

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

5-5/29

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

А.Г. Черкашина А.Г. Черкашина

20.08.2018 2018 г.

Оборудование предприятий общественного питания
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания
Учебный план	b190304_18_12_ТОП.rlx Направление - Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ

Часов по учебному плану	144
в том числе:	
аудиторные занятия	40
самостоятельная работа	77
часов на контроль	27

Виды контроля в семестрах:
экзамены 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>, <Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	УП	РПД		
Неделя	19 4/6			
Вид занятий	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	20	20	20	20
Практические	20	20	20	20
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	40	40	40	40
Контактная работа	40	40	40	40
Сам. работа	77	77	77	77
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины

Оборудование предприятий общественного питания

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

Разработчик (и) РПД:

Ст. препода. Мырзалиева Т.П. 

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры:

Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 16.04. 2018 г. № 18

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель направления:

 Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры

 Панкратов В.В.

Протокол заседания кафедры от 16.09 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

 Лукина М.П.

Протокол заседания МК факультета от 19.09 2018г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 19.09. 2018г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2019 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2020 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины
2. Перечень, планируемых результатов, обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и самостоятельную работу обучающихся
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
6. Фонд оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
8. Описание материально – технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
10. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями.

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)

Учебная дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» предназначена для подготовки студентов по направлению 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания (уровень высшего образования – бакалавриат). Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания (уровень высшего образования – бакалавриат), утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332.

Целью учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания», является изучение студентами комплекса технических средств: механического оборудования предназначенного для механической обработки сырья; теплового оборудования, предназначенного для тепловой кулинарной обработки продукции; холодильного оборудования, предназначенного для хранения сырья и готовой продукции

Задачи дисциплины:

- приобретение теоретических знаний и практических навыков в вопросах:
- устройства технологического оборудования;
- основных характеристик оборудования;
- выбора и размещения оборудования на предприятии;
- специфических особенностей его эксплуатации.

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

Перечень компетенций	Содержание компетенций
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
Знать:	различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
Пороговый (удовлетворительно)	удовлетворительно знать правила эксплуатации различных видов оборудования;
Продвинутый (хорошо)	хорошо знать правила эксплуатации различных видов оборудования;
Высокий (отлично)	отлично знать правила эксплуатации различных видов оборудования;
Уметь:	применять на практике правила безопасной эксплуатации оборудования;
Пороговый (удовлетворительно)	удовлетворительно умеет применять на практике правила безопасной эксплуатации оборудования;
Продвинутый (хорошо)	хорошо умеет применять на практике правила безопасной эксплуатации оборудования;
Высокий (отлично)	отлично умеет применять на практике правила безопасной эксплуатации оборудования, но содержит отдельные пробелы;
Владеть:	правилами, нормами, требованиями безопасности всех видов

технологического оборудования для предприятий питания в условиях производства;	
Пороговый (удовлетворительно)	удовлетворительно владеть правилами, нормами, требованиями безопасности всех видов технологического оборудования для предприятий питания в условиях производства;
Продвинутый (хорошо)	хорошо владеть правилами, нормами, требованиями безопасности всех видов технологического оборудования для предприятий питания в условиях производства;
Высокий (отлично)	отлично владеть правилами, нормами, требованиями безопасности всех видов технологического оборудования для предприятий питания в условиях производства;
ПК– 5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;	
Знать: принципы устройства, правила эксплуатации и работы основных видов оборудования, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, машины и аппараты отрасли и осуществляемые с их помощью технологические процессы;	
Пороговый (удовлетворительно)	Удовлетворительно знать принципы работы и конструкции оборудования общественного питания, их основные элементы и особенности; новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
Продвинутый (хорошо)	Хорошо знать требования, предъявляемые к технологическому оборудованию предприятий общественного питания; - классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово - технологического оборудования;
Высокий (отлично)	Отлично знать проблемы создания технических средств для животноводства, энерго и ресурсосбережения, эффективной эксплуатации машин и оборудования; нормативные акты, регламентирующие использование торгово - технологического оборудования;
Уметь: осуществлять оптимальный выбор теплового оборудования по основным теплофизическим параметрам; разрабатывать тепловое оборудование, характеризующееся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду, улучшением системы очистки воздуха и воды от вредных примесей, использованием средств автоматического контроля за состоянием окружающей среды;	
Пороговый (удовлетворительно)	Удовлетворительно уметь обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования
Продвинутый (хорошо)	Хорошо уметь эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря
Высокий (отлично)	Отлично уметь обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования, анализировать условия и регулировать режимы работы технологического
Владеть: методами оптимизации рациональных технических режимов работы	

механического оборудования;	
Пороговый (удовлетворительно)	Удовлетворительно владеть анализом процессов функционирования технологических процессов;
Продвинутый (хорошо)	Хорошо владеть методами проектирования технологических процессов для исследования
Высокий (отлично)	Отлично владеть навыками по разборке, сборке, монтажу, регулировке и пуску в эксплуатацию аппаратов, машин и оборудования предприятий общественного питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

2.1	Знать:
2.1.1	-основные характеристики и принцип действия механического, теплового и холодильного оборудования;
2.1.2	- машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии и организации ресторанного сервиса
2.1.3	- факторы, влияющие на качество производимой продукции;
2.1.4	- вопросы безопасной эксплуатации оборудования.
2.1.5	- особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для ресторанного сервиса
2.2	Уметь:
2.2.1	- проводить расчет и подбор технологического оборудования, согласно нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;
2.2.2	-пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой.
2.2.3	- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
2.3	Владеть:
2.3.1	-навыками по разборке, сборке, монтажу, регулировке и пуску в эксплуатацию аппаратов, машин и оборудования предприятий общественного

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Цикл (раздел) ООП	Б1.Б
3.1.	Требования к предварительной подготовке обучающегося
	Для успешного освоения дисциплины студент должен освоить предшествующие учебные дисциплины профессионального цикла:
3.1.1	Б1. Б.08 Математика
3.1.2	Б1.Б.11Физика
3.1.3	Б1.В.09 Процессы и аппараты пищевых производств;

