

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 02.10.2025 16:53:57
Уникальный идентификатор:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет аграрных технологий

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Л.И. Задорожная
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

**Б1.О.25 Оборудование предприятий
общественного питания**

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

по профилю подготовки (специализации)

Технология продуктов общественного питания

квалификация (степень) выпускника

бакалавр

форма обучения

Очная, Заочная,

год начала подготовки

2025

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

доцент, доц., канд. техн. наук

(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП

24.09.2025

(подпись)

Тхайшаова Аминет Борисовна

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

25.09.2025

Подписано простой ЭП

25.09.2025

(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)

25.09.2025

Подписано простой ЭП

25.09.2025

(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

25.09.2025

Подписано простой ЭП

25.09.2025

(подпись)

И. Б. Берберьян

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью курса - является подготовка студентов к производственно-технической, проектно-конструкторской и исследовательской деятельности, связанной с созданием и эксплуатацией технологического оборудования предприятий общественного питания;

Задачи курса:

- изучение основ теории работы машин и аппаратов и освоение методов расчета их основных технологических параметров;
- изучение принципиальных схем основных типов оборудования предприятий общественного питания и принятых систем его классификации;
- изучение устройства, особенностей эксплуатации, допустимых нагрузок, техники безопасности и промсанитарии, требований охраны окружающей среды при эксплуатации оборудования предприятий общественного питания;
- усвоение основных показателей технических характеристик типового отечественного оборудования;
- анализ путей создания конструкций современного оборудования и перспективные направления его совершенствования;



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» входит в базовую часть ОП направления подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Математика», «Физика», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Теплотехника».

Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь использовать накопленные сведения о физике, математике, процессах и аппаратах, теплотехнике, информатике, электротехнике и электронике.



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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ОПК-3.1	Готов эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.
ОПК-3.2	Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования и приборов, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ОПК-3.3	Владеет знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.
ОПК-5.2	Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.
ПКУВ-3.1	Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
ПКУВ-3.2	Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания
ПКУВ-7.1	Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 2	Сем. 4	1	1	34	34	0.35	35.65	40	144	4

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 2	Сем. 4	1	1	8	2	0.35	8.65	119	138	



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Механическое оборудовани	1-2	4					2	2		Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Структура и классификация основных видов оборудования предприятий общественного питания	3	2					2	2		Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Технико-экономические показатели оборудовани	4	2					2	2		Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Универсальные кухонные машины	5	2		2			2	2		Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Моечное оборудование	6	2		2			2	4		Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Очистительное оборудование	7	2		2			2	4		Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Измельчительное оборудование	8	2		2			2	4		Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Режущее оборудование	9	2		2			2	2		Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Месильно-перемешивающее оборудование	10	2		2			2	2		Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Дозировочно-формующее оборудование	11	2		2			2	2		Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Тепловое оборудование	12	2		2			2	2		Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Теплогенерирующие устройства	13	2		2			2	2		Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Пищеварочное оборудование	14	2		4			2	2		Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Жарочно-пекарное оборудование	15	2		4			2	2		Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Универсальные тепловые аппараты	16	2		4			2	2		Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Вспомогательное оборудование	17	2		4			5.65	2		Обсуждение докладов

