Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 18.09.2025 16:23:06 Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6a**. 9РГаннзация**

Приложение 3

к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и общественного питания направленность

(профиль) программы Технология и организация ресторанного

бизнеса

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.16 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного бизнеса»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Год начала подготовки 2022

Составитель:

к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

ественного питания Р.В. Брюшков (ученая степень, ученое звание, должность,)

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания протокол №1 от 30.08.2021~г.

СОДЕРЖАНИЕ

І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	19
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРАПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ	20
СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ П	20
ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИ ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ	ИНЕ,
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	21
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЬ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЬ	
ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	22
Аннотация к рабочей программе дисциплины	36

І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является развитие способности рассчитывать и подбирать оборудование под производственные мощности, читать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования, контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Задачи дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»:

- Дать знания в области факторов, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.
- Научить определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
- Научить применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ.
- Изучить назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
- Научить осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания», относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблипа 1

Поморожови обламо вмомин вини	Всего часов по с	рормам обучения		
Показатели объема дисциплины	очная	заочная		
Объем дисциплины в зачетных единицах	5 3	BET		
Объем дисциплины в акад.часах	1	80		
Промежуточная аттестация:	Зачет, экзамен	Зачет, экзамен		
форма	Эичет, экзимен	эичет, экзимен		
Контактная работа обучающихся с	120	26		
преподавателем (Контакт. часы), всего:	120	20		
1. Контактная работа на проведение занятий				
лекционного и семинарского типов, всего	114	20		
часов, в том числе:				
• лекции	42	8		
• практические занятия	32	4		

• лабораторные занятия	40	8
в том числе практическая подготовка		
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2	2
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2
Самостоятельная работа (СР), всего:	60	154
в том числе:		
 самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк) 	32	7
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	28	147
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу / курсовой проект	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
 выполнение индивидуального или группового проекта 	-	-
• и другие виды	28	147

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)
ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2. 3-1. Знает факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями ПК-1.2. У-1. Умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.3. Разрабатывает	ПК-1.3. 3-2. Знает методы и средства сбора, обработки,

ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической эксплуатационной документации по внедрению технологического оборудования и его техническому обслуживанию для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.3. У-2. Умеет применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ ПК-2.2. З-1. Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-2.2. У-1. Умеет осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых пищевых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых
--	---	---

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций (очная форма обучения)

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Т	рудое:	мкость	, академ	иические час	СЫ					y B
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа	Всего	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения** (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему куру целом)
				Семе	стр 5				•			
1.	Тема 1: Структура технологического оборудования. Машина и аппарат. Основные понятия, структура, классификация. Цикличность технологического процесса и работы машины. Производительность машины. Мощность и коэффициент полезного действия машины. Основные требования, предъявляемые к технологическому оборудованию. Требования к материалам и деталям технологического оборудования. Материалы для изготовления машин и аппаратов. Надежность и долговечность технологического оборудования. Нормирование расхода электроэнергии механическим оборудованием.	4	2	-	-	2/-	8	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	О.	-	P.
2.	Тема 2: Классификация технологического оборудования. Производственный цикл предприятий общественного питания. Классификация технологического и механического оборудования предприятий общественного питания.	2	2	-	-	2/-	6	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2.	-	T.	Д.

	T	1	1	ı			1			1		Г
									3-1. ПК-2.2.			
									У-1.			
3.	Тема 3: Универсальные кухонные машины. Структура универсальной кухонной машины. Приводы универсальных кухонных машин. Основные типы универсальных кухонных машин. Кухонные процессоры и комбинированные кухонные машины. Правила эксплуатации универсальных приводов.	2	2	4	-	2/-	10	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2.	-	T.	P.
4.	Тема 4: Сортировочно-калибровочное оборудование. Основные способы классификации сыпучих продуктов. Принципы просеивания. Классификация просеивателей. Машины и механизмы для просеивания сыпучих продуктов. Обоснование работы просеивателей. Технологический расчет просеивателей. Правила эксплуатации просеивателей. Сортировка и калибровка растительного сырья.	2	2	4	-	2/-	10	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2.		T.	Д.
5.	Тема 5: Моечное оборудование. Моющие растворы и их свойства. Струи жидкости и их свойства. Параметры, влияющие на качество мойки сырья, посуды, инвентаря и оборудования. Теоретические предпосылки процесса отделения посторонних примесей от растительного сырья. Оборудование для мойки растительного сырья. Технологический расчет овощемоечных машин. Правила эксплуатации машин для мойки овощей. Оборудование для ручной мойки посуды. Правила эксплуатации моечных ванн. Технологический процесс и классификация посудомоечных машин. Посудомоечные машины периодического действия. Правила эксплуатации	4	4	-	-	2/-	10	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	О.	-	P.

деі не: эко не: ма Ма пр сул Те	осудомоечных машин периодического ействия. Посудомоечные машины епрерывного действия. Правила ксплуатации посудомоечных машин епрерывного действия. Котломоечные ашины. Машины для мойки тары. Кашины сушки и полировки столовых риборов. Правила эксплуатации машин ушки столовых приборов.							HVs. 1. O				
Ос Мо Ка пер ост кар Те кар эко Ка не дл эко	ема 6: Очистительное оборудование. сновные способы очистки овощей. Леханический способ очистки. артофелеочистительные машины ериодического действия. Обоснование сновных параметров артофелеочистительных машин. ехнологический расчет артофелеочистительных машин. Правила ксплуатации картофелечисток. артофелеочистительная машина епрерывного действия. Приспособления пя очистки рыбы от чешуи. Правила ксплуатации приспособления для очистки ыбы от чешуи.	4	2	4		2/-	12	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	-	T.	Д.
7. Те Сп Кл об Ль пк и с	ема 7: Измельчительное оборудование. пособы и теории измельчения. лассификация измельчительного борудование. борудования. Размолочное оборудование. ьдодробилки. Машины для получения вореобразных продуктов. Сырорезки сыротерки. Бликсеры. Правила ксплуатации бликсеров. Измельчители ищевых отходов.	2	2	4	-	2/-	10	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	O.		P.

8.	Тема 8: Машины и механизмы для нарезки плодов и овощей. Основы теории резания пищевых продуктов. Классификация овощерезательных машин и механизмов. Овощерезки для нарезки сырых овощей. Комбинированные овощерезки. Бесприводные овощерезки. Правила эксплуатации овощерезательных машин и механизмов.	2	2	4	-	2/-	10	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2.	-	T.	P.
9.	Тема 9: Машины для резания мяса, мясопродуктов и рыбы. Мясорубки. Комбинированные мясорубки. Правила эксплуатации мясорубок. Мясорыхлители. Правила эксплуатации мясорыхлителей. Машины и механизмы для нарезки кусочками. Куттеры. Правила эксплуатации куттеров. Машина для нарезки замороженных продуктов. Правила эксплуатации машины для нарезки замороженных блоков. Дисковые и ленточные пилы. Правила эксплуатации ленточных пил.	4	2	4	-	2/-	12	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	У-1. ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.		T.	Д.
10.	Тема 10: Машины для нарезки продуктов на ломтики. Классификация машин для нарезки продуктов на ломтики. Хлеборезательные машины. Правила эксплуатации хлеборезок. Слайсеры. Правила эксплуатации слайсеров.	2	2	4	-	2/-	10	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2.	-	T.	P.
11.	Тема 11: Перемешивающее оборудование. Характеристика процессов перемешивания. Смесители для салатов и винегретов. Фаршемешалки и смесители. Правила эксплуатации фаршемешалок. Тестомесильные машины и дежеопрокидыватели. Правила	4	2	4	-	2/-	12	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3.	O.		Д.

	эксплуатации тестомесильных машин. Взбивальные машины и механизмы. Правила эксплуатации взбивальных машин и механизмов. Миксеры для коктейлей. Блендеры. Правила эксплуатации миксеров для коктейлей и блендеров. Массажеры и тумблеры.								У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.			
12.	Тема 12: Дозировочно-формовочное оборудование. Основные способы деления продуктов на порции и классификация оборудования. Машины для формовки рубленых полуфабрикатов. Правила эксплуатации котлетоформовочных машин. Оборудование для панировки. Машины для формовки изделий с начинкой. Правила эксплуатации машин для формовки изделий с начинкой. Шприцы. Правила эксплуатации шприцев. Тестораскаточные машины. Правила эксплуатации тестораскаточных машин. Тестоделительные машины. Правила эксплуатации тестоделительных машин. Оборудование для формования тестовых заготовок. Отсадочные машины. Делители масла. Дозаторы начинок. Правила эксплуатации механических дозаторов. Пицца-прессы. Правила эксплуатации термопрессов.	4	4	-	-	2/-	10	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	-	T.	Д.
13.	Тема 13. Тепловое оборудование. Пищеварочные котлы и автоклавы. Оборудование для жарки и выпечки. Многофункциональное тепловое оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи	2	2	4	-	2/-	10	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2.	O.		P.

14.	Тема 14. Холодильное оборудование.	4	2	4	_	2/-	12	ПК-1.2.	ПК-1.2.	_	T.	Д.
	Классификация холодильного оборудования							ПК-1.3.	3-1.			F 1'
	по назначению, температурному режиму,							ПК-2.2.	ПК-1.2.			
	характеру движения воздуха в охлаждаемом								У-1.			
	объеме, степени-герметичности								ПК-1.3.			
	холодильного агрегата, расположению								3-2.			
	холодильного агрегата или машины.								ПК-1.3.			
	Стационарные охлаждаемые объекты,								У-2.			
	камеры охлаждаемые сборно-щитовые:								ПК-2.2.			
	общая характеристика, типы, назначение,								3-1.			
	особенности устройства основных узлов,								ПК-2.2.			
	правила эксплуатации и техники								У-1.			
	безопасности. Шкафы холодильные,											
	прилавки охлаждаемые, витрины, стойки-											
	витрины, прилавки-витрины;											
	льдогенераторы; оборудование для											
	охлаждения жидкостей, фризеры:											
	назначение, типы, общая характеристика,											
	особенности устройства основных узлов,											
	правила и техники безопасности.											
	Самостоятельная работа в период экз.	_	_	-	-	32/-	32					
	сессии (СРэк)											
	Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	Ī	-	-/2	2					
	Контактная работа по промежуточной											
	аттестации в период экз. сессии / сессии	-	-	-	-	-/2	2					
	заочников (Каттэк)											
	Контактная работа по промежуточной	_		_	_	-/2	2					
	аттестации (Катт)											
	Итого	42	32	40	-	60/6	180					

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях: Опрос (O.)