3.1.4	Б1.В.ДВ.04.01 Инженерная и компьютерная графика.
3.2	Изучение дисциплины необходимо для успешного освоения дисциплин.
3.2.1	Б1.Б.22 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3.2.2	Б1.Б.25 Проектирование предприятий общественного питания

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

Семестр (<Курс>.< Семестр на курсе >)	6(3.2)		ИТОГО	
	Неделя		19 4/6	
Вид занятий	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	20	20	20	20
Практические	20	20	20	20
Итого аудиторные	40	40	40	40
Контактная работа	40	40	40	40
Самостоят. работа	77	77	77	77
Итого	144	144	144	144
Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)	4			

5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Код занятия	Наименование разделов и тем (вид занятия)	Семестр курс	Часов	Компетенции	Литература	Интерактивн	Примечание
	Раздел 1. Введение. Общие сведения о технологическом оборудовании.						
1.1	Требования, предъявляемые к технологическому оборудованию. Основная классификация пищевого оборудования/лек/	6/3	6	ОПК-4, ПК-5	Л1.1, Л2.1	-	
	Раздел 2. Механическое оборудование	6/3		ОПК-4, ПК-5	Л1.1, Л2.1	-	
2.1	Очистительное оборудование/пр/	6/3	2	ОПК-4, ПК-5	Л1.1, Л2.1	-	
2.2	Режущее оборудование/пр/	6/3	4	ОПК-4, ПК-5	Л1.1, Л2.1	2	
2.3	Оборудование для нарезки/пр/	6/3	4	ОПК-4, ПК-5	Л1.1, Л2.1	2	
2.4	Месильно-перемешивающее оборудование/пр/	6/3	4	ОПК-4, ПК-5	Л1.1, Л2.1	2	
2.5	Оборудование для мойки/пр/	6/3	2	ОПК-4, ПК-5	Л1.1, Л2.1	-	
	Раздел 3. Тепловое оборудование			ОПК-4, ПК-5	Л1.1, Л2.1	-	
3.1	Назначение, устройство, принцип действия, режимы работы электрических, газовых, паровых котлов/лек/	6/3	4	ОПК-4, ПК-5	Л1.2, Л2.1	2	
3.2	Устройство правила эксплуатации. жарочные, пекарные и кондитерские шкафы/лек/	6/3	4	ОПК-4, ПК-5	Л1.2, Л2.1	2	
3.3	Устройство электрических и газовых сковород, электрические, газовые фритюрницы и грили/сп/	6/3	25	ОПК-4, ПК-5	Л1.2, Л2.1	-	
	Раздел 4. Холодильное оборудование			ОПК-4, ПК-5	Л1.2, Л2.1	-	
4.1	Основы холодильной техники/лек/	6/3	4	ОПК-4, ПК-5	Л1.2, Л2.1	2	
4.2	Шкафы, камеры. Специализированное технологическое оборудование/пр/	6/3	4	ОПК-4, ПК-5	Л1.1, Л2.1	-	
	Раздел 5. Весоизмерительное и кассовое оборудование			ОПК-4, ПК-5	Л1.2, Л2.1	-	
5.1	Весы. Гири. Контроль за эксплуатацией весоизмерительного оборудования/сп/	6/3	25	ОПК-4, ПК-5	Л1.1, Л2.1	-	
5.2	Классификация и назначение контрольно-кассовых машин/лек/	6/3	2	ОПК-4, ПК-5	Л1.1, Л2.1	-	
	Раздел 6. Подъемно-транспортное оборудование	6/3		ОПК-4, ПК-5	Л1.2, Л2.1	-	
6.1	Грузоподъемные и транспортирующие машины/сп/	6/3	27	ОПК-4, ПК-5	Л1.1, Л2.1	-	
	Итого		144			12	

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) представлены в методических рекомендациях по выполнению самостоятельной работы студентов к рабочей программе дисциплины как приложение 11.8.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольная работа (К).

Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяются семинары, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме экзамена.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) Б1.Б.29 «Оборудование предприятий общественного питания» включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)			
7.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	В. П. Золин	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	2-е изд., стереот. - Москва : Академия, 2016.
Дополнительная литература			

Л2.1	Ботов М.И., В.Д. Елхина.	Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания	СПб.: Лань, 2015. — 160
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)			
7.2.1	Э1. Электронно-библиотечной системе издательства «Лань», https://e.lanbook.com/ ;		-
7.2.2	Э2. Электронно-библиотечной системе издательства «ЮРАЙТ», https://www.biblio-online.ru/ ;		-
7.2.3	Э3. Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;		
7.2.4	Э4. Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122 ;		
7.2.5	Э5. Система Moodle - http://moodle.ysaa.ru/ ;		
7.2.6	Э6. Электронный каталог Научной библиотеки на АИБС «Ирбис» размещен на сайте библиотеки - http://nlib.ysaa.ru/ ;		
7.2.7	Э7. Научно-издательский центр ИНФРА-М».		
7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем			
7.3.1 Перечень программного обеспечения			
7.3.2. 1	С 1. Справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;		
7.3.2. 2	С 2. ru.wikipedia ;		
7.3.2. 3	С 3. slovari.yandex.ru ;		
7.3.2. 4	С 4. Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ http://www.gramota.ru/ ;		
7.3.2. 5	С 5. Федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/ ;		
7.3.2. 6	С 6. Федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/ .		

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

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование – «Moodle» (moodle.ysaa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимся посредством интерактивных элементов курса.

