-модулированная ФЭСМ-20. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности.
28. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности: шкафа жарочного электрического секционно-модулированного ШЖЭСМ-2К.
29. Назначение, режимы работы пароконвектоматов.
30. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности СВЧ-шкаф

«Электроника».
31. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности кипятильника непрерывного действия КНЭ-25; КНЭ-50; КНЭ-100.

Для самостоятельной подготовки к занятиям по дисциплине рекомендуется использовать учебно-методические материалы:

1. Шарафутдинов,А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов,А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов,А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов,А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
5. Шарафутдинов,А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов,А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов,А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов,А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов,А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов,А.М.Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов,А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с
13. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

5. Примерные оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Организация и проведение аттестации студента

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и

личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

Оценочными средствами текущего оценивания являются: доклад, тесты по теоретическим вопросам дисциплины, защита практических работ и т.п. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических (семинарских, лабораторных) занятиях.

№ п/п	**СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	Образовательные результаты дисциплины
	Оценочные средства для текущей аттестации ОС-1 Защита реферата	ОР-1 знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-2 умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-3 владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растОР-4. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья растительного происхождения ОР-5. Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-6. Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения. ОР-7. Знает основные нормативно – правовых акты в области производственной санитарии и гигиены, методы и системы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации
	Оценочные средства для промежуточной аттестации **зачет (экзамен)** ОС-2 Экзамен в форме устного собеседования	

		ОР-8. Умеет ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации ОР-9. Владеет навыками ориентирования в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизациииительного

Описание оценочных средств и необходимого оборудования (демонстрационного материала), а так же процедуры и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы представлены в Фонде оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «Техническое оснащение организаций общественного питания».

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.4 программы.

Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

ОС-2 Экзамен в форме устного собеседования

Примерные вопросы к экзамену

1. Для чего необходима механизация и автоматизация производства предприятий общественного питания?
2. Какие машины входят в тепловое оборудование для предприятий общественного питания?
3. Опишите общие признаки для классификаций оборудования предприятий общественного питания.
4.Опишите классификации оборудования предприятий общественного питания (по характеру воздействия на обрабатываемый продукт; структуре рабочего цикла; степени механизации и автоматизации; функциональному назначению; количеству выполняемых операций).
5. Опишите особенности машин и аппаратов.
6. Опишите машины периодического и непрерывного действия (приведите примеры).
7. Опишите машины неавтоматического действия, полуавтоматические и автоматические для предприятий общественного питания (приведите примеры).
8. По функциональному назначению оборудование, применяющееся в предприятиях общественного питания, можно разделить на какие группы?