Формы текущего контроля: Тест (Т.)

Формы заданий для творческого рейтинга: Реферат/доклад (Р., Д.)

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций (заочная форма обучения)

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Tj	удоем	икость*	, акаде	мические ча	сы					S B
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа	Всего	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения** (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему куру целом)
1.	Тема 1: Структура технологического			Семе	стр 5	13/-	13	ПК-1.2.	ПК-1.2.		_	P.
	оборудования. Машина и аппарат. Основные понятия, структура, классификация. Цикличность технологического процесса и работы машины. Производительность машины. Мощность и коэффициент полезного действия машины. Основные требования, предъявляемые к технологическому оборудованию. Требования к материалам и деталям технологического оборудования. Материалы для изготовления машин и аппаратов. Надежность и долговечность технологического оборудования. Нормирование расхода электроэнергии механическим оборудованием.	-	-	-	-			ПК-1.3.	3-1. IIK-1.2. y-1. IIK-1.3. 3-2. IIK-1.3. y-2. IIK-2.2. 3-1. IIK-2.2. y-1.	-	-	
2.	Тема 2: Классификация технологического оборудования. Производственный цикл предприятий общественного питания. Классификация технологического и механического оборудования предприятий общественного питания.	2	-	-	-	12/-	14	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2.	О.	-	Д.

									У-1.			
3.	Тема 3: Универсальные кухонные машины. Структура универсальной кухонной машины. Приводы универсальных кухонных машин. Основные типы универсальных кухонных машин. Кухонные процессоры и комбинированные кухонные машины. Правила эксплуатации универсальных приводов.	2	-	-	-	12/-	14	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2.	-	T.	-
4.	Тема 4: Сортировочно-калибровочное оборудование. Основные способы классификации сыпучих продуктов. Принципы просеивания. Классификация просеивателей. Машины и механизмы для просеивания сыпучих продуктов. Обоснование работы просеивателей. Технологический расчет просеивателей. Правила эксплуатации просеивателей. Сортировка и калибровка растительного сырья.	-	-	-	-	10/-	10	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	-	-	Д.
5.	Тема 5: Моечное оборудование. Моющие растворы и их свойства. Струи жидкости и их свойства. Параметры, влияющие на качество мойки сырья, посуды, инвентаря и оборудования. Теоретические предпосылки процесса отделения посторонних примесей от растительного сырья. Оборудование для мойки растительного сырья. Технологический расчет овощемоечных машин. Правила эксплуатации машин для мойки посуды. Правила эксплуатации моечных ванн. Технологический процесс и классификация посудомоечных машин. Посудомоечные машины периодического действия. Правила эксплуатации посудомоечных машин периодического действия. Посудомоечные машины машины	-	-	-		10/-	10	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	-	T.	P.

непрерывного действия. Правила эксплуатации посудомоечных машин непрерывного действия. Котломоечные машины. Машины для мойки тары. Машины сушки и полировки столовых приборов. Правила эксплуатации машин сушки столовых приборов. Технологический расчет посудомоечных машин.											
6. Тема 6: Очистительное оборудование. Основные способы очистки овощей. Механический способ очистки. Картофелеочистительные машины периодического действия. Обоснование основных параметров картофелеочистительных машин. Технологический расчет картофелеочистительных машин. Правила эксплуатации картофелечисток. Картофелеочистительная машина непрерывного действия. Приспособления для очистки рыбы от чешуи. Правила эксплуатации приспособления для очистки рыбы от чешуи.	-	-	-	-	10/-	10	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	-	T.	Д.
7. Тема 7: Измельчительное оборудование. Способы и теории измельчения. Классификация измельчительного оборудования. Размолочное оборудование. Льдодробилки. Машины для получения пюреобразных продуктов. Сырорезки и сыротерки. Бликсеры. Правила эксплуатации бликсеров. Измельчители пищевых отходов.	-	-	4	-	10/-	14	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	-	T.	P.

8.	Тема 8: Машины и механизмы для нарезки плодов и овощей. Основы теории резания пищевых продуктов. Классификация овощерезательных машин и механизмов. Овощерезки для нарезки сырых овощей. Комбинированные овощерезки. Бесприводные овощерезки. Правила эксплуатации овощерезательных машин и механизмов.	-	2	-	-	10/-	12	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	O.	T.	P.
9.	Тема 9: Машины для резания мяса, мясопродуктов и рыбы. Мясорубки. Комбинированные мясорубки. Правила эксплуатации мясорубок. Мясорыхлители. Правила эксплуатации мясорыхлителей. Машины и механизмы для нарезки кусочками. Куттеры. Правила эксплуатации куттеров. Машина для нарезки замороженных продуктов. Правила эксплуатации машины для нарезки замороженных блоков. Дисковые и ленточные пилы. Правила эксплуатации ленточных пил.	-	2		-	10/-	12	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	O.		Д.
10.	Тема 10: Машины для нарезки продуктов на ломтики. Классификация машин для нарезки продуктов на ломтики. Хлеборезательные машины. Правила эксплуатации хлеборезок. Слайсеры. Правила эксплуатации слайсеров.	2	-	-	-	10/-	12	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	-	T.	P.
11.	Тема 11: Перемешивающее оборудование. Характеристика процессов перемешивания. Смесители для салатов и винегретов. Фаршемешалки и смесители. Правила эксплуатации фаршемешалок. Тестомесильные машины и дежеопрокидыватели. Правила	-	-	-	-	10/-	10	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3.	-	-	Д.

	эксплуатации тестомесильных машин. Взбивальные машины и механизмы. Правила эксплуатации взбивальных машин и механизмов. Миксеры для коктейлей. Блендеры. Правила эксплуатации миксеров для коктейлей и блендеров. Массажеры и тумблеры.								У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.			
12.	Тема 12: Дозировочно-формовочное оборудование. Основные способы деления продуктов на порции и классификация оборудования. Машины для формовки рубленых полуфабрикатов. Правила эксплуатации котлетоформовочных машин. Оборудование для панировки. Машины для формовки изделий с начинкой. Правила эксплуатации машин для формовки изделий с начинкой. Шприцы. Правила эксплуатации шприцев. Тестораскаточные машины. Правила эксплуатации тестораскаточных машин. Тестоделительные машины. Правила эксплуатации тестоделительных машин. Оборудование для формования тестовых заготовок. Отсадочные машины. Делители масла. Дозаторы начинок. Правила эксплуатации механических дозаторов. Пицца-прессы. Правила эксплуатации термопрессов.	-	-	-	-	10/-	10	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	-	T.	P.
13.	Тема 13. Тепловое оборудование. Пищеварочные котлы и автоклавы. Оборудование для жарки и выпечки. Многофункциональное тепловое оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи	-	-	-	-	10/-	10	ПК-1.2. ПК-1.3. ПК-2.2.	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-1.3. 3-2. ПК-1.3. У-2. ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	-	-	Д.

14.	Тема 14. Холодильное оборудование.	2	_	4	_	10/-	16	ПК-1.2.	ПК-1.2.	O.	-	P.
	Классификация холодильного оборудования			·		- 0,		ПК-1.3.	3-1.			
	по назначению, температурному режиму,							ПК-2.2.	ПК-1.2.			
	характеру движения воздуха в охлаждаемом								У-1.			
	объеме, степени-герметичности								ПК-1.3.			
	холодильного агрегата, расположению								3-2.			
	холодильного агрегата или машины.								ПК-1.3.			
	Стационарные охлаждаемые объекты,								У-2.			
	камеры охлаждаемые сборно-щитовые:								ПК-2.2.			
	общая характеристика, типы, назначение,								3-1.			
	особенности устройства основных узлов,								ПК-2.2.			
	правила эксплуатации и техники								У-1.			
	безопасности. Шкафы холодильные,											
	прилавки охлаждаемые, витрины, стойки-											
	витрины, прилавки-витрины;											
	льдогенераторы; оборудование для											
	охлаждения жидкостей, фризеры:											
	назначение, типы, общая характеристика,											
	особенности устройства основных узлов,											
	правила и техники безопасности.											
	Самостоятельная работа в период экз.	_	_	_	_	7/-	7					
	сессии (СРэк)											
	Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	-	-	-/2	2					
	Контактная работа по промежуточной											
	аттестации в период экз. сессии / сессии	-	-	-	-	-/2	2					
	заочников (Каттэк)											
	Контактная работа по промежуточной	_	_	_	_	-/2	2					
	аттестации (Катт)	_	_	-								
	Итого	8	4	8		154/6	180					

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях: Опрос (O.)

Формы текущего контроля: Тест (Т.)

Формы заданий для творческого рейтинга: Реферат/доклад (Р., Д.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

- 1. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : ИНФРА-М, 2021. 373 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-16-014118-3. Текст: электронный. URL Режим доступа: https://znanium.com/read?id=360309
- 2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: ИНФРА-М, 2022. 469 с. (Среднеепрофессиональное образование). DOI 10.12737/1059379. ISBN 978-5-16-017316-0. Текст: электронный. URL Режим доступа: https://znanium.com/read?id=388041

Дополнительная литература:

- 1. Керженцев, В. А. Механическое оборудование пищевых производств: учебное пособие / В. А. Керженцев, В. Ю. Скиба, Т. Г. Мартынова. Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2021. 84 с. ISBN 978-5-7782-4338-5. Текст: электронный. URL Режим доступа: https://znanium.com/read?id=396050
- 2. Щербаков, Е. Ф. Электроснабжение и электропотребление на предприятиях: учебное пособие / Е.Ф. Щербаков, Д.С. Александров, А.Л. Дубов. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. 495 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-00091-650-6. Текст: электронный. URL Режим доступа: https://znanium.com/read?id=418557
- 3. Охрана труда: учебник / М.В. Графкина. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: ИНФРА-М, 2022. 212 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-017007-7. Текст: электронный. URL Режим доступа: https://znanium.com/read?id=385874
- 4. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. 2-е изд., стер. Москва : Дашков и К, 2020. 144 с. ISBN 978-5-394-03486-2. https://znanium.ru/read?id=431813
- 5. Оборудование предприятий общественного питания в тестовых заданиях : учебное пособие / А. А. Курочкин. Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2022. 124 с. ISBN 978-5-9729-1023-6. Текст: электронный. URL Режим доступа: https://znanium.com/read?id=417159