Для обучающихся лиц предоставляются:

- учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 7.1 настоящей рабочей программы);
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 7.2 настоящей рабочей программы);

Кабинет	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
1	3
№ 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Мультимедийное оборудование: HP Pavilion Slimline Athlon Dual Core 2.1GHz/RAM1GB/GeForce 7300LE/DVD-RW/HDD160Gb/
№ 2.216 Кабинет холодильной техники и оборудования предприятий общественного питания	Жарочный шкаф «Рада», жарочный шкаф ШПЭСМ-3, камера холодильная КХМ-8, кипятильник электрический «Гермаль», миксер ММ, электроплита, слайсер Е22, холодильная камера ШХС-1, картофелечистка МОК-15004, овощерезка «Гамма», 5А, прилавок охлаждаемый «Мастер»2 ПВТ-11/711, тестомешалка, универсальная кухонная машина УКМ-ПК, мясорубка МММ30, овощерезка МПР350-01, столы, стулья, шкафчики для посуды, посуда, скатерти т.д.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

Взаимодействие с обучающимися осуществляется посредством *электронной почты, дистанционного занятия, вебинаров (семинар, организованный через интернет), подготовка проектов с использованием электронной оболочки АС Тестирование, портфолио студента, moodle.*

Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Контактная работа:

- лекции – *проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;*

- лабораторные занятия - *рефераты, дискуссии, решение задач, наблюдения, эксперименты, исследования.*

- групповые консультации – *опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания, рефлексивный самоконтроль;*

- индивидуальная работа с преподавателем - *индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная*

поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- реферативные (воспроизводящие), реконструктивно-вариативные, эвристические, творческие самостоятельные работы;
- проектные работы;
- дистанционные технологии.

«Методические указания по выполнению лабораторных занятий по дисциплине – Б1.Б.29 «Оборудование предприятий общественного питания» определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторных работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме курса в соответствии с действующими стандартами. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.6.

«Методические указания по выполнению самостоятельной работы» предназначены для выполнения работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. (moodle. ysaа. ru).

«Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине – Б1.Б.29 «Оборудование предприятий общественного питания» предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.7.

10. Условия реализации учебной дисциплины для студентов - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

10.1 Образовательные технологии

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Для основных видов учебной работы применяются:

Контактная работа:

- лекции – лекция–презентация, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения);
- практические и лабораторные занятия – эксперименты для лабораторных работ с применением интерактивных методов обучения, задания для контрольных работ;
- семинарские занятия – социально-активные методы (дискуссия, тренинг, мультимедийная презентация, привлечение возможностей интернета);
- групповые консультации – перекрестная работа в малых группах, опрос, работа с лекционным и дополнительным материалом;
- индивидуальная работа с преподавателем – индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование.

Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере, в форме

тестирования, электронных тренажеров). В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с учебниками, другими источниками информации, план-конспекты;
- реферативная, самостоятельная работа творческого характера;
- дистанционные технологии.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

10.2 Специальное материально-техническое и учебно-методическое обеспечение

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование – «Moodle» (moodle.yxaa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляется:

- видеоувеличитель-монокюльяр для просмотра Levenhuk Wise 8x25;
- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии <http://www.yxaa.ru/> для слабовидящих.

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон): 2.310, 2.311;
- компьютерная техника в оборудованных классах 2.405, 2.406, 2.416;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором 2.310, 2.311;
- аудиторий с интерактивными досками в аудиториях;
- печатные издания (раздел 11 настоящей рабочей программы).

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения Moodle;
- учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 11 настоящей рабочей программы);
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 12 настоящей рабочей программы).

10.3 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, выполнения индивидуальных работ и домашних заданий (пункт 4 настоящей рабочей программы).

Для осуществления процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, в форме тестирования), и могут проводиться в несколько этапов.

При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответов на зачете, аттестация проводится в несколько этапов (по частям), во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.






МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)
Факультет Агротехнологический
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) Б1.Б.29 Оборудование предприятий общественного питания
Направление подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация выпускника Бакалавр
Форма обучения Очное
Общая трудоемкость /ЗЕТ 144 /4

Якутск 2017

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1327, Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 19 » декабря 2013 г. N 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Разработчик(и) РПД ст. преподаватель  /Мырьянова Т.П./
Зав. кафедрой разработчика РПД  / Панкратов В.В./
Протокол заседания кафедры № 37 от « 6 » 06 201 7 г.
Зав. профилирующей кафедрой  / Панкратов В.В./
Протокол заседания кафедры № 37 от « 6 » 06 201 7 г.
Председатель МК факультета  /Евсюкова В.К./
Протокол заседания МК факультета № 6 от « 6 » 06 201 7 г.
Декан факультета  /Гоголева П.А./
« 6 » 06 201 7 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания.
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся является приложением к рабочей программе дисциплины – Б1.Б.29 «Оборудование предприятий общественного питания», представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Материалы ФОС для проведения промежуточной аттестации успеваемости студентов размещены в ИС VisualTestingStudio и Moodle (moodle.yasa.ru).

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

Этапы освоения компетенция по дисциплинам и учебным практикам формируются следующим образом: категории компетенций «знать» и «уметь» составляют I этап освоения, категория компетенции «владеть» соответствует II этапу освоения.

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
ОПК-4	I этап формирования	<i>Знает:</i> правила эксплуатации различных видов оборудования; <i>Умеет:</i> применять на практике правила безопасной эксплуатации оборудования;
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> правилами, нормами, требованиями безопасности всех видов технологического оборудования для предприятий питания в условиях производства;
ПК -5	I этап формирования	<i>Знает:</i> прогрессивные методы эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания по производству различных видов пищевой продукции; статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа эффективной работы теплового оборудования;

		<i>Умеет</i> :- осуществлять оптимальный выбор теплового оборудования по основным теплофизическим параметрам; разрабатывать тепловое оборудование, характеризующееся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду, улучшением системы очистки воздуха и воды от вредных примесей, использованием средств автоматического контроля за состоянием окружающей среды;
	II этап формирования	<i>Владеть</i> :- методами оптимизации рациональных технических режимов работы механического оборудования;.