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
											Блиц-опрос
	Промежуточная аттестация						0,35		2		Обсуждение докладов Блиц-опрос
	ИТОГО:		34		34		0.35	35.65	40		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	ИТОГО:	8		2		0.35	8.65	119	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Оборудование предприятий общественного питания», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
						ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПКУВ-7.1;	Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	
	Механическое оборудовани	4	2		Назначение, классификация и характеристика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ПКУВ-7.1; ОПК-3.3;	Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь:	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	
	Структура и классификация основных видов оборудования предприятий общественного питания	2	2		Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины. Структура и классификация основных видов оборудования предприятий общественного питания. Понятие о модуле и модульном оборудовании. Общие сведения о машинах.	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПКУВ-7.1;	Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	
	Технико-экономические показатели оборудовани	2	2		оценка эффективности использования технологического оборудования. Необходимо знать его технико-экономические показатели, к которым относится производительность, коэффициент использования оборудования по времени, коэффициент полезного действия и др.	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПКУВ-7.1;	Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Методы расчета	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	
	Универсальные кухонные машины	2			Назначение, классификация и характеристика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПКУВ-7.1;	Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							технологического процесса производства продукции питания. Методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							производство. Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	
	Моечное оборудование	2			Назначение, классификация и характеристика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПКУВ-7.1;	Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	
	Очистительное оборудование	2			Назначение, классификация и характеристика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПКУВ-7.1;	Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Технические	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							питания. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	
	Измельчительное оборудование	2			Назначение, классификация и характеристика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ПКУВ-7.1; ОПК-3.3;	Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в</p>	
	Режущее оборудование	2			Назначение, классификация и характеристика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПКУВ-7.1;	Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Использовать технические средства для измерения основных параметров</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	
	Месильно-перемешивающее оборудование	2			Назначение, классификация и характеристика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПКУВ-7.1;	Знать: Уметь: Владеть:	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Дозировочно-формулирующее оборудование	2			Назначение, классификация и характеристика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПКУВ-7.1;	Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	
	Тепловое оборудование	2	2		Назначение, классификация и характеристика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПКУВ-7.1;	Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Способностью</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	
	Теплогенерирующие устройства	2			Назначение, классификация и характеристика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ПКУВ-7.1; ОПК-3.3;	Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Методы расчета производственных мощностей и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	
	Пищеварочное оборудование	2			Назначение, классификация и характеристика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: использовать знания	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	
	Жарочно-пекарное оборудование	2			Назначение, классификация и характеристика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	Знать:инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Способностью	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	
	Универсальные тепловые аппараты	2			Назначение, классификация и характеристика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПКУВ-7.1;	Знать: Уметь: Владеть:	, Слайд-лекция
	Вспомогательное оборудование	2			Назначение, классификация и характеристика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>продукции питания. Методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: знаниями инженерных</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	
	Промежуточная аттестация				Назначение, классификация и характеристика		Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	
	ИТОГО:	34	8					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	Механическое оборудовани	особенности конструкции машин и механизмов	4		
	Структура и классификация основных видов оборудования предприятий общественного питания	особенности конструкции машин и механизмов	2		
	Технико-экономические показатели оборудовани	особенности конструкции машин и механизмов	2		
	Универсальные кухонные машины	Изучение работы и конструкции оборудования. Технические характеристики. Расчёт оборудования	2		
	Моечное оборудование	Изучение работы и конструкции оборудования. Технические характеристики. Расчёт оборудования	2		
	Очистительное оборудование	Изучение работы и конструкции оборудования. Технические характеристики. Расчёт оборудования	2		
	Измельчительное оборудование	Изучение работы и конструкции оборудования. Технические характеристики. Расчёт оборудования	2		
	Режущее оборудование	Изучение работы и конструкции оборудования. Технические характеристики. Расчёт оборудования	2		
	Месильно-перемешивающее оборудование	Изучение работы и конструкции оборудования. Технические характеристики. Расчёт оборудования	2		
	Дозировочно-формующее оборудование	Изучение работы и конструкции оборудования. Технические характеристики. Расчёт оборудования	2		
	Тепловое оборудование	Изучение работы и конструкции оборудования. Технические характеристики. Расчёт оборудования	2	2	
	Теплогенерирующие устройства	Изучение работы и конструкции оборудования. Технические характеристики. Расчёт оборудования	2		
	Пищеварочное оборудование	Изучение работы и конструкции оборудования. Технические характеристики. Расчёт оборудования	2		
	Жарочно-пекарное оборудование	Изучение работы и конструкции оборудования. Технические характеристики. Расчёт оборудования	2		
	Универсальные тепловые аппараты	Изучение работы и конструкции оборудования. Технические характеристики. Расчёт оборудования	2		
	Вспомогательное оборудование	Изучение работы и конструкции оборудования. Технические характеристики. Расчёт оборудования	2		
	Промежуточная аттестация				
	ИТОГО:		34	2	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование симуляционных занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	ИТОГО:				

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	ИТОГО:				