Нормативные правовые документы:

- 1. ГОСТ 30294-95 Оборудование для предприятий общественного питания. Оборудование секционное модулированное. Основные размеры. https://internet-law.ru/gosts/gost/9397/
- 2. ГОСТ 16318-77 Оборудование технологическое для предприятий торговли и общественного питания. Термины и определения. https://docs.cntd.ru/document/1200004246
- 3. ГОСТ 18501-73 (СТ СЭВ 3512-81) Оборудование подъемно-транспортное. Конвейеры, тали, погрузчики и штабелеры. Термины и определения. https://docs.cntd.ru/document/1200011705
- 4. ГОСТ Р 54796-2011 Устройства весоизмерительные автоматические. Часть 1. Метрологические и технические требования. Методы испытаний. https://docs.cntd.ru/document/1200102774
- 5. ГОСТ Р 53940-2010 Контрольно-кассовая техника. Общие требования к продукции и порядку ее применения. https://docs.cntd.ru/document/1200085085
- 6. ГОСТ 11476-79 Машины контрольно-кассовые. Технические условия. https://docs.cntd.ru/document/1200003645

- 7. ГОСТ Р 2.106-2019 Единая система конструкторской документации. Текстовые документы. https://docs.cntd.ru/document/1200164121
- 8. ГОСТ 12.2.062-81 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Оборудование производственное. Ограждения защитные. https://docs.cntd.ru/document/9051598
- 9. ГОСТ 12.2.003-91 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности. https://docs.cntd.ru/document/901702428
- 10. ГОСТ 30294-95. Оборудование для предприятий общественного питания. Оборудование секционное модулированное. https://docs.cntd.ru/document/1200022200

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

- 1. https://www.consultant.ru/ Справочно-правовая система Консультант Плюс;
- 2. https://www.garant.ru/products/ipo/- Справочно-правовая система Гарант.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

- 1. https://rosstat.gov.ru/ Росстат федеральная служба государственной статистики
- 2. https://www.unitorg.ru/catalog/ Профессиональное оборудование для столовых, кафе, ресторанов, различных предприятий общественного питания
- 3. https://pectopah.ru/catalog/ Линии раздачи широко используются в самых различных заведениях общественного питания
- 4. https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment/ Каталог технологического оборудования производства: Robot Coupe, Kitchen Aid, Pizza Group, Hamilton Beach

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

- 1. ЭБС «ИНФРА-М» http://znanium.com
- 2. Научная электронная библиотека elibrary.ru https://elibrary.ru/
- 3. ЭБС BOOK.ru http://www.book.ru
- 4. ЭБС «Лань» https://e.lanbook.com/
- 5. Университетская библиотека online http://biblioclub.ru/
- 6. 3EC «Grebennikon https://grebennikon.ru/
- 7. Видеолекции НПР Краснодарского филиала http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680
- 8. Indigo
- 9. Moodle

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- 1. https://protect.gost.ru/ Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
- 2. http://www.prorestoran.com/ Основы ресторанного дела
- 3. https://ooopht.ru/ Оборудование для предприятий общественного питания
- 4. https://www.frio.ru/ Портал Федерации рестораторов и отельеров России
- 5. https://restoved.ru/ Журнал Ресторанные ведомости

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

- 1. Операционная система Microsoft Windows 8.1; Microsoft Windows 10
- 2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus в составе:
 - Microsoft Word
 - Microsoft Excel

- Microsoft Power Point
- Microsoft Access
- 3. Антивирусная программа «Kaspersky Endpoint Security» для бизнеса
- 4. Симулятор сети передачи данных «Cisco Packet Tracer»
- 5. Редактор диаграмм «Ramus Educational»
- 6. Среда разработки «Visual Studio community»
- 7. Инструмент для визуального проектирования баз данных «MySQL Workbench»
- 8. Среда проектирование диаграммы классов «Modelio»
- 9. Интерактивная среда разработки «Jupyter Notebook»
- 10. Офисный компонент для анализа данных «Power Pivot»
- 11. Файловый архиватор «7Zip»
- 12. Приложение для просмотра PDF файлов «Acrobat Adobe Reader»

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» обеспечена: для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций; для проведения занятий семинарского типа:
- учебными аудиториями для проведения практических занятий и лабораторных работ, оборудованные учебной мебелью и техническими средствами обучения, учебно-наглядными пособиями, служащими для представления учебной информации студентам, лабораторным и технологическим оборудованием; для самостоятельной работы:
- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- ▶ Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
 - > Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- ▶ Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
 - Положение об учебно-исследовательской работе студентов
 - Методическое пособие по выполнению контрольной работы.
- ➤ Методическое пособие по выполнению практических и лабораторных работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины

«Оборудование предприятий общественного питания» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 4

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных	20
занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен/ зачет)	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Перечень вопросов к зачету, экзамену:

Вопросы к зачету

- 1. Детали машин, механизмы
- 2. Основные сведения о деталях машин применяемых в машиностроении
- 3. Основные сведения о материалах применяемых в машиностроении
- 4. Устройство машин и аппаратов отрасли
- 5. Виды энергии используемой в оборудовании ПОП
- 6. Назначение передаточных устройств машин ПОП
- 7. Устройства автоматического контроля параметров, включения и выключения оборудования
- 8. Механическом оборудовании. Назначение и виды.
- 9. Классификация механического оборудования по различным признакам.
- 10. Основные узлы современной технологической машины, их назначение.
- 11. Универсальный привод.
- 12. Машины для очистки овощей.
- 13. Способы очистки картофеля.
- 14. Картофелеочистительные машины.
- 15. Овощерезательтельные машины.
- 16. Протирочно-резательные машины
- 17. Машины для обработки мяса и рыбы.

- 18. Мясорубки.
- 19. Фаршемешалки.
- 20. Машины для рыхления мяса.
- 21. Котлетоформовочная машина.
- 22. Рыбоочиститель
- 23. Рабочие органы машин для обработки мяса.
- 24. Просеивательные машины.
- 25. Тестомесительные машины.
- 26. Машины для раскатки теста.
- 27. Взбивальные машины
- 28. Размолочные машины для изготовления панировочных сухарей, сахарной пудры, дробленных орехов, кофе.
- 29. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.
- 30. Моечное и очистительное оборудование.
- 31. Посудомоечные машины.
- 32. Моющие средства для мытья посуды, требования, предъявляемые к ним.
- 33. Подъемно-транспортное оборудование отрасли. Основные типы и назначение.
- 34. Оборудование для перемещения людей и грузов по вертикали. Лифты и подъёмники.
- 35. Оборудование для перемещения грузов по вертикали. Лебедки, тали.
- 36. Оборудование для перемещения грузов по горизонтали. Тележки, погрузчики.
- 37. Оборудование для непрерывного перемещения грузов по горизонтали. Конвейеры.
- 38. Весоизмерительное оборудование. Назначение и типы.
- 39. Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам.
- 40. Весы механические и электронные: назначение, типы, особенности принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.
- 41. Требования предъявляемые для весоизмерительного оборудования ПОП
- 42. Контрольно-кассовые машины, назначение, классификация.
- 43. Принцип работы контрольно-кассовых машин.
- 44. Требования, предъявляемые к контроль-кассовым машинам
- 45. Тепловое оборудование ПОП. Назначение и виды
- 46. Теплогенерирующие устройства.
- 47. Устройства для преобразования, электрической энергии в тепловую (электронагревательные элементы).
- 48. Классификация и общая характеристика теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации.
- 49. Варочное оборудование Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.
- 50. Общие сведения об автоклавах.
- 51. Жаропекарное оборудование.
- 52. Электросковороды: назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.
- 53. Фритюрницы: назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.
- 54. Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.
- 55. Аппараты с ИК обогревом грили, тостеры, ростеры и шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.
- 56. Микроволновые печи.
- 57. Пароконвектоматы (комби-шкафы): назначение, устройство, программы («горячий воздух», «пар», «комбинированный пар»), принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

- 58. Плиты электрические.
- 59. Автоматические электрокипятильники.
- 60. Многофункциональное тепловое оборудование.
- 61. Универсальное и водогрейное оборудование.
- 62. Оборудование для раздачи пищи.
- 63. Мармиты, термостаты, тепловые шкафы для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.
- 64. Холодильное оборудование: назначение, направления совершенствования оснащенности предприятий общественного питания.
- 65. Классификация способов охлаждения, их характеристика. Охлаждение естественное и искусственное, безмашинное и машинное.
- 66. Охлаждение естественное и искусственное, безмашинное и машинное.
- 67. Холодильные машины. Назначение, понятие об устройстве и принципе работы.
- 68. Торговое холодильное оборудование. Классификация холодильного оборудования по назначению, температурному режиму.
- 69. Торговое холодильное оборудование. Классификация холодильного оборудования характеру движения воздуха в охлаждаемом объеме, по расположению холодильного агрегата или машины.
- 70. Шкафы холодильные, низкотемпературные секции, холодильные лари, прилавки охлаждаемые, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины.
- 71. Принципы получения холода.
- 72. Льдогенераторы.

Вопросы к экзамену

- 1. Основные сведения о машинах, классификации машин.
- 2. Весоизмерительное оборудование, классификация, буквенно-цифровая индексация.
- 3. Способы расчета с покупателями, преимущество расчетов через кассовые машины.
- 4. Устройство электромеханических контрольно-кассовых машин.
- 5. Классификация торгово-технологического оборудования.
- 6. Машины для нарезки хлеба МРХ-200. Назначение, устройство, работа. Основные технические характеристики.
- 7. Транспортирующие машины непрерывного действия, классификация, общие сведения.
- 8. Кофемолка МИК-60, Назначение, устройство и работа. Основные технические характеристики.
- 9. Общие правила эксплуатации весов. Требования, предъявляемые к весовому оборудованию.
- 10. Мясорубка. Назначение, классификация, устройство и работа.
- 11. Механические настольные весы типа ВН. Классификация, устройство и работа. Основные характеристики. Правила эксплуатации.
- 12. Основные характеристики машин производительность, мощность, КПД. Понятия, расчетные уравнения,
- 13. Холодильное оборудование, назначение, классификация. Принципы работы компрессионной холодильной машины.
- 14. Холодильные агенты и холодоносители. Типы компрессоров.
- 15. Гири, назначение, классификация.
- 16. Измельчительно-режущее оборудование. Классификация, область применения. Особенности эксплуатации.
- 17. Принципиальная схема и принцип работы компрессионной холодильной машины.
- 18. Циферблатные настольные весы. Правила эксплуатации. Основные характеристики.
- 19. Классификация и индексация холодильного оборудования. Компрессоры, конденсаторы, испарители.
- 20. Торговые автоматы. Область применения, классификация.