3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
	ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;	
	ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;	
Не освоены	<i>незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;</i>	0 – 60 Неудовлетворительно (не зачтено)
Уровень I (пороговый)	<i>дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;</i>	

<p>Знать: ОПК-4 ПК-5</p>	<p>Недостаточно знает - принципы работы и конструкции оборудования общественного питания, их основные элементы и особенности; - новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; - конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;</p>	<p>75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)</p>
<p>Уметь: ОПК-4 ПК-5</p>	<p>Недостаточно мере умеет - обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; - оценивать эффективность его использования;</p>	
<p>Владеть: ОПК-4 ПК-5</p>	<p>Недостаточно владеет анализом процессов функционирования технологических процессов;</p>	
<p>Уровень 2 (продвинутый)</p>	<p><i>позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;</i></p>	
<p>Знать: ОПК-4 ПК-5</p>	<p>Достаточно знает, но с пробелами знает - требования, предъявляемые к технологическому оборудованию предприятий общественного питания; - классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгового - технологического оборудования;</p>	<p>90 – 76 Хорошо (зачтено)</p>
<p>Уметь: ОПК-4 ПК-5</p>	<p>Достаточно знает, но с пробелами умеет - эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря</p>	
<p>Владеть: ОПК-4 ПК-5</p>	<p>Достаточно знает, но с пробелами владеет методами проектирования технологических процессов для исследования процессов их функционирования</p>	
<p>Уровень 3 (высокий) ОПК-4 ПК-5</p>	<p><i>предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;</i></p>	
<p>Знать: ОПК-4 ПК-5</p>	<p>В полной мере знает - проблемы создания технических средств для животноводства, энерго и ресурсосбережения, эффективной эксплуатации машин и оборудования; - нормативные акты,</p>	<p>100 – 91 Отлично (зачтено)</p>

	регламентирующие использование торгового - технологического оборудования;	
Уметь: ОПК-4 ПК-5	В полной мере умеет - обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования; - анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования;	
Владеть: ОПК-4 ПК-5	В полной мере владеет -навыками по разборке, сборке, монтажу, регулировке и пуску в эксплуатацию аппаратов, машин и оборудования предприятий общественного	

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

Тестовые вопросы

ОПК-4,ПК-5

1. Испаритель - это...:

- а) теплообменный аппарат, в котором жидкий холодильный агент кипит при низком давлении, отводя тепло от охлаждаемого объекта;
- б) аппарат, отсасывающий пары хладагента из испарителей.
- в) устройство, регулирующее количество сжиженного хладагента, подаваемого в конденсатор.

2. Терморегулирующий вентиль предназначен для:

- а) регулирования количества воздуха, поступающего в компрессор;
- б) регулирования количества жидкого хладагента, поступающего в испаритель;
- в) регулирования количества воды, поступающей в конденсатор.

3. Из испарителя пары холодильного агента поступают в:

- а) компрессор;
- б) конденсатор;
- в) маслоуловитель.

4. Туши мяса в подвешенном состоянии хранят в...:

- а) холодильных шкафах;
- б) холодильных камерах;
- в) дефростерах.

5. Фризеры предназначены для:

- а) приготовления мягкого мороженого;
- б) приготовления и охлаждения коктейлей;

в)приготовления пищевого льда.

6. Премиксы предназначены для охлаждения:

а)напитков;

б)мясных и рыбных п/ф;

в)сладких блюд.

7. Для приготовления десерта из ледяной крошки с фруктовыми наполнителями применяют:

а)льдогенераторы;

б)граниторы;

в)фризеры.

8. Для демонстрации, кратковременного хранения и реализации кулинарной продукции используют:

а)холодильные прилавки;

б) холодильные витрины;

в) холодильные шкафы

9. Холодильные шкафы шоковой заморозки применяют для замораживания:

а) вин в бутылках;

б) готовых блюд;

в) питьевой воды.

10. При обслуживании типа «шведский стол» используют:

а) салат-бары;

б) витрины;

в) фризеры.

11. Аммиак - это...:

а) смесь, состоящая из компонентов хладонов, которые кипят и конденсируются при постоянной

а) температуре;

б) бесцветный газ с резким удушливым запахом;

в) бесцветный газ со слабым запахом.

12. Хладоноситель - это...:

а) вещество, которое отбирает теплоту из одной части холодильной установки и отдает его другой, при этом не меняя своего агрегатного состояния;

б) вещество, которое отбирает теплоту из одной части холодильной установки и отдает его другой, изменяя свое агрегатное состояние;

в) охлажденное минеральное масло.

13. В качестве хладоносителей используют:

- а) сухой лед;
- б) растворы солей, спирты;
- в) минеральное масло.

14. Утечку аммиака можно обнаружить:

- а) по цвету;
- б) по запаху;
- в) по звуку.

15. Основу способа получения холода ледяным охлаждением составляет процесс:

- а) испарения;
- б) плавления;
- в) сублимации.

16. Лёдосоляное охлаждение - это...:

- а) способ охлаждения, основанный на процессе таяния смеси водного льда с поваренной солью;
- б) способ охлаждения, при котором происходит кипение лёдосоляной смеси;
- в) охлаждение, основанное на процессе сублимации льда и соли.

17. Охлаждение сухим льдом основано на процессе:

- а) плавления;
- б) сублимации;
- в) конденсации.

18. Кольцевая, герметически замкнутая система, по которой циркулирует одно и тоже количество рабочего вещества:

- а) холодильная машина;
- б) холодильная камера;
- в) холодильный агент.

19. Основными частями холодильной машины являются:

- а) испаритель, компрессор, ма ело делите ля;
- б) испаритель, компрессор, конденсатор, фильтр-осушитель;
- в) испаритель, компрессор, конденсатор, регулирующий вентиль.

20. Техническое устройство, в котором разные виды энергии преобразуются в механическую:

- а) машина;
- б) деталь;
- в) муфта.

21. Машина, которая выполняет все необходимые операции по заданной программе без непосредственного участия человека:

- а) механизм;
- б) автомат;
- в) передача.

22. Изделие, изготовленное из однородного по наименованию и марке материала без применения сборочных операций:

- а) деталь;
- б) узел;
- в) звено.

23. Совокупность нескольких деталей:

- а) машина;
- б) узел;
- в) передача.

24. Станина - это:

- а) часть машины, в которой производится обработка продукта;
- б) основание машины;
- в) часть машины, предохраняющая работника от несчастного случая.

25. Рабочий орган - это:

- а) часть машины, в которой производится обработка продукта;
- б) часть машины, при помощи которой производится обработка продукта;
- в) основание машины.

26. Машины, в которых загрузка, обработка, выгрузка продукта производится в одно и тоже время называются машинами:

- а) непрерывного действия;
- б) периодического действия.

27. В состав приводного механизма входят:

- а) рабочий орган, рабочая камера;
- б) загрузочное, разгрузочное устройство;
- в) электродвигатель, передаточный механизм.