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
	Механическое оборудование	Составление планов конспектов Подготовка докладов.		2	30	
	Структура и классификация основных видов оборудования предприятий общественного питания	Составление планов конспектов Подготовка докладов.		2	20	
	Технико-экономические показатели оборудования	Составление планов конспектов Подготовка докладов.		2	20	
	Универсальные кухонные машины	Составление планов конспектов Подготовка докладов.		2		
	Моечное оборудование	Составление планов конспектов Подготовка докладов.		4		
	Очистительное оборудование	Составление планов конспектов Подготовка докладов.		4		
	Измельчительное оборудование	Составление планов конспектов Подготовка докладов.		4		
	Режущее оборудование	Составление планов конспектов Подготовка докладов.		2		
	Месильно-перемешивающее оборудование	Составление планов конспектов Подготовка докладов.		2		
	Дозировочно-формующее оборудование	Составление планов конспектов Подготовка докладов.		2		
	Тепловое оборудование	Составление планов конспектов Подготовка докладов.		2	30	
	Теплогенерирующие устройства	Составление планов конспектов Подготовка докладов.		2		
	Пищеварочное оборудование	Составление планов конспектов Подготовка докладов.		2		
	Жарочно-пекарное оборудование	Составление планов конспектов Подготовка докладов.		2		
	Универсальные тепловые аппараты	Составление планов конспектов Подготовка докладов.		2		
	Вспомогательное оборудование	Составление планов конспектов Подготовка докладов.		2	19	
	Промежуточная аттестация			2		
	ИТОГО:			40	119	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 1 Проектная и проектно-исследовательская деятельность обучающихся	04.2027 ФГБОУ ВО "МГТУ"	конференция	доклад	Тхайшаова А.Б.	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПКУВ-7.1;

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
641.3(07) М 54 Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине "Методы контроля качества продукции" : для бакалавров очной и заочной форм обучения по направлениям подготовки 35.03.06 Агроинженерия и 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / М-во науки и высш. образования РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. технологии, машин и оборудования пищ. пр-в ; составители: Удычак М.М., Сиюхова Б.Б. - Майкоп : Б/и, 2023. - 75 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 74-75 (13 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100058453&DOK=0C764E&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561624	https://urait.ru/bcode/561624
Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2022. - 719 с. - Текст : электронный. - (Высшее образование). - ЭБС Юрайт. - URL: https://urait.ru/bcode/495379 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-534-12853-6	https://urait.ru/bcode/495379
Авровов, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебник для вузов / В. А. Авровов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568226	https://urait.ru/bcode/568226
Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для вузов / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-8480-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176893	https://e.lanbook.com/book/176893
Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебник для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562517	https://urait.ru/bcode/562517

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:



- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-3.1 Готов эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.			
3	3		Электротехника и электроника
4	5		Теплотехника
5	5		Детали машин
4	6		Сопротивление материалов
3	4		Теоретическая механика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
ОПК-3.2 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования и приборов, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство			
3	3		Электротехника и электроника
4	5		Теплотехника
5	5		Детали машин
4	6		Сопротивление материалов
3	4		Теоретическая механика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
ОПК-3.3 Владеет знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.			
3	3		Электротехника и электроника
4	5		Теплотехника
5	5		Детали машин
4	6		Сопротивление материалов
3	4		Теоретическая механика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
ОПК-5.2 Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.			
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
ПКУВ-3.1 Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
1	3		Пищевые токсины
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
2	4		Микробиология
3	4		Физико-химические методы анализа
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3	4		Физико-химические методы анализа
5	5		Экономика и организация производства
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
1	3		Пищевые токсины
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	7		Кухни народов мира
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
6	7		Барное дело
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			производства
ПКУВ-7.1 Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
4	5		Теплотехника
5	5		Детали машин
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	8		Холодильная техника и технология
5	5		Экономика и организация производства
4	4		Оборудование предприятий общественного питания

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания					
Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, тесты, эссе, письменный опрос, рефераты, экзамен
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания			допускаются небольшие ошибки	умения	
Владеть: техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов					
ОПК-3.1 Готов эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.					
Знать: инженерные процессы при решении профессиональн ых задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональн ых задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.					контрольная работа, тесты, эссе, письменный опрос, рефераты, экзамен
Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-7: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство					
ПКУВ-7.1 Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.					
Знать: производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, тесты, эссе, письменный опрос, рефераты, экзамен
Уметь: оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов					
ОПК-3.2 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования и приборов, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство					
Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, тесты, эссе, письменный опрос, рефераты, экзамен



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональны х задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональны х задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов					
ОПК-3.3 Владеет знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.					
Знать: инженерные процессы при решении профессиональны х задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, тесты, эссе, письменный опрос, рефераты, экзамен
Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональны х задач и эксплуатации	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания					контрольная работа, тесты, эссе, письменный опрос, рефераты, экзамен
Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональны х задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания					
ОПК-5.2 Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.					
Знать: современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.					
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.1 Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции					
Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, тесты, эссе, письменный опрос, рефераты, экзамен
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы



Темы рефератов:

1. Технический процесс в общественном питании.
2. Способы соединения деталей. Их краткая характеристика, область применения.
3. Оси, валы, подшипники, муфты: конструктивное исполнение, виды, применение.
4. Передатки назначение, классификация, применение. Понятие о редукторах.
5. Электропровод: типы приводов, выбор двигателя по роду тока, напряжению, конструктивному исполнению.
6. Аппараты ручного управления: назначение, краткое устройство, применение.
7. Аппараты защиты: назначение, краткое устройство, применение.
8. Аппараты дистанционного управления: назначение, краткое устройство, применение.
9. Основные элементы подъемно - транспортных машин. Тележки общего и специализированного назначения, их краткая характеристика.
10. Подъемники - лифты: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
11. Развитие топливной промышленности в России. Основные характеристики топлива, классификация. Процесс горения топлива - реакции и стадии.
12. Основные способы теплообмена: теплопроводность, конвекция, излучение, СВЧ - нагрев; применение.
13. Развитие холодильной техники. Принципиальная схема холодильной машины.
14. Характеристика физических процессов, лежащих в основе промышленных способов получения холода.
15. Компрессоры холодильных машин: типы, основные элементы, принцип действия, применение.
16. Конденсаторы: типы, принципиальные схемы устройства, принципы работы, применение, экономическая эффективность.
17. Испарители: типы, принципиальные схемы устройства, принципы работы,



эффективность, применение.

18. Системы охлаждения камер: типы, характеристика, достоинства, недостатки, применение.

19. Приборы автоматики холодильных машин: назначение, типы, краткое устройство, принцип действия.

20. Холодильные агрегаты: цель агрегатирования, типы агрегатов, характеристика элементов, принцип работы, применение.

Тестовые задания Вариант 1

1. Из чего состоит универсальная кухонная машина? А) электродвигатель

Б) редуктор В) привод

Г) механизм сменный

Д) все, выше перечисленное

2. Что означает маркировка МОПП-1?

А) механизм однородной переработки

Б) механизм овощерезательный привода ПП, модификация-1 В) механизм с одним приводом

Г) такой маркировки нет

3. «Состоит из приводного механизма и комплекта сменных механизмов: мясорубки, овощерезательно-протирочного механизма, механизма для взбивания, подставки». К какой универсальной кухонной машине это относится?

А) УКМ-01 Б) УКМ-02 В) УКМ-03 Г) УКМ-06 Д) УКМ-09

4. «Состоит из приводного механизма и сменных механизмов: мясорубки, механизма для взбивания и перемешивания, просеивателя и подставки».

А) УКМ-01 Б) УКМ-02 В) УКМ-03 Г) УКМ-06 Д) УКМ-09

5. «Состоит из привода и комплекта сменных механизмов: мясорубки, механизма для взбивания и перемешивания, механизма для измельчения сухарей и специй, разрыхлителя и подставки».

А) УКМ-01 Б) УКМ-02 В) УКМ-03 Г) УКМ-06 Д) УКМ-09



6. «Состоит из привода, комплекта сменных механизмов: мясорубки и овощерезательно-протирающего механизма».

А) УКМ-01

Б) УКМ-02

В) УКМ-03

Г) УКМ-06

Д) УКМ-09

7. «Предназначен для работы в мясном цехе и состоит из привода и комплекта сменных механизмов: мясорубки, рыхлителя, механизма для измельчения сухарей и специй».

А) УКМ-01 Б) УКМ-02 В) УКМ-03 Г) УКМ-06 Д) УКМ-09

8. Какова сущность сортировочно-калибровочного процесса? А) разделение сыпучих продуктов на фракции

Б) разделение жидких продуктов В) обработка мясных продуктов

9. Как иначе называют разделение сыпучих продуктов по размерам частиц? А) сортировка

Б) калибровка В) просеивание

Г) классификация

10. «Разделение на фракции продуктов тонкого помола, используя разности скоростей, падения частиц продукта в слое жидкости». Какая это фракция?

А) гидравлическая Б) воздушная

В) механическая

Вариант 2

1) «Разделение продукта на фракции основном при тонком помоле в воздушном потоке под действием сил тяжести, центробежных сил и давления воздуха».

А) гидравлическая Б) воздушная

В) механическая



2) «Сыпучие продукты пропускают через сито или решета». А) гидравлическая

Б) воздушная

В) механическая

3) Какие виды отверстий сита могут встречаться? А) квадратные

Б) круглые

В) щелевидные Г) ромбические

Д) все, выше перечисленное

4) Что называют проходом? А) размер сита

Б) часть продуктов, которые проходят через сито В) сито

5) Что называют сходом?