- 21. Машина для нарезки гастрономических товаров МРГУ-370. Назначение, устройство, работа. Основные характеристики. Правила эксплуатации.
- 22. Контрольно-кассовые машины. Функциональные возможности. Классификация.
- 23. Теоретические основы процесса нагрева продукции. Тепло- и массообмен .
- 24. Классификация способов нагрева. Теплоносители.
- 25. Технологические основы тепловой обработки, классификация процессов тепловой
- 26. Технологические основы тепловой обработки, классификация процессов тепловой обработки (приемов).
- 27. Классификация теплового оборудования.
- 28. Газовое тепловое оборудование. Горелки. Достоинства, недостатки. Система автоматики.
- 29. Паровое тепловое оборудование. Парогенераторы. Глухой и острый пар. Область применения, достоинства и недостатки.
- 30. Тепловое оборудование с электрическим обогревом. Достоинства, недостатки. Рабочие органы. Классификация и устройство нагревателей.
- 31. Электрические пищеварочные аппараты: котлы, автоклавы, нагреватели, кипятильники, пароварочные аппараты, кофеварки. Устройство, принцип работы, особенности эксплуатации.
- 32. Аппараты для жарения и выпечки: сковороды, жаровни, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы. Плиты: секционные, модулированные, несекционные.
- 33. Аппараты для тепловой обработки продукции в электромагнитном поле: с инфракрасным нагревом, с диэлектрическим нагревом, комбинированные. Достоинства, недостатки.
- 34. Вспомогательное тепловое оборудование: для поддержания пищи в горячем состоянии, линии прилавков самообслуживания, механизированные линии комплектации и выдачи обедов.
- 35. Функциональные емкости, комплексы теплового оборудования с электрическим обогревом.
- 36. Основные сведения о машинах, классификации машин. Универсальные приводы.
- 37. Подъемно-транспортное оборудование, назначение, классификация. Особенности эксплуатации.
- 38. Весоизмерительное оборудование, классификация, буквенно-цифровая индексация.
- 39. Способы расчета с покупателями, преимущество расчетов через кассовые машины.
- 40. Устройство электромеханических контрольно-кассовых машин.
- 41. Классификация торгово-технологического оборудования.
- 42. Транспортирующие машины периодического действия, Классификация, назначение.
- 43. Машины для нарезки хлеба МРХ-200. Назначение, устройство, работа. Основные технические характеристики.
- 44. Механизмы машин ременная и зубчатая передачи, назначение, достоинства и недостатки.
- 45. Транспортирующие машины непрерывного действия, классификация, общие сведения.
- 46. Кипятильники периодического и непрерывного действия.
- 47. Кофемолка МИК-60, Назначение, устройство и работа. Основные технические характеристики.
- 48. Машины для товарной обработки продукции. Назначение, классификация, устройство (структурно-поточная схема).
- 49. Мясорубка. Назначение, классификация, устройство и работа.
- 50. Элементы подъемно-транспортного оборудования, грузозахватные устройства. Назначение и конструкция.
- 51. Механические настольные весы типа ВН. Классификация, устройство и работа. Основные характеристики. Правила эксплуатации.

- 52. Структурная, кинематическая, электрическая, гидравлическая и пневматическая схемы. Назначение, основные понятия. Примеры.
- 53. Элементы подъемно-транспортного оборудования, барабаны. Назначение, устройство.
- 54. Основные характеристики машин производительность, мощность, КПД. Понятия, расчетные уравнения,
- 55. Рычаги весоизмерительного оборудования. Назначение, классификация.
- 56. Электронная контрольно-кассовая машина. Устройство и эксплуатация.
- 57. Гидропривод. Назначение, устройство, работа. Достоинства и недостатки.
- 58. Механические настольные весы типа РН, классификация, устройство, работа. Основные характеристики. Правила эксплуатации.
- 59. Холодильное оборудование, назначение, классификация. Принципы работы компрессионной холодильной машины.
- 60. Грузовой автомобильный транспорт. Назначение, классификация. Место, занимаемое в общем объеме перевозок.
- 61. Холодильные агенты и холодоносители. Типы компрессоров.
- 62. Измельчительно-режущее оборудование. Классификация, область применения. Особенности эксплуатации.
- 63. Принципиальная схема и принцип работы компрессионной холодильной машины.
- 64. Классификация и индексация холодильного оборудования. Компрессоры, конденсаторы, испарители.
- 65. Торговые автоматы. Область применения, классификация.
- 66. Подъемно-транспортное оборудование, классификация, основные технические характеристики (лифты, лебедки, подъемники).
- 67. Машина для нарезки гастрономических товаров МРГУ-370. Назначение, устройство, работа. Основные характеристики. Правила эксплуатации.
- 68. Контрольно-кассовые машины. Функциональные возможности. Классификация.
- 69. Теоретические основы процесса нагрева продукции. Тепло- и массообмен.
- 70. Классификация способов нагрева. Теплоносители.
- 71. Технологические основы тепловой обработки, классификация процессов тепловой обработки (приемов).
- 72. Классификация теплового оборудования.

Типовые практические задания к зачету и экзамену

Практические задания (задачи) к зачету

- 1. Определить потребность в контрольно-кассовых машинах торгового зала, если известно, что среднечасовой товарооборот торгового зала в часы пик равен 36000 руб, среднее время расчета с одним покупателем равно 40с, средняя стоимость покупки одного покупателя составляет 860 руб, коэффициент использования рабочего времени кассира равен 0,95.
- 2. Определить потребность мясного цеха комбината питания в холодильном оборудовании, если известно, что его месячный товарооборот составил 800000 руб, средняя стоимость 1кг мяса равна 140 руб, вместимость 1 м³ холодильного оборудования составляет 350кг, коэффициент потери холодильной емкости на оборудование для укладки товаров равен 1,5; предельный срок хранения мяса в магазине -3 дня.
- 3. Определите время работы упаковочного автомата в комбината питания за год, если его производительность равна 100 уп/час, а месячная потребность в картофеле составляет 900 упаковок. Коэффициент загрузки автомата равен 0,7.
- 4. В торговом зале кафетерия суммарная наработка контрольно-кассовых машин за первый и второй квартал составила соответственно 840час и 770час; из-за перерывов в подаче электроэнергии простои составили соответственно 6час и 7час, причем во втором квартале простои, вызванные ремонтом и техническим обслуживанием,

составили 4час. Определить коэффициент технического использования контрольно-кассовых машин в магазине за первый и второй кварталы. Сделать вывод.

Практические задания (задачи) к экзамену

- 1. Предприятие, где Вы работаете, нуждается в приобретении оборудования. Каким нормативным документом и как им необходимо пользоваться при выборе оборудования?
- 2. На Ваше предприятие поступило оборудование без технического паспорта. Примите решение и найдите выход из создавшейся ситуации.
- 3. Произошло внезапное отключение блендера. Назовите причины. Возможна ли дальнейшая эксплуатация аппарата?
- 4. Стакан коктейлевзбивателя установлен, но двигатель не включается. Назовите возможные причины и способы их устранения.

Типовые тестовые задания:

- 1. Машина это:
- а) устройство, выполняющее движение и предназначенное для обработки материалов и преобразования энергии;
- б) устройство, выполняющее механические или иные движение для преобразования энергии, материалов и информации в целях замены или облегчения физического труда человека;
- в) устройство, выполняющее механические или иные движение в целях замены или облегчения физического труда человека;
 - 2. Паровой способ очистки картофеля заключается в следующем:
- а) картофель предварительно нагревают в воде до температуры 48°C, а затем обрабатывают крепким щелочным раствором, нагретым до 100°C, который размягчает поверхностный слой клубней. В барабанной моечной машине клубни очищаются от наружного слоя и отмываются от щелочи. Продолжительность обработки 3-8 мин.
- б) картофель обрабатывают паром в автоклавах под давлением 6-7 атм. в течение 1-2 мин., при этом поверхностный слой клубней проваривается. Затем картофель поступает в роликовую моечно-очистительную машину, где в результате интенсивного трения клубней о резиновые роли ки и друг о друга проваренный слой их снимается.
- в) картофель вначале обрабатывают 10% раствором каустической соды при температуре 75-80°С в течение 5-6 минут, а затем паром высокого давления в течение 1-2 минут. После этого картофель поступает в моечные машины барабанного типа.
- 3.Винты зажимы в универсальном приводе П-11 ненадежно закрепляют сменные механизмы в горловине привода: причины, способы устранения.

Причины:

- а) загрязнено резьбовое отверстие горловины привода (прочистить).
- б) износ резьбы горловины привода или винтов (заменить).
- 4. Какие из указанных функций выполняют приборы автоматики в холодильной машине:
 - а) обеспечивают пуск
 - б) остановку холодильной машины;
 - в) защиту ее от перегрузок;
 - г) поддержание заданного температурного режима в охлаждаемой среде;
 - д) оптимальное заполнение испарителя хладоном;
 - е) своевременное оттаивание снеговой шубы с испарителей.

Примеры вопросов для опроса:

- 1. Электротехнические устройства, используемые для включения и выключения оборудования предприятий общественного питания.
- 2. Технические характеристики и особенности работы картофелеочистительных машин непрерывного действия.
- 3. Устройство мясорубок, их принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техника безопасности при работе с ними.
- 4. Устройство тестомесительных машин, их принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техника безопасности при работе с ними.
- 5. Моющие средства используемые на предприятиях общественного питания для мытья посуды и требования, предъявляемые к ним, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01.

Тематика рефератов:

- 1. Виды машин для обработки овощей
- 2. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования машин для обработки овощей
- 3. Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей
- 4. Машины для очистки овощей
- 5. Машины для измельчения и нарезания овощей
- 6. Основные сведения о протирочных машинах

Тематика докладов:

- 1. Современные тенденции применения энергосберегающих технологий на предприятиях отрасли.
- 2. Импортное или отечественное оборудование. Критический анализ.
- 3. Средства автоматизации производственных процессов предприятий общественного питания
- 4. Централизованное хладоснабжение холодильного хозяйства предприятия.