28. Передаточный механизм предназначен для:

- а) передачи движения от электродвигателя к рабочему инструменту;
- б) включения и отключения машины;
- в) передачи движения от рабочего инструмента к электродвигателю.

29. Детали соединений служат для:

- а) скрепления узлов и механизмов друг с другом;
- б) передачи движения;
- в) изменения направления движения;
- г) изменения скорости движения.

30. Детали передач служат для:

- а) сборки и разборки механизмов;
- б) изменения скорости и направления движения;
- в) включения и отключения машины.

31. Для кратковременного хранения в горячем состоянии и транспортировки к линии раздачи первых, вторых блюд, соусов и гарниров и их реализации используют:

- а) тележки;
- б) передвижные мармиты;
- в) тепловые стойки.

32. Тепловые стойки предназначены для:

- а) подогрева тарелок;
- б) подогрева тарелок и кратковременного хранения порционированных блюд в горячем состоянии;
- в) кратковременного хранения непорционированных блюд в горячем состоянии.

33. Стойки-накопители используются:

- а) в механизированных линиях раздачи;
- б) на немеханизированных линиях раздачи;
- в) на передвижных линиях.

34. Для подогрева и поддержания в горячем состоянии напитков и бульонов используют:

- а) пароконвектомат; б) термостат; в) тепловой шкаф.

35. Естественное охлаждение-это...:

- а) охлаждение, при котором температуру охлаждаемого тела можно понизить только до температуры окружающей среды;
- б) охлаждение тела ниже температуры окружающей среды.

36. Процесс перехода твердого тела в жидкое состояние при определенной температуре:

- а) кипение;
- б) испарение;
- в) плавление.

37. Сублимация - это...:

- а) переход тела из твердого состояния при определенной температуре в парообразное;
- б) превращение жидкости в пар; в) превращение пара в жидкость.

38. Холодильный агент - это...:

- а) механизм, предназначенный для получения холода;
- б) рабочее вещество, циркулирующее в холодильной машине;
- в) сухой лед.

39. К искусственным холодильным агентам:

- а) воздух;
- б) вода;
- в) хладоны.

40. Оборудование для раздачи пищи предназначено для:

- а) кратковременного хранения охлажденных и замороженных продуктов;
- б) приготовления горячих блюд и их реализации;
- в) кратковременного хранения и демонстрации готовой продукции, хранения столовой посуды, комплектации блюд и их отпуска.

41. Линии раздачи, на которых основные операции по комплектации и отпуску осуществляется вручную, называются:

- а) немеханизированные;
- б) механизированные;
- в) автоматизированные.

42. Линии, которые устанавливаются в определенном постоянном месте и где готовая продукция и посуда загружаются вручную на месте их установке, называются:

- а) стационарными механизированными;
- б) стационарными немеханизированными;
- в) передвижными механизированными.

43. Линии, в которых выдаче каждого блюда предшествует заявка потребителя:

- а) реализующие комплексные обеды;
- б) со свободным выбором блюд;
- в) разового обслуживания.

44. Стойка-накопитель служит для: а) накопления, кратковременного хранения подносов с обедами и поддержания необходимой температуры горячих блюд; б) поддержания в горячем состоянии непорционированных первых блюд; в) накопления, поддержания в горячем состоянии непорционированных вторых блюд и горячих напитков.

45. Мармиты предназначены для: а) поддержания в горячем состоянии готовых блюд; б) доведения до готовности вторых блюд; в) подогрева 1 и 2 блюд.

46. Мармиты для первых блюд для установки котлов с блюдами имеют: а) мармитницы; б) конфорки; в) подставку.

47. В качестве промежуточных теплоносителей в мармитах для вторых блюд используются: а) вода или пар; б) минеральное масло; в) воздух или вода
48. Передача, где возможно плавное регулирование скорости: а) ременная передача; б) вариатор скоростей; в) редуктор.
49. Передача, состоящая из двух шкивов и надетого на них ремня: а) зубчатая; б) ременная; в) цепная
50. Фрикционная передача состоит: а) из двух колес, прижатых друг к другу; б) из червяка и червячного колеса; в) из двух зубчатых колес.
51. К передачам с гибкой связью относят: а) фрикционные, зубчатые; б) червячные, зубчатые; в) ременные, цепные.
52. К аппаратам ручного управления относят: а) рубильники, теплостойкие переключатели, штепсельный разъем, пакетные выключатели, кнопочные пускатели; б) электромагнитное реле, магнитный пускатель, микропереключатель; в) плавкие предохранители, автоматические выключатели, тепловое реле защиты.
53. Можно ли в пароконвектомате одновременно приготовить запеканку творожную, рыбу жареную, булочки, гарнир из риса: а) да; б) нет.
54. Температурный щуп предназначен для: а) проверки температуры внутри камеры; б) температуры подаваемого пара или воздуха; в) температуры внутри изделия.
55. Для приготовления кипятка используют: а) водонагреватели; б) кипятильники.
56. В водонагревателях вода нагревается до температуры: а) 30-50 °С; б) 70-90 °С; в) 100-120 °С.
57. В кипятильниках непрерывного действия тэны расположены: а) в питательной коробке; б) в сборнике кипятка; в) в кипятельном сосуде.
58. Поплавковое устройство кипятильников предназначено для: а) поддержание постоянного уровня воды в питательной коробке; б) разбора кипятка; в) нагрева воды.
59. Отражатель предназначен для: а) включения и отключения тэнов; б) слива воды в канализацию; в) направления выбрасываемого из переливной трубы кипятка в сборник.
60. Окончательное кипение воды происходит в: а) кипятельном сосуде; б) переливной трубе; в) сборнике кипятка.
61. Водонагреватели по принципу действия делятся на: а) газовые и электрические; б) непрерывного и периодического действия; в) проточные и емкостные.
62. В емкостные нагреватели вода заливается вручную: а) да; б) нет.
63. Для удаления накипи с тэнов необходимо после окончания работы: а) промыть холодной водой; б) промыть горячей водой; в) просушить.
64. Поддон электрических плит предназначен для: а) кратковременного хранения

подготовленных продуктов; б) хранения инвентаря; в) сбора пролитой жидкости.