А) часть продуктов, которые проходят через сито Б) часть продуктов, которые остаются на сите

В) ячейки сита

6) Аэрация муки – это...?

А) насыщение ее воздухом

Б) механическая обработка

В) изготовление кондитерских изделий

7) Какие мукопросеиватели используют для отделения от сыпучих продуктов механических примесей?

А) вибрационные Б) центробежные

В) центробежные со шнековой подачей

8) При работе мукопросеивателя вибрационного типа чему равна частота колебаний?



А) частоте вращения вала

Б) амплитуде колебания В) сама себе

9) Какие мукопросеиватели используют для просеивания и аэрации муки; крахмала, соли, сахара и дробленых круп?

А) вибрационные Б) центробежные

В) центробежные со шнековой подачей

10) Какой номер барабана-сита используют для просеивания муки, крахмала, соли? А) 1,4

Б) 2,8

В) 4

Вариант	З а д а н и е									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Д	Б	А	Б	В	Г	Д	А	Г	А
2	Б	В	Д	Б	Б	А	А	А	Б	А

Вариант 1

1) Сущность разделения сыпучих продуктов: А) разделение сыпучих продуктов на фракции;

Б) разделение фракции продукта тонкого мокрого помола; В) отделение сыпучих продуктов по размерам частиц.

2) Воздушную классификацию используют для:

А) разделения продукта на фракции при тонком помоле, в воздушном потоке, под действием сил тяжести центробежных сил и давления струи воздуха.

Б) разделения продукта на фракции тонкого мокрого помола;

В) крупности получаемых фракций.



3) Гидравлическую классификацию применяют для:

4) А) разделения сыпучих продуктов на фракции;

Б) разделение на фракции продукта тонкого мокрого помола;

В) разделение сыпучих продуктов по размерам частиц.

5) Для сортировки крупнокусковых сыпучих продуктов по размерам используют:

А) устройства, в которых последовательно установлено несколько секций сит, с различными размерами отверстий;

Б) сита с отверстиями меньшего размера;

В) секции с большими размерами отверстий.

6) Все мукопросеиватели можно на группы:

А) вибрационного типа;

Б) центробежного типа;

В) центробежного типа со шнековой подачей;

Г) все перечисленные типы.

7) К мукопросеивательной машине центробежного типа относят:

А) МВПМ-300;

Б) ПВГ-600М и МПМ-800М;

В) МППП-1.

8) К мукопросеивательной машине вибрационного типа относят:

А) ПМ-900М4;

Б) МПМ-230;

В) ПВГ -600М.



9) Какими ситами комплектуется мукопросеиватель вибрационного типа:

А) 1,2:1,4

Б) 1,4:2,8

В) 1,2:1,6

10) Что в машине МВПМ-300 устанавливается сверху на кольцо:

А) цилиндрический загрузочный бункер;

Б) пружинная подвеска;

В) просеиватель;

Г) корпус.

11) Корпус представляет собой:

А) цилиндр из нержавеющей стали, разделённый горизонтальной перегородкой на две части;

Б) цилиндрический загрузочный бункер;

В) электродвигатели на пружинной подвеске.

Вариант 2

1) Сито состоит из:

А) дебаланса электродвигателя

Б) металлического кольца, затянутого сеткой;

В) штепсельного разъёма.

2) Просеиватель устанавливается на:

А) металлическом кольце;



Б) пружинной подвеске;

В) производственном столе.

3) Качество просеивания обуславливается следующими факторами:

А) формой и размерами ячеек сит;

Б) размерами частиц и влажностью продукта, а также толщиной слоя продукта на сите;

В) характером движения продукта по поверхности сита и характером движения рабочего органа;

Г) все перечисленные.

4) Основными рабочими органами мукопросеивательной машины служат:

А) сита различной конструкции;

Б) загрузочный бункер;

В) корпус.

Г) всё перечисленное.

5) Вибрационный просеиватель МВПМ-300 состоит из:

А) электродвигателя, дебалансы и основания;

Б) штыря, подвески, разгрузочной горловины, съемной крышки;

В) бункера и обечайки;

Г) всё перечисленное.

6) Обработываемые продукты загружаются в бункер просеивателя МВПМ-300 порциями по:

А) 10-15кг; Б) 5-6кг; В) 8-10кг.