Типовая структура экзаменационного билета/зачетного задания

Типовое зачетное задание

Наименование оценочного материалов	Максимальное количество баллов
1. Электросиловые аппараты и электропривод.	13
2. Основы теплотехники	13
3. Определить потребность в контрольно-кассовых машинах торгового зала, если известно, что среднечасовой товарооборот торгового зала в часы пик равен 36000 руб, среднее время расчета с одним покупателем равно 40с, средняя стоимость покупки одного покупателя составляет 860 руб, коэффициент использования рабочего времени кассира равен 0,95.	14

Типовой экзаменационный билет

Наименование оценочного матриалов	Максимальное количество баллов
1. Транспортирующие машины непрерывного действия, классификация, общие сведения.	13
2. Тепловое оборудование с электрическим обогревом. Достоинства, недостатки. Рабочие органы. Классификация и устройство нагревателей.	13

3. Предприятие, где Вы работаете, нуждается в приобретении	14
оборудования. Каким нормативным документом и как им необходимо	
пользоваться при выборе оборудования?	

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Таблица 5

ПК-1. Способси организования рассчитавает производственные рассчитавает производственные рассчитавает производственные рассчитавает производства на стеменного потагнательного пределенного п	Ш	кала оценивания	Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
роганизовлявать гехнологический произволственные и произволственные произволственные и произвольшенные и произвольшенные и произвольшенные и произвольшенные и произвольшение и произвольш			ПК-1. Способен	ПК-1.2.	Знает верно и в	Продвинутый
процесс в рамках принятой в организации гехнологии производства продукции поризводства продукции поризводства продукции производства продуктов ницевых продуктов пистами производства продукции процессе продукции продукции продукции продукции продукции пр			организовывать	Рассчитывает		
организации рамках принятой в ороудования в рамках принятой в организации производства продукции побщественного изготовления и сисциализированных инщевых продуктов инщевых продуктов инщевых продуктов производства продуктов инщевых продуктов инщевых продуктов инщевых продуктов производства продуктов инщевых продуктов инщевых продуктов инщевых продуктов истоилствия и инщевых продуктов профомации с процесса и производства продуктов инщевых продуктов инщевых продуктов истоилствия и инщевых продуктов профомации с процесса и производства продукции общественного протрамманого оборудования для реализации принятой программ в пропрессе разработки псклюлогической продукции общественного изготовления и истоилства продукции общественного изготовления и сисциализированных продуктов производства продукции общественного изготовления и степлогоческой производства продукции общественного изготовления и степлогоческой производства продукции общественного изготовления и степлогоческой производства продукции общественного изготовления и производства продукции общественного изготовления и производства продукции общественного изготовления и его обторудования и его обторудования и его обторудования и призтиризмассового изготовления и производства продуктов на соответствие технологической и производства продуктов на соответствой призагами и его на соответство принципации действия и степления и производства п			технологический	производственные	факторы, влияющие	
резинзации рамках принятой в операщий производства продукции производства продукции общественного интания массового изготовления и пицевых продуктов процесса и скилологического процесса и скилологического программеного оборудования для реализации принятой пакетов присладных программеного питания массового питания массовото питания массовото питания массовото питания массовото питания массовото питания массовото питания массового питания массовото питания ма			процесс в рамках	мощности и загрузку	на качество	
технологии продукции производства продукции производства продукции общественного питания массового изтотовления и специализированных изтотовления и специализированных изтотовления и специализированных пищевых продуктов пищевых продуктов пищевых продуктов питания массового изтотовления и специализированных пищевых продуктов пищевых продуктов питания массового изтотовления и специализированных пищевых продуктов питания массового поксплуатационную документации о оксументации о оксументации о образовати и технологического пропессе и технологического программного обстажнения и программного программного программного обстажнения и программного изтотовления и стециализированных продуктов питания массового изтотовления и программного изтотовления и программного изтотовления и программного обстажненого питания массового изтотовления и программного общественного питания массового изтотовления и программного общественного питания массового изтотовления и стециализированных и стециализированных и продуктов на соответствие и программного общественного питания массового изтотовления и стециализированных и стециализированных и продуктов; на соответствие и программного общественного питания массового изтотовления и стециализированных продуктов; на соответствие и программного общественного питания массового изтотовления и стециализированных продуктов; на соответствие и продуктов; на соответствие и росовательно и пищевых продуктов; на соответствие и росовательно и пищевых продуктов; на соответствие и росовательно и пищевых продуктов на соответствие и продукции общественного питания массового и потатовления и стециализированиях продуктов на соответството питания массового и по			принятой в	оборудования в	выполнения	
производства прозукции общественного питания массового втотовления и пищевых продуктии общественного питания массового			организации	рамках принятой в	технологических	
продукции общественного питания массового питания массовото массилуатационной массилуатации производства продукции общественного питания массовото питания			технологии	организации	операций	
общественного изготовления и специализированных пищевых продуктов питания массового изготовления и питания массового питания массового изготовления и питания массового питания массовото			производства	технологии	производства	
в титания массового изготовления и специализированных изготовления и специализированных изготовления и пищевых продуктов ищевых продуктов ишевых продуктов инсервательного процессе и инструкциями; методы и средства уступном оборудования для реализации приятой вазового системного процессе и ипформации с использованием оборудования для реализации приятой пакетов прикладных и программ в при разработки гехнологии производства продукции общественного изготовления и специализированных продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и производства и устройство и устройство			продукции	производства	продукции	
#БЕСТОВЛЕНИЯ И пищевых продуктов пищевых продуктов пищевых продуктов пицевых продуктов питания дажногического питания массовото изтотовления и пехнологическую и процаков и пехнологической продукции общественного питания массовото изтотовления и пицевых продуктов продукции общественного питания массовото изтотовления и производства продукции общественного питания массовото изтотовления и производства продукции общественного питания массовото изтотовления и производства продукции общественного питания массовото изтотовления и стециализированных пицевых продуктов начения производства продукции общественного питания массовото изтотовления и стециализированных пицевых продуктов начения пицевых продуктов питания массовото изтотовления и питания информацинах пицевых продуктов питания пицевной оборьженной оборьженной оборуженной оборуженной оборьженной оборьженной оборьженной оборуженной оборьженной оборржения и пехнологическог					общественного	
ведению пищевых продуктов программного питания и программного питания и программного питания и продуктим принямассового путания массового путания массово			питания массового	общественного	питания массового	
пищевых продуктов пищевых продуктов пищевых продуктов пищевых продуктов пищевых продуктов пехнологический инструкциями: технологический инструкциями: технологического посументацию по ведению пехнологического процесса и пехнологического процесса и пехнологического процесса и пехнологического обслуживанию программного оборудования для реализации принятой пакетов прикладных программ в процессе пехнологии разработки программного обпественного питания массового изготовления и производства продуктов принятой принятой программ в процессе пехнологии разработки пехнологической обпественного питания массового изготовления и производства продуктов пехнологического питания пехнологического питания пехнологического питания пехнологического питания пехнологического питания пехнологического питания принятой реализации по внедренно производства продуктов пехнологического питания массового изготовления и стециализированных продукции общественного питания массового изготовления и стециализированных продуктов питания массового изготовления и стециализированных продуктов; назначения, принципы действия принитиль действия принитиль действия принитиль действия принитиль действия принитиль действия принитиль действия пребываниям принитиль действия принитиль действия произкотовления и устеройство			изготовления и	питания массового	изготовления и	
Пипевых продуктов ПК-1.3. В соответствии с ПК-1.3. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную сора, обработки сора, обработки сора, обработки пехнологического процесса и пехнологического процесса и пехнологического процесса и пехническому обслуживанию обрудования для реализации принятой пакетов прикладных в организации принятой пакетов прикладных в организации принятой пакетов прикладных продукции производства продукции производства продукции принятой пакетов прикладных параметров и производства продукции принятой пакетов принятой пакетов прикладных параметров и производства продукции производства продукции производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов питевых продуктов; на соответствие пребованиям принципы действия прествовногия и устройство питания действия производство питания действия пребованиям принципы действия принципы действия принципы действия производство питания действия престовления и стотовления и стециализированных пищевых продуктов; на соответствие пребованиям прехиводство питания действия пребованиям продуктов и и устройство питания действия пребованиям прехиволегия и устройство питания действия пребованиям прехиводства продуктов пищевых продуктов; на соответствие пребованиям прехиводство питания действия предования и устройство питания действия пребованиям прехиводство питания действия предования и устройство питания массового питания массовото питания массовото питания массовото питания массовото питания массовото питания массов			•		-	
ПК-1.3. Разрабатывает гехнологическими инструкциями; метрукциями; метрукция и по ведению пехнологического обора, обработки, храневия и информации с использованием пехнологическом оборудования для обеспечения и обеспечения и организации принятой пакетов прикладных в организации принятой пакетов прикладных в организации программ в процессе пакеты продукции общественного изготовления и технологического стемногого изготовления и специализированных оборудования и его иншевых продуктов производства продукции общественного интания массового изготовления и специализированных продукции общественного обтественного изготовления и специализированных иншевых продуктов, на соответствие пребования прекованиям принципь действия и устройство			= -	-	пищевых продуктов	
Разрабатывает пехнологическую и вксплуатационную документацию по ведению пехнологического процесса и пехническому баллов 85 – 100 баллов 86 – 100 баллов 87 – 100 баллов 86 – 100 баллов 86 – 100 баллов 86 – 100 баллов 87 – 100 баллов 86 – 100 баллов 87 – 100 баллов 86 – 100 баллов 10				1 1		
85 – 100 «отлично»/ оборуживанию оборудования для реализации принятой программ в процессе производства продукции общественного изготовления и режимов продукции общественного питания массового изготовления и продукции общественного питания массового питания массового изготовления и продукции общественного питания массового изготовления и продуктым продуктым пищевых продуктов и специализированных пищевых продуктов; на соответствие пребованиям приципы действия и устройство устройство уст						
реднию на ведению по ведению по ведению по ведению ведению по ведению ведению по ведению ведению по ведению по ведению ведению по в					1 *	
Документацию по ведению накопления накопления передачи и ведению технологического информации с процесса и использованием оборудования для реализации принятой пакетов прикладных программ в процессе разработки производства технологической общественного изготовления и специализированиях параметров и режимов пехнологическом обслуживанию для реализации принятой пакетов прикладных программ в процессе разработки производства технологической общественного изготовления и специализированиях параметров и в организации принятой производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированиях продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; на соответствие требованиям принципы действия и устройство				-		
Ведению накопления информация с процесса и информация с процесса и информация с процесса и информация с протраммного обслуживанию программного обслуживании программного обслуживании программ в процессе технологии программ в процессе технологии программ в процессе технологии программ в процессе технологии продукции общественного изготовления и специализированных продуктов ПК-2.2. Контроль технологического обслуживанию для режимов производства продукции принятой в организации принятой в организации принятой производства продукции продукции продукции общественного изготовления и специализированных пищевых продуктов изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям принципы действия и устройство						
85 – 100 «отлично»/ обслуживанию оборудования для реализации принятой программ в процессе пехнологии производства продукции общественного изготовления и специализированных продукции общественного изготовления и специализирования и общественного изготовления и специализирования и стециализирования и стециализированных продукции общественного изготовления и специализирования и стехнологическом обслуживанию для реализации принятой в организации принятой обсрудования и стехнологическом обслуживанию для реализации принятой в организации принятой продукции общественного изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие пребованиям гехнологической и и устройство				=		
85 – 100 «отлично»/ обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации программ в процессе птехнологии прозводства продукции общественного изготовления и стехнологической продуктов ПК-2.2. Контроль технологической производства продукции общественного изготовления и стехнологического обсрудования и его производства продуктов ПК-2.2. Контроль технологической производства продукции общественного изготовления и производства продукции общественного изготовления и производства продукции общественного изготовления и стехнологической и стехнологической и стехнологической и производства продукции общественного изготовления и стециализированных пищевых продуктов на соответствие пребованиям принципы действия и стехнологической и и устройство				1 ' '		
85 – 100 баллов «отлично»/ «зачтено» в организации принятой пакетов прикладных программ в процессе технологии прозводства продукции общественного изготовления и обслуживанию для режимов прозводства прозводст						
обслуживанию оборудования для реализации принятой пакетов прикладных программ в процессе гехнологии производства продукции общественного питания массового изготовления и производства продуктов програм в процессе обрудования и програм в процессе обружентации по внедрению по питания массового изготовления и стехнологического специализированных обрудования и его пищевых продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и общественного питания массового изготовления и специализированных продукции общественного питания массового изготовления и изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие пребованиям принцпы действия принцпы действи действи действи действи действи действи действи де				*	l_	
оборудования для реализации принятой пакетов прикладных в организации программ в процессе разработки производства пехнологической общественного питания массового изготовления и стехнологического технологического облуживанию для режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и стехнологического облуживанию для режимов параметров и режимов пехнологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие назначения, принципы действия принципы действия принципы действия принципы действия принципы действия принципы действия и устройство	85 –			•		
реализации принятой пакетов прикладных программ в процессе гехнологии разработки производства технологической продукции общественного изготовления и специализированных продукции режимов продукции режимов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продукции общественного питания массового изготовления и изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие продуктов на соответствие пребованиям прониципы действия принципы действия и устройство				_	* *	
в организации программ в процессе технологии разработки производства гехнологической продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продукции общественного питания массового изготовления и технологического сотруживанию для технологического обслуживанию для технологическох параметров и в организации принятой параметров и в организации принятой производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям гехнологической и устройство		«зачтено»				
технологии производства технологической продукции эксплуатационной общественного изготовления и технологического специализированных оборудования и его пищевых продуктов параметров и в организации принятой производства производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям принципы действия и устройство				_	_	
продукции эксплуатационной общественного питания массового изготовления и технологического оборудования и его технологическому обслуживанию для технологических реализации принятой параметров и режимов технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие пронуктов, назначения, принципы действия и гехнологической и и устройство				технологии	разработки	
общественного питания массового изготовления и технологического специализированных оборудования и его пищевых продуктов ПК-2.2. Контроль технологических реализации принятой параметров и в организации режимов технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие асоответствие требованиям принципы действия и устройство				производства	технологической	
питания массового изготовления и специализированных продуктов Технологическому обслуживанию для технологических параметров и в организации принятой параметров и производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие пронуктов на соответствие требованиям принципы действия и устройство					эксплуатационной	
изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-2.2. Контроль технологическому обслуживанию для технологических реализации принятой параметров и в организации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям принципы действия и устройство				общественного	-	
специализированных оборудования и его пищевых продуктов ПК-2.2. Контроль технологических реализации принятой параметров и в организации принятой производства продукции производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие технологической и устройство						
пищевых продуктов ПК-2.2. Контроль обслуживанию для технологических параметров и режимов технологии производства производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие технологической и и устройство						
ПК-2.2. Контроль обслуживанию для технологических реализации принятой параметров и в организации режимов технологии производства производства продукции общественного питания массового питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие назначения, требованиям принципы действия и технологической и устройство						
технологических реализации принятой параметров и в организации режимов технологии производства производства производства продукции общественного общественного питания массового изготовления и изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие назначения, требованиям принципы действия и и устройство					•	
параметров и в организации режимов технологии производства производства продукции продукции общественного питания массового питания массового изготовления и изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие назначения, требованиям принципы действия технологической и и устройство				_		
режимов технологии производства производства производства продукции продукции общественного общественного питания массового питания массового изготовления и изготовления и специализированных пищевых продуктов пищевых продуктов; на соответствие назначения, требованиям принципы действия технологической и и устройство					F =	
производства производства продукции продукции общественного общественного питания массового питания массового изготовления и изготовления и специализированных пищевых продуктов пищевых продуктов; на соответствие назначения, требованиям принципы действия технологической и и устройство					_	
продукции продукции общественного общественного общественного питания массового питания массового изготовления и изготовления и специализированных пищевых продуктов пищевых продуктов; на соответствие назначения, требованиям принципы действия технологической и и устройство				r e		
общественного общественного питания массового питания массового изготовления и изготовления и специализированных продуктов пищевых продуктов; на соответствие назначения, требованиям принципы действия технологической и и устройство				*		
питания массового питания массового изготовления и изготовления и специализированных специализированных пищевых продуктов; на соответствие назначения, требованиям принципы действия технологической и и устройство						
специализированных специализированных пищевых продуктов пищевых продуктов; на соответствие назначения, требованиям принципы действия технологической и и устройство				· ·	питания массового	
пищевых продуктов пищевых продуктов; на соответствие назначения, принципы действия технологической и и устройство				изготовления и	изготовления и	
на соответствие назначения, требованиям принципы действия технологической и и устройство				специализированных	специализированных	
требованиям принципы действия технологической и и устройство						
технологической и и устройство					-	
				-	-	
L × 6				технологической и эксплуатационной	и устройство оборудования,	