65. В плитах со стеклокерамическими конфорками нагревательными элементами являются: а) ИК-генератор; б) открытый нагревательный элемент; в) закрытый нагревательный элемент.

66. Конфорки электрических плит включают... а) за 20-30 минут до начала работы; б) за 15-20 минут до начала работы; в) непосредственно перед началом работы.

67. В жарочных шкафах тэны располагают: а) посередине; б) сверху; в) сверху и снизу.

68. Наплитную посуду заполняют: а) на 80 %; б) на 50%; в) на 30%.

69. Температуру жарочных шкафов устанавливают: а) микропереключателем; б) датчиком-реле температуры; в) штепсельным разъемом.

70. Стеклокерамические конфорки плит нагреваются быстрее чугунных: а) да; б) нет.

71. Плиты для непосредственной обработки на рабочей поверхности используют для: а) варки сосисок, сарделек; б) жарки яичницы, блинов, оладий; в) тушения рыбы, мяса.

72. Буква «К» в обозначении плиты ПЭСМ-2К обозначает наличие: а) круглых конфорок; б) квадратных конфорок; в) конвекционного шкафа.

73. При работе на пароконвектоматах режим «конвекция» используется для: а) разморозки, варки на пару; б) жарки, запекания.

74. Для приготовления блюда «Рыба жареная» используется режим: а) «пар»; б) «конвекция»; в) «комбинированный».

75. Какие блюда можно приготовить в пароконвектомате? а) супы, компоты; б) чай, муссы, желе; в) булочки, котлеты, запеканки.

76. Плавкие предохранители относят к аппаратам: а) ручного управления; б) дистанционного управления; в) защиты.

77. Штепсельный разъем состоит: а) из сердечника, подпружиненного якоря, обмотки; б) из розетки, вилки; в) из подвижных и неподвижных контактов.

78. Степень разогрева конфорок в электрических плитах регулируют с помощью: а) пакетного переключателя; б) штепсельного разъема; в) микропереключателя.

79. Универсальный привод-это: а) исполнительный механизм, предназначенный для выполнения технологических операций; б) совокупность рабочих органов машины; в) совокупность двигательного и передаточного механизмов, предназначенных для приведения в действие различных сменных механизмов.

80. Преимуществами использования универсальных приводов являются: а) экономия производственной площади, учет специфики условий работы, снижение затрат на обслуживание; б) отсутствие необходимости в работниках, экономия сырья; в) увеличение выхода готовых полуфабрикатов.

81. Приводы общего назначения используются в предприятиях: а) с цеховой структурой производства; б) с без цеховой структурой производства.
82. Сменный механизм-это: а) приводной механизм, предназначенный для обработки продуктов; б) исполнительный механизм, приводимый в действие универсальным приводом; в) вспомогательный механизм, приводимый в действие универсальным приводом.
83. Разгрузка очищенного картофеля в картофелеочистительных машинах периодического действия осуществляется при: а) включенной машине; б) выключенной машине.
84. Картофелеочистительные машины непрерывного действия используются: а) в закусовых; б) в небольших п.о.п.; в) на фабриках заготовочных.
85. Укажите причину медленной и неравномерной очистки клубней картофеля: а) клубни картофеля имеют разный размер; б) тупые кромки диска; в) очень влажный продукт.
86. Продолжительность очистки картофеля в картофелеочистительных машинах периодического действия составляет в среднем: а) 2-4 мин; б) 10-15 мин; в) 20-30 мин.
87. Загорание сигнальных ламп при работе жарочных и пекарных шкафов свидетельствует о: а) работе тэнов; б) отключении тэнов; в) готовности продукта.
88. К аппаратам с инф а) фритюрницы, сковороды; б) шашлычные печи, печь конвейерная жарочная, грили; в) вращающиеся жаровни.
89. К жарочным аппаратам непрерывного действия относят: а) аппарат для приготовления блинчиков с начинкой; б) электрическая сковорода; в) жарочный шкаф. 130. Топливо для работы на шашлычных печах укладывают на: а) зольник; б) дымоход; в) колосниковую решетку.
90. Печь конвейерная жарочная предназначена для жарки: а) кур-гриль; б) оладий и пирожков; в) кулинарных изделий из мяса.
91. Для жарки отбивных котлет из мяса в гриле используют: а) шпажки; б) вертел; в) решетку.
92. При работе на гриле продукт, имеющий большую толщину размещают: а) в верхней части; б) в нижней части.
93. Плиты относятся к аппаратам: а) с косвенным обогревом; б) с непосредственным обогревом.
94. Мощность конфорок плит регулируется: а) пакетными переключателями; б) микропереключателями; в) рубильником.
95. Посуду из какого материала можно использовать для приготовления в СВЧ-аппаратах? а) серебряную; б) фарфоровую, стеклянную; в) алюминиевую.
96. Металлическая сетка на дверце СВЧ-аппаратов предназначена для: а) защиты от

вредного СВЧ-излучения; б) предотвращения перехода тепла в окружающую среду; в) получения СВЧ-лучей.

97. Куски мяса, имеющие неравномерную форму укладывают толстой частью... а) к центру; б) к внешней стороне

98. Для приготовления блюда «рагу из овощей» используют: а) СВЧ-аппараты; б) электрические сковороды; в) пароварочные аппараты.

99. Вращающиеся электрические жаровни предназначены для: а) приготовления блинчиков-полуфабрикатов; б) жарки оладий; в) приготовления блинчиков с начинкой.

100. Для приготовления картофеля-пай используют: а) пароварочные аппараты; б) фритюрницы; в) электрогрили.

101. Температура жира в «холодной зоне» фритюрницы не превышает: а) 80 С; б) 65С; в) 50С.

102. «Холодная зона» фритюрниц находится: а) в верхней части жарочной ванны; б) в нижней части жарочной ванны; в) под сливным краном.

103. При эксплуатации фритюрниц масло растительное наливают: а) до включения; б) после включения.

104. В жарочных шкафах тэны расположены: а) сверху; б) снизу; в) сверху и снизу.

105. Зажимная гайка предназначена для: а) обеспечения плотного прилегания ножей к решеткам; б) предотвращения наматывания мяса на шнек; в) регулирования степени измельчения мяса.