7) Просеивающий барабан-сито насажен с помощью: А) втулки на верхний конец рабочего вала;



Б) шпилек;

В) рассекатели;

Г) шарикоподшипника.

8) В комплект механизма МП входят сменные барабана-сит с ячейками, имеющими различные размеры:

А) 1,4; 2,8; 4

Б) 5,6; 1,4; 1,2

В) 1,6; 2,8;

Г) всё перечисленное.

9) Какова амплитуда колебания камеры в процессе работы просеивателя МВПМ-300: А) не более 4мм;

Б) не более 2мм; В) не более 8мм.

10) Количество получаемых фракций при прохождении продукта через сито: А) 1; Б) 0; В) 2.

Вариант	З а д а н и е									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	А	А	Б	А	Г	В	В	В	А	А
2	В	В	Г	А	Г	Б	А	А	Б	В

Вопросы к экзамену по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

1. Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.

2. Техничко-экономические и эксплуатационные показатели механического оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоемкость, коэффициент прерывности, коэффициент использования.



3. Универсальные приводы, их назначение, маркировка отличительные особенности, кинематические схемы. Правила эксплуатации.

4. Универсальные кухонные машины общего и специального назначения, их комплектность. Правила эксплуатации.

5. Оборудование для сортировки, калибровки, просеивания. Типы просеивателей.

6. Оборудование для мойки овощей. Гидравлический и гидромеханический способы мойки.

7. Классификация посудомоечных машин, назначение, принцип действия. Посудомоечные машины периодического действия.

8. Посудомоечные машины непрерывного действия: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.

9. Типы картофелечисток. Картофелечистки периодического о действия: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

10. Картофелечистки непрерывного действия, устройство, правила эксплуатации.

11. Типы измельчительных машин, применяемых в общественном питании: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

12. Типы размолочных машин, применяемых в общественном питании: назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

13. Машины для получения вареных пюреобразных продуктов: принцип действия, устройство, правила эксплуатации.

14. Типы овощерезок, применяемых в общественном питании, их устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

15. Машины для измельчения мяса и рыбы: устройство, правила эксплуатации.

16. Характеристика процессов резания. Технологические требования, предъявляемые к нарезанным продуктам. Виды режущих инструментов, форма и характер их движения. Скользящее и рубящее резание. Силы, действующие на режущий инструмент, обоснование преимущества скользящего резания. Области применения рубки и резки.

17. Машины для нарезания хлеба, принцип работы, устройство, правило эксплуатации.

18. Машины для нарезки гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.



19. Фаршемешалки и механизмы для перемешивания: принцип работы, устройство, правила эксплуатации.

20. Тестомесильные машины: принцип работы, устройство, правила эксплуатации.

21. Типы взбивательных машин, применяемых в общественном питании: принцип работы, устройство, правила эксплуатации.

22. Дозировочно-формовочные машины, принцип действия, устройство, правила эксплуатации.

23. Тестораскаточные машины, принцип действия, устройство, правила эксплуатации.

24. Мармиты и тепловые шкафы: назначение, устройство, правила эксплуатации.

25. Кипятильники непрерывного действия: принцип действия, устройство, правила эксплуатации.

26. Кухонные плиты на твердом топливе и газовом обогреве: устройство, правила эксплуатации.

27. Электроплиты: устройство, правила эксплуатации

28. СВЧ-аппараты: назначение, правила эксплуатации, техника безопасности.

29. Аппараты ИК-нагрева: грили, шашлычные печи и др. Назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.

30. Жарочные и пекарные шкафы: назначение, устройство, правила эксплуатации.

31. Фритюрницы: назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.

32. Сковороды на электрическом и газовом обогреве, область применения, устройство, правила эксплуатации.

33. Пароварочные аппараты, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.

34. Автоклавы, их применение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.

35. Закрытые пищеварочные котлы с косвенным обогревом, устройство, правило эксплуатации, техника безопасности.



36. Типы электронагревателей, применяемых в тепловом оборудовании: открытого, закрытого типа и герметичные. Устройство, преимущества и недостатки.

37. Виды энергоносителей, используемых в тепловом оборудовании предприятий общественного питания: электрическая энергия, пар, твердое, жидкое и газообразное топливо.

38. Тепловой баланс теплового аппарата и его использование для рационального использования тепла.

39. Принцип газоснабжения предприятий общественного питания. Типы газовых горелок, греющих камер. Правила эксплуатации, техника безопасности и противопожарная техника.

40. Сверхвысокочастотный нагрев пищевых продуктов, его физическая сущность.