житем безопасности и сигнализации, контрольно- намерительных приберов и нагозоватися продуктия прогожодства продуктов. В метоматися продуктов общественного питами массового дегоговления и продуктив оборудования для продуктив оборудования для продуктив общественного питами массового дегоговления и контрольности питами массового инстими массового и дегоговления и контрольности дегоговления и сигнального инстими массового и инстими массового инстима массового инстими массового и инстими массового инстими массового и инстими массового инстим			
контрольно- вимерительных приборов и внооматики производства прогукции збидственниго внатания массового ветоговления и пензания продуктов. Умеет верию и я нольно объеме: эпределять ескнологическую фффективность заботы зборудования для прогукция збидственного внатания массового ветоговленного эправленным писвых продуктов; применать методы общественного внатания массового я производства продуктов; применать методы отпривания сентологических продессов производства прогуменным писвых продуктов; применать методы отпривания сентологических продрессов производства прогуменным писвых продуктов; применать методы отпривания сентологических продрессов производства прогуменным писвых продуктов на базе станадатных нищевых продуктов на базе станадатных намесового натоговления и контрольно- комерительных программ, корпестявать ескнологическую регунировку борудования, систем безопасности и ситвенными приборов и нагоматики, меновъзучмах для производства продукция сентольногических операций производства продукция общественного итсянным разраборными общественного пистания массового изготольненным общественного опетания производства продукция общественного опетания массового изготольненным общественного опетания опетанием опетанием отменного опетанием оп		документации	систем безопасности
жамерительных приборов и загоматики производства продукции общественного изганиям массового из откленения и специализированных инщевых продуктов. Умест первод и молном объемет: определять технологическую оффективность работы оборудования для производства продукции общественного изганиям массового уступновку оборудования, систем безопасности и спитаниям массового изготовления и промедения искнологических операций произодства продукции общественного изготовления и спитания массового изготовления и спитания массового изготовления и спитания массового изготовления и спитаниям массового изготовлениям обществаниям обществаниям обществаниям обществаниям обществаниям обществаниям обществани			и сигнализации,
приборов в вигоматием нероворов вигоматием нероворов вигоматием нероворов вигоматием видоматием видоматием видоматием видоматием вигоматием видоматием вид			контрольно-
приборов в вигоматием нероворов вигоматием нероворов вигоматием нероворов вигоматием видоматием видоматием видоматием видоматием вигоматием видоматием вид			измерительных
нетоматики производства продужния общественного интания массового интоговления и специализированных инисахы продуктов, Умест верно и в полном объеме: определять техно-готическую оффективность работы обпественного интания массового интовления и промужния общественного интания массового интовления и специализированных инисакы продуктов; применять месторы опизмизации техно-готическия продукции общественного интания массового интовления и кленцовления и к			приборов и
продужини мобщественного интания массового изготовления и инецвальтированных инценвал продуктов. Умест верво и в полном объеме: определять гемпологическую эффективность работы оборудования для производства продукты мобшественного интания массового изготовления и специальтированных пипенах продуктов; применять методы оптимовации технологических пиремента методы оптимовации технологических процессов производства продуктов; применять методы оптимовации технологических процессов производства продукции общественного интания массового интення массового интеннатировами. В семпологическую регулировых оборудования, имеем безопасности и ситпальзации, контрольно имерятельных приборов и интення массового имерательных приборов по пототов пототов и интення массового интення и ситпальзации, контрольно пототов и интення массового интення и ситпальзации, контрольно пототов и интеннатирования и склюлогических операции производства прооздения и склюлогических операции производственного интеннатирования массового интеннатирования и склюлогических операции общественного интеннатирования массового интеннатирования и склюлогических операции общественного интеннатирования массового интеннатирования массового интеннатирования массового интеннатирования массового интеннатирования и склюлогических операции общественного и склюлогических операции общественного и склюлогических операции общественного и склюлогических опе			
продужини мобщественного интания массового изготовления и инецвальтированных инценвал продуктов. Умест верво и в полном объеме: определять гемпологическую эффективность работы оборудования для производства продукты мобшественного интания массового изготовления и специальтированных пипенах продуктов; применять методы оптимовации технологических пиремента методы оптимовации технологических процессов производства продуктов; применять методы оптимовации технологических процессов производства продукции общественного интания массового интення массового интеннатировами. В семпологическую регулировых оборудования, имеем безопасности и ситпальзации, контрольно имерятельных приборов и интення массового имерательных приборов по пототов пототов и интення массового интення и ситпальзации, контрольно пототов и интення массового интення и ситпальзации, контрольно пототов и интеннатирования и склюлогических операции производства прооздения и склюлогических операции производственного интеннатирования массового интеннатирования и склюлогических операции общественного интеннатирования массового интеннатирования и склюлогических операции общественного интеннатирования массового интеннатирования массового интеннатирования массового интеннатирования массового интеннатирования и склюлогических операции общественного и склюлогических операции общественного и склюлогических операции общественного и склюлогических опе			производства
общественного низнания массового натализи массового натализи массового натоложения и ещенциализурованных пишевых продуктов. Умеет верно и в нолимо объеме: определить технологитескую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного низнания массового натоложения и специализированных пищевых продуктов: применять методы отнимации технологитеских пропессов производства продукции общественного интализурованных пищевых продукции общественного интализурованных пищевых продуктов на базе стандартных пицевых продуктов на сительных программ; остем безопасности и ситтализации, контрольно- изжерительных проборов и автоматики, менетома безопасности и ситтализации, контрольно- изжерительных проборов и автоматики, менетома крамен продукции общественного питализ массового натоговаения и пенетоматироваения продукции общественного питализ массового натоговаения и специализированных пропорожения и специализированных продукции общественного питализ массового натоговаения и специализированных пропорожения и специализированных проговаения и пенетоматильных пропорожения и специализированных проговаения и пенетоматильных пропорожения пенетоматильных прогожения пенетоматильных пределения пенетоматильных пределения пенетоматильных пределения пенетоматильных пределения пенетоматильных пределения пенето			=
интавии массового изготовления и специализированных именевых предуктов. Меет верие и в полим объеме: определять пекнологическую форективность работы оборудования для производствя производствя продукции общественного интавия массового изготовления и специализированных пеневых продуктов: применять методы оптимизации гемологических пропессов производства продукции общественного интавия массового изготовления и специализированных применять методы оптимизации гемологических прогрессов производства продукции общественного изготовления и специализированных пишевых продуктов на базе стандартных паметов прикладных програмы: осуществлять технологическую регулировах оборудования, систем безопасности и сигнализации, конгрольно- измерительных приборов и вы помятики, используемых для проедения гемоном вческих операций производствя произкания производственного питания массового питания			
иткотовления и епециализированиях иницевых продуктов. Умеет верно и в нолимо объеме: определять пенноли ческую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного инготовления и епециализированиям иницевых продуктов; оприменать методы оттичивации темнологических процессов производства продукции общественного интания массового интания мастов прикланых пищевых программ; осуществлять темпологическую регулировку оборудования, систем безопасности и ститализации, контрольно- измерительно- измерительно- измерительных приборов и вагоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного интания массового интания и интанизации инт			
енециальных продуктов. Умеет верно и в нолимо объемее обреденить технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изатоговления и енециальных пишевых продуктов; применять методы отнимания массового производства продукции общественного питания массового изатоговления и енециальных пишевых продуктов; применять методы отнимания массового производства продукции общественного питания массового изатоговления и енециальных процессов производства продукция общественного изатоговления и енециальных приментых пакетов прикладных програмы: осуществлять технологическую регулироваму, оборудования, енетем безопасности и ситализации, контрольно- изакерительных приборов и автоматики, контрольно- изакерительных приборов и автоматики, используемых для просудения технологическую оберудования, енетем безопасности и ситализации, контрольно- изакерительных приборов и автоматики, используемых для просудения технологических операций производства продуктии общественного ниталия массового изтоговления и сисиологических операций производства продуктин общественного ниталия массового изтоговления и сисиологических операций производства продуктин общественного ниталия массового изтоговления и сисиологических операций производства продуктин общественного нитализация массового изтоговления и сисиологическую операций производства продуктин общественного нитализация массового нитализация на сисиолизация на сисиолизация на сисиолизация на сисиолизация на сисиолизация предуста предуста на сисиолизация на си			
ницевах продуктов. Умеет верно и в полном объеме: определять ескологическую ффективность работы робудования для прогудования для прогудования для прогудования для прогудования для прогудования общественного пятания массового язготовнения и енщиализированных нищевах продуктов; применть методы оптимисации текнологических прогессов прогяводства прогудици общественного штания массового итготовления и нешкализированных нищевах продуктов; применть методы оптименть методы общественного интотовления и пестов прикладинах программ; осуществлять екпологическую регулировку оборудования, систем безоласности и син нализяции, контрольно- имерительных приборов и аптоматики, используемых для проведения гекпологических операций производства продукции обитественного интотовления проведения пескологических операций производства продукции обитественного интания миссового интотовления и инсцианизярованных			
умеет верно и в нолимо объеме: пределять (ехнологическую рафективность работы борудования для производства продукции общественного штания массового изготовления и епециализированных ищевым тролуктов; применять методы оттимизации гехнологических пропессов производства продукции общественного интания миссового изготовления и епециализированных продуктов, применять методы оттимизации гехнологических пропессов производства продукции общественного интания миссового изготовления и епециализированных иппевых продуктов на базе стандартных закетов прикладных программ; осуществлять сехнологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно исторовьно и сигнализации, контрольно исторовьно и на производства продукции технологических операций производства продукции общественного интания массового интания массового интомичен и сигнализации общественного опитания массового интомичен и сигнализации общественного опитания массового интомичен и сигнализации общественного опитания массового интания массового интомичен и непециализарованных операций производства продукции общественного опитания массового интомичен и непециализарованных операций производства продукции общественного опитания массового интомичен и непециализарованных операций производства продукции общественного опитания массового интомиченного интания массового интомиченного интомиче			
полном объеме: определять пехно логическую тффективность рабосты оборудования для пропускции общественного интания массового изготовления и специализированных ищиевых продуксции технологических процессов протяводства продукции общественного интания массового изготовления и специализированных ищиевых продуксции общественного интания массового изготовления и специализированных инцевых продуксции общественного интания массового изготовления и специализированных инцевых продукстия и специализированных программ; осуществыть семологическую регулировку оборудования, спетем безопасности и син выявлящин, контрольно- измерительных приборов и выгоматики, исконзуменых для проведения гехнологических операций промедения гехнологических операций промедення гехнологического промеде			
определять гехнологическую ффективность работы оборудования для ироняю дства продукции общественного питания массового изготовления и ещиализированных инщевых продуктов; ирмаенть методы отитминании гехнологических процессов протяводства продукции общественного интания массового изготовления и енециализированных инщевых продукция общественного интания массового изготовления и енециализированных инщевых продуктов на баче стандартных закетов прикладных программ; осуществить гехнологическую регулировку оборудования, кистем безонасности и си нализащии, контрольно- измерительных приборов и вноматики, меноть зументельных продукции общественного интания массового интания массового интоговления и пенциализированных			
технологическую оффективность работы оборудования для производства продукции общественного шизания массового изготовления и специализированых иншевых продуктов; применять метоны оптимизации технологических прецессов производства продукции общественного питания массового изготовления и технологических прецессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую регумпровку оборудовалия, спетем безопасноги и спитализации, контрольно-измерительных приборов и антоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного интания массового изготовления и операций производства продукции общественного интания массового изготовления и			
работы оборудования для производства продуктии общественного нитания массового нитания массовото производства продуктии общественного питания массовото нитания массовото нитания массовото нитания массовото набазе стандартных ницевых продуктов на базе стандартных накетов прикладных программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольночименных приборов и автоматики, используемых для проведеных при промененного питания массовото натоговления и производства продукции общественного питания массовото натоговления и специализированных специализированных			
работы оборудования для производства пролукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применать методы оптимизации гехнологических пропессов производства пролукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ. осуществлять технологическую регулировку оборудования, спетам безпаености и сигнализиции, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения гехнологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продукции общественного питания массового изготовления и специализированных специализированн			
оборудования для пролукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, применять методы оптимизации режнологических процессов производства продукции общественного изготовления и специализированных пицевых продукции общественного изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- изготовлености и сигнализации и рибоводства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных изготовления и специализированных			
производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стапдартных нажегов призвадных программ; осуществлять технологическую регулирокку оборулования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измертельных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы оптимизации гемнологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ма базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую рег улировку оборудования, систем безопасности и сит нализации, контрольно- измерительных приборов и антоматики, контрольно- измерительных приборов и антоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			± 7
общественного питания массового изтотовления и епециализированных пашевых продуктов; применять методы оптимизации гехнологических процессов производства иродукции общественного натания массовото изготовления и ещиализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять гехнологическую регулировку оборудования, еистем безонасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, менользуемых для проведения гехнологических операций производства продукции общественного интания массовото изготовления и специализированных общественного питания массовото изготовления и специализированных и пробраення гехнологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
питания массового изготовления и специализированных инщевых продуктов; применять методы оптимизации гехнологических процессов производства продукции общественного интания массового изготовления и специализированных инщевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять гехнологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и вагоматики, используемых для проведения гехнологических операций производства продукции общественного питания массового изготовленных и общественного питания массового изготовленных и специализированных			
изготовления и специализированных пипевых продуктов; применять методы оптимизации гехнологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пипевых продуктов на базе стандартных пакетов приладных программ; осуществлять гехнологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольномя диригом и ингализации, контрольномя диригом и проборов и ветоматики, используемых для проведения гехнологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			общественного
специализированных пищевых продуктов; применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых пруктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществять технологическую регузировку оборудования, систем безопасности и инганализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и спетенного питания массового изготовления и спетенного питания массового изготовления и специализированных			питания массового
пищевых продуктов; применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массовото изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- имерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства производства производства произкодственного питания массового изготовления и специализированных			изготовления и
применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерштельных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных и специализированных производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных и специализированных			специализированных
применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерштельных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных и специализированных производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных и специализированных			пищевых продуктов;
оптимизации технологических пропессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных и специализированных прозводства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
процессов производства проукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольномизмерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства пролукции общественного изготовления и специализированных			
процессов производства проукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольномизмерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства пролукции общественного изготовления и специализированных			
продужции общественного питания массового изготовления и специализированных пицевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных и сехнологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			процессов
продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и ситнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных и специализированных			
питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и ситнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и			
изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовлення и специализированных			
пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
на базе стандартных пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
пакетов прикладных программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
программ; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			_
технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			измерительных
автоматики, используемых для проведения проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
используемых для проведения гехнологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
технологических операций производства продукции продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
продукции общественного питания массового изготовления и специализированных			
общественного питания массового изготовления и специализированных			
питания массового изготовления и специализированных			
изготовления и специализированных			
специализированных			
пищевых продуктов.			
	<u> </u>		пищевых продуктов.