106. Шнек-это: а) однозаходный винт, предназначенный для продвижения мяса к рабочим инструментам; б) однозаходный винт, предназначенный для первичного измельчения мяса; в) устройство, предохраняющее работника от несчастных случаев.

107. Проталкивание продукта в рабочую камеру мясорубки осуществляется: а) руками; б) толкачом; в) лопаткой или ложкой.

108. Двойной предохранительный клапан пищеварочных котлов: а) защищает котел от взрыва при повышении или понижении давления в пароводяной рубашке; б) предназначен для заполнения парогенератора водой; в) предохраняет котел от попадания в пароводяную рубашку посторонних примесей.

109. Для визуального контроля за давлением в пароводяной рубашке предусмотрен: а) штуцер; б) манометр; в) контрольный кран.

110. Клапан-турбинка устанавливается: а) на крышке котлов; б) в парогенераторе; в) на арматурной стойке.

111. В качестве промежуточного теплоносителя в пищеварочных котлах с косвенным обогревом используется: а) минеральное масло; б) газ; в) вода.

112. Пространство между варочным сосудом и наружным корпусом в пищеварочных котлах с косвенным обогревом служит: а) теплоизоляцией; б) пароводяной рубашкой; в) рабочей камерой.
113. Наличие воды в парогенераторе определяют: а) краном уровня; б) манометром; в) термобаллоном.
114. Выгрузку готового продукта в неопрокидывающихся пищеварочных котлах производят: а) открыв крышку, специальным ковшом; б) через воронку; в) через сливной кран.
115. Тэны в пищеварочных котлах находятся: а) в варочном сосуде; б) в парогенераторе; в) в основании.
116. Для варки трудноразвариваемых продуктов используют: а) пароварочные аппараты; б) автоклавы; в) мармиты.
117. Для варки продуктов на пару применяют: а) водонагреватель; б) пароварочный аппарат; в) фризёр.
118. Для чего поддон СВЧ-печей вращается? а) чтобы обеспечить более равномерное приготовление блюда по всему объёму; б) чтобы не произошло пригорание продукта; в) чтобы сохранилось больше питательных веществ.
119. Емкости, которые могут применяться в процессе технологического цикла производства продукции в тепловом и холодильном оборудовании, называются: а) функциональные; б) универсальные; в) малогабаритные.
120. Часть аппарата, которая покрывает рабочую камеру, предохраняет теплоизоляцию от разного рода воздействий - это: а) рабочая камера; б) кожух; в) арматура.
121. По принципу действия тепловое оборудование подразделяют на: а) модулированное и немодулированное; б) с непосредственным и с косвенным обогревом; в) непрерывного и периодического действия.
122. Контрольно-измерительная аппаратура предназначена для: а) контроля режима работы аппарата; б) предотвращения перехода тепла из рабочей камеры в окружающую среду; в) снижения температуры кожуха аппарата.
123. Тепловое оборудование, где тепло передается от греющей среды к нагреваемому продукту через разделительную перегородку, называется оборудованием: а) непрерывного действия; б) с непосредственным обогревом; в) с косвенным обогревом.
124. К арматуре теплового оборудования относят: а) рабочую камеру, кожух, корпус; б) газовые горелки, тэны, конфорки; в) краны, вентили, предохранительные клапаны.
125. Тепловая изоляция крепится к: а) наружной поверхности рабочей камеры; б) ферме; в) корпусу. 1

126. К универсальному тепловому оборудованию относят: а) кипяtilьники, фритюрницы, грили; б) плиты, пароконвектоматы; в) пищеварочные котлы, кофеварки, автоклавы.

127. Пищеварочные котлы предназначены: а) для варки бульонов, супов, каш, горячих напитков; б) для приготовления кипятка и горячей воды; в) для поддержания в горячем состоянии 1 и 2 блюд.

128. Целью просеивания муки является: а) удаление из муки металлических примесей; б) удаление из муки посторонних примесей, насыщения ее кислородом воздуха; в) улучшение ее цвета и запаха.

129. Предохранительная рама на разгрузочном столе посудомоечной машины предназначена для: а) автоматического отключения машины при отключении воды; б) автоматического отключения машины при надавливании на нее посуды; в) защиты рук работника от горячей воды.

130. Посудомоечные машины периодического действия состоят из секций: а) загрузки, мытья, выгрузки; б) загрузки, мытья, ополаскивания, обсушивания, выгрузки; в) загрузки, мытья, обсушивания, выгрузки.

131. Подъемно-транспортное оборудование, предназначенное для подъема, спуска грузов с одного этажа на другой: а) лифт; б) транспортер; в) тельфер.

132. К грузоподъемным машинам относят:

а) тали, лифты, лебедки; б) транспортеры, тележки; в) элеваторы, штабелеукладчики. а) непрерывного, периодического действия; б) стационарные, передвижные, переносные; в) грузоподъемные, транспортирующие, погрузочно-разгрузочные. __

Кафедра «Технология переработки продукции животноводства и общественного питания»

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

по дисциплине Б1.Б.29 Оборудование предприятий общественного питания

1.Весы: назначение и классификация. Основные метрологические и торговые-эксплуатационные требования, представляемые к весоизмерительным устройствам. Поверка гирь и весов.

2.Весы: товарные гирно-шкальные - назначение, устройство, правила взвешивания. Весы настольные циферблатные и электронные

3.Основные элементы подъемно - транспортных машин. Тележки общего и специализированного назначения, их краткая характеристика.

4. Подъемники - лифты: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

5. Основные способы теплообмена: теплопроводность, конвекция, излучение, СВЧ-нагрев; применение, краткая характеристика.

6. Классификация теплового оборудования. Общие сведения о секционном модульном

оборудовании и функциональных емкостях.

7. Пищеварочные котлы: типы, принципиальная схема устройства действия, правила безопасной эксплуатации.
8. Пароварочные шкафы: типы, принципиальная схема устройства действия, правила безопасной эксплуатации.
9. Электросковороды: типы, принципиальная схема устройства действия, правила безопасной эксплуатации.
10. Фритюрницы: типы, принципиальная схема устройства действия, правила безопасной эксплуатации.
11. Шашлычные печи и электрогрили: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.
12. Жарочные и пекарные шкафы: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.
13. Электрические плиты: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.