41. Инфракрасный нагрев продуктов, его физическая сущность. Проницаемость ИК-излучения в пищевые продукты.

42. Классификация теплового оборудования предприятий общественного питания по функциональному признаку, технологическому назначению, способам обогрева, источникам теплоты, структуре рабочего цикла, степени автоматизация, конструктивному решению.

43. Типы весов, применяемых на предприятиях общественного питания, Пределы взвешивания.

44. Электронные весы, устройство, правила эксплуатации. Штриховой код.

45. Рычажные механические весы, устройство, правила эксплуатации.

46. Классификация контрольно-кассовых машин для расчетов с покупателями, их устройство и правила эксплуатации.

47. Автоматы для приготовления и жарки пончиков, устройство, правила эксплуатации.

48. Автоматы для приготовления и жарки пирожков, устройство, правила эксплуатации.

49. Кофеварки разных типов, устройство, правила эксплуатации

50. Электронагревательные элементы закрытого типа. Типы конфорок электроплит.

51. Мясорубки: устройство, принцип действия. правила эксплуатации.

52. Пищеварочные котлы с косвенным обогревом открытого типа, устройство, правила эксплуатации.



53. Назначение и область применения соковыжималок на предприятиях общественного питания. Устройство и принцип работы соковыжималки, технические характеристики, правила эксплуатации

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к написанию реферата

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования. При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

Критерии оценивания реферата:	
«отлично»	выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция,



	сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны

«удовлетворительно»	имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует
«неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

– связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

– объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

– справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

– систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и



другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

– закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является»,

«относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых

пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

– установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70

% тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.



Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критерии оценки знаний на экзамене

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 25—30 билетов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем магистрантам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» - студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебник для вузов / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568226	https://urait.ru/bcode/568226
Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебник для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562517	https://urait.ru/bcode/562517

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для вузов / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-8480-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176893	https://e.lanbook.com/book/176893
Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 719 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12853-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565938	https://urait.ru/bcode/565938
Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебник для вузов / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568226	https://urait.ru/bcode/568226

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znaniyum.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "ЗНАНИУМ". — Москва, 2011 - - URL: <http://znaniyum.com/catalog>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <http://znaniyum.com/catalog/> Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. — Москва : РГБ, 2003. — URL: <http://diss.rsl.ru/?lang=ru>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти



регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: <http://nlr.ru/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. "... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации - служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени." (цитата с сайта РНБ:

http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) <http://diss.rsl.ru/> eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2000. - . - URL: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. <https://elibrary.ru/defaultx.asp> Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. </index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya>



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

Формы проведения занятий

Очная форма обучения: Лекции – 34 часов, практические занятия – 34 часа.

Заочная форма обучения: Лекции – 8 часа, практические занятия – 2 часа.

Формы контроля

Допуском к сдаче зачета является выполнение всех предусмотренных учебным планом лабораторных работ, курсовой работы и их защита.

Промежуточный контроль - экзамен.

9.2 Порядок изучения дисциплины

Для обучающихся очной формы обучения

Учебный план дисциплины предусматривает проведение лекционных и практических занятий. Материал разбит на разделы, каждый из которых включает лекционный материал, лабораторные работы и перечень тем предназначенных для самостоятельного изучения.

После каждого лекционного занятия обучающийся должен просмотреть законспектированный материал, с помощью учебной литературы, рекомендованных источников сети Интернет разобрать моменты, оставшиеся непонятными, ответить на контрольные вопросы, приводимые в конце каждой темы. В случае если на какие-то вопросы найти ответ не удалось, студент должен обратиться на следующем занятии за разъяснениями к преподавателю.

Практические работы предназначены для закрепления теоретического материала, получения практических навыков, формирования отдельных компетенций. Перед занятием обучающийся должен повторить относящийся к указанной преподавателем теме материал. Во время проведения практического занятия студент должен выполнить все необходимые расчеты, произвести требуемые измерения, провести их обработку и т.д. По итогам выполненной работы необходимо представить результаты преподавателю, ответить на контрольные вопросы, приводимые в методических указаниях к выполнению практических работ.

Для полноценного освоения тем, вынесенных на самостоятельное изучение необходимо пользоваться литературой, имеющейся в библиотеке и рекомендованной преподавателем, доступными источниками электронной библиотечной системы и сети Интернет. В рабочей программе по дисциплине приводится перечень всех изучаемых тем, практических работ, а также основная, дополнительная литература, ссылки на источники из электронной библиотечной системы и сети Интернет. В случае если какие-то вопросы остаются неясными во время аудиторных занятий или консультаций необходимо обратиться к преподавателю.