		ПК-1. Способен	ПК-1.2.	Знает с	Повышенный
		организовывать	Рассчитывает	незначительными	
		технологический	производственные	замечаниями:	
		процесс в рамках	мощности и загрузку	_	
		принятой в	оборудования в	на качество	
		организации		выполнения	
		технологии	организации	технологических	
		производства	технологии	операций	
		продукции	производства	производства	
		общественного	продукции	продукции	
		питания массового	общественного	общественного	
		изготовления и	питания массового	питания массового	
		специализированных	изготовления и	изготовления и	
		пищевых продуктов	специализированных	специализированных	
				пищевых продуктов	
			ПК-1.3.	в соответствии с	
			Разрабатывает	технологическими	
			•	инструкциями;	
			_ ·	методы и средства	
			документацию по	сбора, обработки,	
				хранения, передачи и	
				накопления	
			процесса и	информации с	
			техническому	использованием	
			обслуживанию	базового системного	
			оборудования для	программного	
			реализации принятой		
			в организации	пакетов прикладных	
			технологии производства	программ в процессе разработки	
70 – 84	«хорошо»/		-	технологической	
баллов	«хорошо» «зачтено»		1	эксплуатационной	
Oasision	"Sa ITello"			документации по	
				внедрению	
			специализированных	_	
			пищевых продуктов	оборудования и его	
			ПК-2.2. Контроль	техническому	
			технологических	обслуживанию для	
			параметров и	реализации принятой	
				в организации	
			производства	технологии	
			продукции	производства	
			общественного	продукции	
			питания массового	общественного	
				питания массового	
			специализированных		
				специализированных	
			на соответствие	пищевых продуктов;	
				назначения,	
				принципы действия	
				и устройство оборудования,	
				ооорудования, систем безопасности	
				и сигнализации,	
				и сигнализации, контрольно-	
				измерительных	
				приборов и	
				автоматики	
				производства	
				продукции	
				общественного	
				питания массового	