9. Какие машины входят в механическое оборудование для предприятий общественного питания?
10. По количеству выполняемых операций технологические машины можно подразделить на однооперационные, многооперационные и многоцелевые. Опишите их.
11.Из каких основных механизмов состоит машина? Опишите их.
12. Какие требования предъявляются к машинам и механизмам?
13. Какие материалы применяются при изготовлении машин и механизмов для предприятий общественного питания?
14. Опишите маркировку машин и механизмов для предприятий общественного питания.
15. Опишите механические передачи, применяемые в машинах и механизмах для предприятий общественного питания (ременные, зубчатые, червячные, цепные и фрикционные).
16. Опишите универсальные приводы для предприятий общественного питания и их разновидность - универсальные кухонные машины, кухонные процессоры и комбинированные кухонные машины.
17. Правила эксплуатации универсальных приводов. Правила безопасной эксплуатации.
18. Какие объекты подвергаются мытью на предприятиях общественного питания? Для чего необходима их мойка?
19. Какими способами осуществляется мытье на предприятиях общественного питания?
20. Какие известны схемы моечных устройств для освобождения продуктов и материалов от загрязнений?
21. Опишите овощемоечную машину ММВ-2000.
22. Опишите классификацию посудомоечных машин.
23. Опишите технологический процесс мытья в посудомоечных машинах.
24. Какие предъявляются требования к моющим средствам посудомоечных машин?
25. Опишите посудомоечные машины периодического действия (приведите примеры).
26. Опишите машины моечные универсальные непрерывного действия (конвейерного типа). Приведите примеры.
27. Опишите купольные посудомоечные машины.
28. Опишите купольную посудомоечную машину МПУ-700-01.
29. Опишите фронтальные посудомоечные машины МПФ-12 и МПФ-30.
30. Правила безопасной эксплуатации моечных машин.
34 Классификация способов очистки овощей.
35 Классификация очистительного оборудования для обработки картофеля и овощей.
36 Картофелеочистительная машина периодического действия типа МОК-150. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
37 Классификация оборудования для измельчения и нарезки овощей.
38 Требования при нарезании овощей
39 Универсальная овощерезательная машина МРО 50-200. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
40 Машины резательно-протирочные МПР-350М, МПР-350М-01, МПР-350М-02. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности
41 Машины для приготовления пюре в пищеварочных котлах. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
42. Какое оборудование применяют на предприятиях общественного питания для обработки мяса и рыбы?
43. Мясорубка МИМ-300. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
44. Машины и сменные механизмы для рыхления мяса. МРМ-15. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
45. Котлетоформовочная машина МФК-2240. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
46. Деление продуктов на порции. Дозировочно-формовочное оборудование. Классификация.

47. Приспособление для очистки рыбы от чешуи РО-1М. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
48. Классификация оборудования, применяющегося в кондитерских цехах.
49.Тестосмесительная машина МТМ-65М. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
50. Просеиватели муки - назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Мукопросеиватель МПМ-800М.
51.Тестомесильные машины - назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
52. Тестораскаточные машины - назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
53. Машины для деления теста и округления порций - назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
54. Взбивальные машины - назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности
55. Машины для взбивания, измельчения и перемешивания (миксеры, кофемолки, блендеры). Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
56. Машины дозировочно-формовочные. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
57. Хлеборезательная машина. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
58. Машины для нарезки гастрономических продуктов. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности
59. Пищеварочные котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Техника безопасности.
60. Кофеварки. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Техника безопасности.
61. Электроплиты: секционно-модулированные – ПЭСМ-4ШБ; ПЭСМ-4Ш, ПЭСМ-2. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности.
62. Электросковороды: секционно-модулированные: СЭСМ-0,2, СЭСМ-0,5. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности.
63. Фритюрница: секционно-модулированная ФЭСМ-20. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности.
64. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности: шкафа жарочного электрического секционно-модулированного ШЖЭСМ-2К.
65. Назначение, режимы работы пароконвектоматов.
Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности СВЧ-шкаф «Электроника».
65. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности кипятильника непрерывного действия КНЭ-25; КНЭ-50; КНЭ-100.
66.Классификация линий раздачи пищи. Немеханизированные линии комплектации и раздачи пищи. Механизированные линии и раздачи пищи. Линия раздачи пищи.
67. Линии самообслуживания. МСЭСМ-3, МСЭСМ-50, правила эксплуатации, подбор оборудования.
68.Устройство, принцип действия, правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.
69. Весовое оборудование. Общие сведения об измерениях и классификация весоизмерительных устройств. Требования, предъявляемые к весам.
70. Характеристика основных видов и типов весов. Установка и эксплуатация весового оборудования. Выбор типа весов и определение потребности в них.
71. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации холодильных шкафов: ШХ-0,4М; ШХ-0,8М.
72. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации холодильных камер: КХН-2-4,5; КСМ-60, 120, 240.

73. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации холодильных прилавков-витрин: ВХ-0,5; ВХС-2-0,8-О.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине
Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Экзамен
2 семестр	Разбалловка по видам работ	12 х 1=12 баллов	20 х 1=20 баллов	272 балла	96 баллов
	Суммарный макс. балл	12 баллов max	32 балла max	304 балла max	400 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам 2 семестра

Оценка	**Баллы (4 ЗЕ)**
«отлично»	361-400
«хорошо»	281-360
«удовлетворительно»	201-280
«неудовлетворительно»	менее 200

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное изучение курса требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с основной и дополнительной литературой.

Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы обучающихся, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы обучающиеся имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией.

Подготовка к практическим занятиям.

При подготовке к практическим занятиям студент должен изучить теоретический материал по теме занятия (использовать конспект лекций, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, при необходимости дополнить конспект, делая в нем соответствующие записи из литературных источников). В случае затруднений, возникающих при освоении теоретического материала, студенту следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале практического занятия преподаватель знакомит студентов с темой, оглашает план проведения занятия, выдает задания. В течение отведенного времени на выполнение работы студент может обратиться к преподавателю за консультацией или разъяснениями. В конце занятия проводится прием выполненных заданий, собеседование со студентом.

Результаты выполнения практических зданий оцениваются в баллах, в соответствии с балльно-рейтинговой системой университета.

Планы практических занятий
Лабораторная работа № 1.

1. Механические передачи, применяемые в машинах и механизмах для предприятий общественного питания (ременные, зубчатые, червячные, цепные и фрикционные).
2. Универсальные кухонные машины, кухонные процессоры и комбинированные кухонные машины.
3. Овощемоечная машина ММВ-2000.

Лабораторная работа № 2

4. Купольная посудомоечная машина МПУ-700-01.
5. Фронтальные посудомоечные машины МПФ-12 и МПФ-30.
6. Картофелеочистительная машина МОК-150.
7. Универсальная овощерезательная машина МРО 50-200.

Лабораторная работа № 3

8. Машины резательно-протирочные МПР-350М, МПР-350М-01, МПР-350М-02.
9. Мясорубка МИМ-300.
10. Машины и сменные механизмы для рыхления мяса. МРМ-15.
11. Котлетоформовочная машина МФК-2240.
12. Дозировочно-формовочное оборудование.

Лабораторная работа № 4

13. Приспособление для очистки рыбы от чешуи РО-1М.
14. Тестосмесительная машина МТМ-65М.
15. Мукопросеиватель МПМ-800М.
16. Тестомесильные машины.
17. Тестораскаточные машины.
18. Машины для деления теста и округления порций.
19. Взбивальные машины.

Лабораторная работа № 5

20. Машины дозировочно-формовочные.
21. Хлеборезательная машина.
22. Машины для нарезки гастрономических продуктов.
23. Пищеварочные котлы.
24. Электроплиты. Электросковороды.
25. Шкаф жарочный электрический.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения дисциплины

Основная литература

1.Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/999911 (дата обращения: 19.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Керженцев, В. А. Механическое оборудование пищевых производств : учебное пособие / В. А. Керженцев, В. Ю. Скиба, Т. Г. Мартынова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2021. - 84 с. - ISBN 978-5-7782-4338-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1866279 (дата обращения: 03.03.2022). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Зайчик, Ц. Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий : учебник / Ц.Р. Зайчик. — 5-е изд., доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 496 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа http://new.znanium.com]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/760. - ISBN 978-5-16-005674-

6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1008024 (дата обращения: 03.03.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Борисенко, Л. А. Теория механизмов, машин и манипуляторов : учеб. пособие / Л.А. Борисенко. — Минск : Новое знание ; М. : ИНФРАМ, 2018. — 285 с. : ил. — [Электронный ресурс: https://znanium.com/catalog/document?id=369987]

Интернет-ресурсы:

1. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания. http://www.magazine.horeca.ru/archive/bar/
2. Портал рестораторов. http://www.restoran.ru/
3. Центральный дом ресторатора - ресторанный бизнес в России и за рубежом. http://www.dom-restoratora.ru/
4. Информационные технологии для ресторанного бизнеса. http://www.restoranoff.ru/
5. Основы ресторанного дела. http://www.prorestoran.com/.