Промежуточный контроль – экзамен - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

Для обучающихся заочной формы обучения

Аудиторные занятия состоят из лекций и лабораторных работ в период установочной и экзаменационной сессий.

В период установочной сессии студенты знакомятся также с перечнем изучаемых тем, выполняемых лабораторных работ, контрольных вопросов, правилами выполнения заданий, расписанием консультаций.

В период между установочной и экзаменационной сессиями обучающийся знакомится с вынесенными на самостоятельное изучение темами. В случае возникновения вопросов, обучающийся может обратиться к преподавателю лично или по электронной почте. В экзаменационную сессию обучающийся представляет результаты выполнения практических работ, отвечает на вопросы преподавателя по ним.

Промежуточный контроль – экзамен - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

9.3 Рекомендации по работе с рекомендуемой литературой

В рабочей программе содержится перечень всех изучаемых в рамках данного курса тем, лабораторных работ и рекомендованных при

их изучении источников. Необходимо помнить, что в конспекте лекций содержится только минимально необходимый теоретический материал, при самостоятельном изучении тем, подготовке к практическим работам и промежуточному контролю необходимо пользоваться рекомендованной как основной и дополнительной литературой, так и источниками электронных библиотечных систем и сети Интернет.

Литература, рекомендуемая в качестве основной, наиболее полно отражает содержание данного курса, поэтому при подготовке необходимо преимущественно пользоваться ею, но отдельные из рассматриваемых вопросов лучше освещены в специальных источниках, которые приводятся в списке дополнительной литературы. Также туда отнесены источники, содержащие необходимый справочный материал, дающие ретроспективный обзор рассматриваемых тем, необходимые при подготовке докладов.

9.4 Рекомендации по работе с тестовой системой

Промежуточное тестирование является одним из видов контроля знаний студентов, позволяющим преподавателю выставить оценку в ведомость учета успеваемости. Преподаватель имеет право проводить дополнительные мероприятия по выявлению достижений студента для обоснованного выставления оценки.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'ЗНАНИУМ'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znaniy.com/catalog/
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. - URL: http://diss.rsl.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ. РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации - служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'ЗНАНИУМ'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС



Название
формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . – URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования.ЮРАЙТ : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 – . – URL: https://urait.ru/ – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Образовательная платформа Юрайт — образовательный ресурс, электронная библиотека и интернет-магазин, где читают и покупают электронные и печатные учебники авторов — преподавателей ведущих университетов для всех уровней профессионального образования, а также пользуются видео- и аудиоматериалами, тестированием и сервисами для преподавателей, доступными 24 часа 7 дней в неделю.-----КонсультантПлюс : справочно правовая система: [сайт]. – Москва, 1997. – URL: http://www.consultant.ru . – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный.ЗАО 'КонсультантПлюс' (ИНН 7702044361) осуществляет деятельность в области информационных технологий, является разработчиком справочной правовой системы КонсультантПлюс.Масштабные некоммерческие проекты КонсультантПлюс разработаны в помощь бухгалтерам и финансовым специалистам, юристам, студентам юридических и экономических специальностей. (https://www.consultant.ru/about/ © КонсультантПлюс, 1992-2024)ИПО 'ГАРАНТ': информационно-правовое обеспечение. – Москва, – URL: https://www.garant.ru/ . – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный.Компания 'Гарант' - одна из ведущих информационных компаний России. Она является разработчиком компьютерной справочной правовой системы ГАРАНТ и комплекса информационно-правового обеспечения (ИПО).В настоящее время при помощи ИПО ГАРАНТ свои задачи решают сотни тысяч специалистов по всей стране. Доступ к открытым информационным правовым ресурсам, поддерживаемым компанией, имеют миллионы граждан. Компанией реализованы инновационные решения с применением новейших компьютерных технологий, интернета, мобильных устройств, интерактивного формата представления данных, спутниковых технологий. Это позволяет всем, кому необходима правовая информация, быстро и точно находить ее, будучи при этом в любой точке страны. http://www.iprbookshop.ru/586.html
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . – URL: https://elibrary.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Кабинет проектирования предприятий общественного питания (2-2-42а) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2	компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLC media player»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-lite codec»; 3. Офисный пакет «WPS office»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe reader»;