-			1	 	
				изготовления и	
				специализированных	
				пищевых продуктов.	
				Умеет с	
				незначительными	
				замечаниями:	
				определять	
				технологическую	
				эффективность	
				работы	
				оборудования для	
				производства	
				продукции	
				общественного	
				питания массового	
				изготовления и	
				специализированных	
				пищевых продуктов;	
				применять методы	
				оптимизации	
				гехнологических	
				процессов	
				производства	
				продукции	
				общественного	
				питания массового	
				изготовления и	
				специализированных	
				пищевых продуктов	
				на базе стандартных	
				пакетов прикладных	
				программ;	
				осуществлять	
				технологическую	
				регулировку оборудования,	
				систем безопасности	
				и сигнализации,	
				контрольно-	
				измерительных	
				приборов и	
				автоматики,	
				используемых для	
				проведения	
				технологических	
				операций	
				производства	
				продукции	
				общественного	
				питания массового	
				изготовления и	
				специализированных	
				пищевых продуктов.	
		ПК-1. Способен	ПК-1.2.	Знает на базовом	Базовый
		организовывать	Рассчитывает	уровне, с	
		технологический	производственные	ошибками:	
50 – 69	«удовлетворительно»/	процесс в рамках	мощности и загрузку	факторы, влияющие	
баллов	«зачтено»	принятой в	оборудования в	на качество	
		организации	рамках принятой в	выполнения	
		технологии	организации	технологических	
		производства	технологии	операций	
					22

	1		T T	_
	продукции	производства	производства	
	общественного	продукции	продукции	
	питания массового	общественного	общественного	
	изготовления и	питания массового	питания массового	
	специализированных	изготовления и	изготовления и	
	пищевых продуктов	специализированных	специализированных	
			пищевых продуктов	
			в соответствии с	
		Разрабатывает	технологическими	
		-	инструкциями;	
			методы и средства	
		документацию по	сбора, обработки,	
		ведению	хранения, передачи и	
		технологического	накопления	
		процесса и	информации с	
		техническому	использованием	
		обслуживанию	базового системного	
			программного	
		реализации принятой	обеспечения и	
		в организации	пакетов прикладных	
		технологии	программ в процессе	
		производства	разработки	
		продукции	технологической	
		общественного	эксплуатационной	
		питания массового	документации по	
			внедрению	
		специализированных		
		пищевых продуктов	оборудования и его	
		ПК-2.2. Контроль	техническому	
		гехнологических	обслуживанию для	
		параметров и	реализации принятой	
		r	в организации	
		производства	технологии	
		продукции	производства	
			продукции	
		питания массового	общественного	
		изготовления и	питания массового	
		специализированных		
			специализированных	
			пищевых продуктов;	
		*	назначения,	
			принципы действия	
		-	и устройство	
		документации	оборудования, систем безопасности	
			и сигнализации,	
			контрольно-	
			измерительных	
			приборов и автоматики	
			пропуским	
			продукции общественного	
			питания массового	
			изготовления и	
			изготовления и специализированных	
			пищевых продуктов.	
			пппдових продуктов.	
			Умеет на базовом	
			уровне, с	
			ошибками:	
			определять	
·	•		22	_

		T	T	T T	
				технологическую	
				эффективность	
				работы	
				оборудования для	
				производства	
				продукции	
				общественного	
				питания массового	
				изготовления и	
				специализированных	
				пищевых продуктов;	
				применять методы	
				оптимизации	
				технологических	
				процессов	
				производства	
				*	
				продукции общественного	
				питания массового	
				изготовления и	
				специализированных	
				пищевых продуктов	
				на базе стандартных	
				пакетов прикладных	
				программ;	
				осуществлять	
				технологическую	
				регулировку	
				оборудования,	
				систем безопасности	
				и сигнализации,	
				контрольно-	
				измерительных	
				приборов и	
				автоматики,	
				используемых для	
				проведения	
				технологических	
				операций	
				производства	
				продукции	
				общественного	
				питания массового	
				изготовления и	
				специализированных	
				пищевых продуктов.	
		ПК-1. Способен	ПК-1.2.	Не знает на базовом	Компетенции не
				уровне:	сформированы
			производственные	факторы, влияющие	
			мощности и загрузку		
		_	оборудования в	выполнения	
			рамках принятой в	технологических	
			организации	операций	
менее		производства	технологии	производства	
50	_	_	производства	продукции	
баллов			продукции	общественного	
			общественного	питания массового	
		изготовления и	питания массового	изготовления и	
		изготовления и специализированных		специализированных	
			специализированных		
				в соответствии с	
			ПК-1.3.	технологическими	
1		l .	111 1.0.	I CAHOMOI II TOCKIMIII	

Разрабатывает инструкциями; технологическую и методы и средства эксплуатационную сбора, обработки, документацию по хранения, передачи и ведению накопления технологического информации с процесса и использованием техническому базового системного обслуживанию программного обеспечения и оборудования для реализации принятой пакетов прикладных в организации программ в процессе технологии разработки производства технологической продукции эксплуатационной общественного документации по питания массового внедрению технологического изготовления и специализированных оборудования и его пищевых продуктов техническому ПК-2.2. Контроль обслуживанию для технологических реализации принятой параметров и в организации режимов технологии производства производства продукции продукции общественного общественного питания массового питания массового изготовления и изготовления и специализированных специализированных пищевых продуктов пищевых продуктов; на соответствие назначения, требованиям принципы действия технологической и и устройство эксплуатационной оборудования, систем безопасности документации и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Не умеет на базовом уровне: определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

	пищевых продуктов;
	применять методы
	оптимизации
	гехнологических
	процессов
	производства
	продукции
	общественного
	питания массового
	изготовления и
	специализированных
	пищевых продуктов
	на базе стандартных
	пакетов прикладных
	программ;
	осуществлять
	гехнологическую
	регулировку
	оборудования,
	систем безопасности
	и сигнализации,
	контрольно-
	измерительных
	приборов и
	автоматики,
	используемых для
	проведения
	гехнологических
	операций
	производства
	продукции
	общественного
	питания массового
	изготовления и
	специализированных
	пищевых продуктов.
<u> </u>	. 1 · 1 · V

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова» Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли Кафедра торговли и общественного питания

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ <u>Б1.В.16 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО</u> <u>ПИТАНИЯ</u>

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного бизнеса»

Уровень высшего образования *Бакалавриам*

1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является развитие способности рассчитывать и подбирать оборудование под производственные мощности, читать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования, контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Задачи дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»:

- Дать знания в области факторов, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.
- Научить определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
- Научить применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ.
- Изучить назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
- Научить осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

2. Содержание дисциплины:

№	Наименование разделов / тем дисциплины			
п/п	паименование разделов / тем дисциплины			
	Семестр 5			
1.	Структура технологического оборудования.			
2.	Классификация технологического оборудования			
3.	Универсальные кухонные машины			
4.	Сортировочно-калибровочное оборудование			
5.	Моечное оборудование.			
6.	Очистительное оборудование.			
7.	Измельчительное оборудование.			
	Семестр 6			
8.	Машины и механизмы для нарезки плодов и овощей			
9.	Машины для резания мяса, мясопродуктов и рыбы			
10.	Машины для нарезки продуктов на ломтики.			
11.	Перемешивающее оборудование.			
12.	Дозировочно-формовочное оборудование.			
13.	Тепловое оборудование.			
14.	Холодильное оборудование.			
	Трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е / 180 часов.			

Составитель:

к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В. Брюшков