Перечень экзаменационных (зачетных) вопросов

по дисциплине Б1.Б. 29 Оборудование предприятий общественного питания

Оцениваемые компетенции ОПК-4, ПК – 5

1. Общие сведения о деталях машин: понятие о машине, узле, механизмах. Краткие сведения о машиностроительных материалах. Механические свойства материалов.
2. Способы соединения деталей. Их краткая характеристика, область применения.
3. Передачи назначение, классификация, применение. Понятие о редукторах.
4. Электропровод: типы приводов, выбор двигателя по роду тока, напряжению, конструктивному исполнению.
5. Аппараты ручного управления: назначение, краткое устройство, применение.
6. Аппараты защиты: назначение, краткое устройство, применение.
7. Аппараты дистанционного управления: назначение, краткое устройство, применение.
8. Универсальные приводы: виды, назначение, типы, экономическая эффективность применения, устройство, правила сборки и эксплуатации, комплект сменных механизмов.
9. Машины для очистки картофеля: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
10. Машины для нарезки овощей /дисковые/: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
11. Комбинированные овощерезки: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
12. Протирочные машины: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
13. Машины для измельчения мяса: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
14. Машины для перемешивания фарша: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
15. Машина для рыхления мяса: типы, принципиальная схема устройства,

принцип действия, правела безопасной эксплуатации.

16. Машины для просеивания муки: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правела безопасной эксплуатации.

17. Машина для замеса теста: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правела безопасной эксплуатации.

18. Машины для раскатки теста: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правела безопасной эксплуатации.

19. Взбивальные машины: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правела безопасной эксплуатации.

20. Универсальные кондитерские машины: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правела безопасной эксплуатации.

21. Машины для нарезки хлеба: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правела безопасной эксплуатации.

22. Посудомоечные машины: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правела безопасной эксплуатации.

23. Посудомоечные машины периодического действия: типы, принцип действия, правела безопасной эксплуатации.

24. Весы: назначение и классификация. Основные метрологические и торгово-эксплуатационные требования, представляемые к весоизмерительным устройствам. Поверка гирь и весов.

25. Весы: товарные гирно-шкальные - назначение, устройство, правила взвешивания. Весы настольные циферблатные и электронные.

26. Кассы: назначение, классификация. Основные узлы контрольно-кассовых машин.

27. Характеристика отдельных типов контрольных типов контрольно-кассовых машин. Эксплуатация, порядок работы, устранение неисправностей.

28. Основные элементы подъемно - транспортных машин. Тележки общего и специализированного назначения, их краткая характеристика.

29. Подъемники - лифты: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правела безопасной эксплуатации.

30. Основные способы теплообмена: теплопроводность, конвекция, излучение, СВЧ-нагрев; применение, краткая характеристика.

31. Классификация теплового оборудования. Общие сведения о секционном модульном оборудовании и функциональных емкостях.

32. Пищеварочные котлы: типы, принципиальная схема устройства действия, правела безопасной эксплуатации.

33. Пароварочные шкафы: типы, принципиальная схема устройства действия, правела безопасной эксплуатации.

34. Принципиальная схема устройства экспресс - кофеварок, принцип работы и безопасной эксплуатации.

35. Электросковороды: типы, принципиальная схема устройства действия, правела безопасной эксплуатации.

36. Фритюрницы: типы, принципиальная схема устройства действия, правела безопасной эксплуатации.

37. Шашлычные печи и электрогрили: типы, принципиальная схема устройства, правела безопасной эксплуатации.

38. Жарочные и пекарные шкафы: типы, принципиальная схема устройства, правела безопасной эксплуатации.

39. Электрические плиты: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.
40. Кипятильники: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.
41. Электромагниты для первых и вторых блюд: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации, принцип работы.
42. Принципиальная схема холодильной машины.
43. Характеристика физических процессов, лежащих в основе промышленных способов получения холода.
44. Системы охлаждения камер: типы, характеристика, достоинства, недостатки, применение.
45. Холодильные агрегаты: цель агрегатирования, типы агрегатов, характеристика элементов, принцип работы, применение.
46. Стационарные и сборно-щитовые холодильные камеры: типы, планировка, применение, правила эксплуатации.
47. Холодильные шкафы и бытовые холодильники: типы, принципиальная схема устройства, правила эксплуатации.
48. Прилавки и прилавки-витрины: типы, принципиальная схема устройства, правила эксплуатации.
49. Ледогенераторы: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

Справочная таблица процедур оценивания (с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)

№ п/п	Процедура оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам	<ul style="list-style-type: none"> • удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. 	+	+	
2.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P} K$ – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59	+		

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

		обучающегося.					
3.	Экзамен (Э),	<p>Курсовые экзамены по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>	<p>Вопросы для подготовк и. Комп лект экзаменац ионных билетов.</p>	<p>Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p>	+	+	+

				<p>Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--

5.2.Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.1	Раздел 1. Введение. Общие сведения о технологическом оборудовании.	ОПК-4, ПК-5	Т	5	0-2	3	3-4	5
			У	5	0-2	3	3-5	4-5
2.1-2.5	Раздел 2. Механическое оборудование	ОПК-4, ПК-5	Т	9	0-6	6-7	8	9
			У	9	0-5	6-7	7	7-9
3.1-3.3	Раздел 3. Тепловое оборудование	ОПК-4, ПК-5	Т	9	0-6	7-8	8-9	9
			У	9	0-6	6-7	7	7-9
4.1-4.2	Раздел 4. Холодильное оборудование	ОПК-4, ПК-5	Т	9	0-6	6-8	8-9	9
			У	9	0-5	6-7	7	7-9
5.1-5.2	Раздел 5. Весоизмерительное и кассовое оборудование	ОПК-4, ПК-5	Т	9	0-6	6-8	8-9	9
			У	9	0-5	6-7	7	7-9
6.1	Раздел 6. Подъемно-транспортное оборудование	ОПК-4, ПК-5	Т	9	0-6	6-8	8-9	9
			У	9	0-5	6-8	8-9	9
	Экзамен	ОПК-4, ПК-5	У	100	0-60	61-75	76-90	91-100