Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 23.11.2026 22:58:00
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce3[illegible]

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе _____ Л.В. Крылова
(подпись)
«28» 02 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.06 МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Укрупнённая группа направлений подготовки *15.00.00 Машиностроение*
(код, наименование)

Программа высшего образования программа бакалавриата

Направление подготовки *15.03.02 Технологические машины и оборудование*
(код, наименование)

Профиль *Оборудование перерабатывающих и пищевых производств*
(наименование)

Институт *пищевых производств*

Форма обучения, курс:
очная форма обучения, 3 курс (план 2024)
заочная форма обучения, 4 курс (план 2024)

Рабочая программа адаптирована для лиц с умеренными нарушениями функций зрения, слуха и речи

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Механическое оборудование ресторанного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:
- 2024 г. - для очной формы обучения,
- 2024 г. - для заочной формы обучения

Разработчик: (ФИО, должность, учёная степень, учёное звание)
Миронова Н.А.- доцент, канд. техн. наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры *оборудования пищевых производств*
Протокол от «26» 02 года № 21

Заведующий кафедрой оборудования пищевых производств

_____ *В.А. Парамонова*
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО:
Директор института пищевых производств

_____ *Д.К. Кулешов*
(подпись) (инициалы, фамилия)
«26» 02 2024 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «28» 02 2024 года № 7

Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Миронова Н.А., 2024
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, магистерская программа, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
<u>15.00.00 Машиностроение</u></td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>15.03.02 Технологические машины и оборудование</u></td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="8">Профиль:
<u>Оборудование перерабатывающих и пищевых производств</u></td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 4</td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>5-й</td><td>7-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3;
самостоятельной и индивидуальной работы обучающегося – 3</td><td>18 час.</td><td>10 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Образовательная программа высшего образования – бакалавриат</td><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>34 час.</td><td>10 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>54,85 час.</td><td>84,25 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания студентов:</td></tr>
<tr><td>Катт – 0,9;
Каттэк – 0,25
4ТМК</td><td>Катт – 1,5;
Контроль – 2;
Каттэк -0,25</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td colspan="2">зачет с оценкой</td></tr>
</table>

Примечание: 1. ТМК – текущий модульный контроль; ВПР – внеаудиторная письменная работа
2. Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной и индивидуальной работе составляет: о.ф.о. – 52/56; з.ф.о. – 20/88.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: формирование знаний, умений и навыков для анализа проблемных производственных ситуаций, связанных с подбором и эксплуатацией механического оборудования ресторанного хозяйства, анализом состояния и динамики показателей качества работы данных видов оборудования в процессе обработки пищевых продуктов.

Задачи учебной дисциплины:

- предоставление знаний об устройстве, принципе работы машин и сменных механизмов механического оборудования;
- изучение классификации и индексации оборудования для традиционных методов механической обработки продуктов;
- ознакомление студентов с основными техническими проблемами, научными достижениями и современными тенденциями в области подбора и проектирования механического оборудования ресторанного хозяйства.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина *Б1.В.06 Механическое оборудование ресторанного хозяйства* относится к части ОПОП, формируемая участниками образовательных отношений.

Обеспечивающие дисциплины: «Теоретическая механика», «Теория механизмов и машин», «Сопротивление материалов», «Детали машин», «Начертательная геометрия. Инженерная графика», «Процессы и аппараты пищевых производств».

Обеспечиваемые дисциплины: дисциплина является завершающей на этапе формирования отдельных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающегося. Навыки, приобретенные студентами в процессе изучения учебной дисциплины «Механическое оборудование ресторанного хозяйства» могут быть реализованы в процессе выполнения курсовых проектов и выпускной квалификационной работы.

Перед изучением дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** контрольно-именительные приборы, применяемые в оборудовании, область применения оборудования на предприятиях питания; Типы холодильного оборудования, устройство и принцип действия холодильных машин, методы контроля и регулирования температуры воздуха в камерах, методы подбора основных узлов холодильной машины: компрессора, конденсатора, испарителей.
- **уметь:** составлять структурно-логические схемы, иметь навыки проведения замеров рабочих параметров процесса; выбирать необходимое холодильное оборудование, определять потребность предприятия в оборудовании, принципиально оценить его с точки зрения эксплуатации и эффективности внедрения;
- **владеть:** навыками использования теплового и механического оборудования; навыками выбора инструментальных средств для повышения точности и качества измерения эксплуатационных параметров оборудования.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ОПК-6 Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий	ИДК-2$_{ОПК-6}$ Использует полученные знания для решения поставленных задач
ПК-1 Способен моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования	ИДК-3$_{ПК-1}$ Способен моделировать технические объекты с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования
ПК-13 Способен к эксплуатации и обслуживанию различного технологического оборудования пищевых и перерабатывающих производств	ИДК-1$_{ПК-13}$ Владеет правилами эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования пищевых и перерабатывающих производств ИДК-2$_{ПК-13}$ Владеет правилами технического обслуживания механического, теплового и холодильного оборудования пищевых и перерабатывающих производств

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

- классификацию, назначение и область применения различных групп механического оборудования для осуществления технологических процессов в ресторанном хозяйстве,
- технические характеристики оборудования, их конструкции и принцип действия,
- особенности эксплуатации различных групп механического оборудования ресторанногохозяйства;

уметь:

- обеспечивать рациональный подбор механического оборудования ресторанного хозяйства;
- выполнять инженерно-технологические расчеты;
- оценивать эффективность использования оборудования на производстве;

владеть:

- знаниями, умениями и навыками для анализа проблемных производственных ситуаций, связанных с подбором и эксплуатацией механического оборудования ресторанного хозяйства, анализом состояния и динамики показателей качества работы данных видов оборудования в процессе

обработки пищевых продуктов;

- способностью к систематическому изучению научно-технической информации.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1.

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Общие сведения о машине. Универсальные кухонные машины.

Тема 1. Вводная. Расчет основных эксплуатационных характеристик машин. Требования к конструкции и материалам оборудования.

Тема 2. Универсальные кухонные машины

Смысловой модуль 2. Оборудование и машины для мойки, очистки, сортировки и калибровки пищевых продуктов.

Тема 3. Оборудование для калибровки и сортировки пищевых продуктов.

Тема 4. Моющее оборудование, посудомоечные машины.

Тема 5. Машины для мойки пищевого сырья.

Тема 6. Очистительное оборудование.

Смысловой модуль 3. Оборудование и машины для измельчения пищевых продуктов.

Тема 7. Измельчительное оборудование.

Тема 8. Протирочные машины и механизмы.

Тема 9. Основы теории процесса резания.

Тема 10. Машины и механизмы для нарезания плодов и овощей.

Тема 11. Машины для нарезки хлеба.

Тема 12. Машины для нарезки гастрономических продуктов.

Тема 13. Машины для измельчения мяса и рыбы

Смысловой модуль 4. Оборудование и машины для перемешивания, дозирования и формования пищевых продуктов.

Тема 14. Взбивальные машины.

Тема 15. Месильно-перемешивающее оборудование.

Тема 16. Дозировочно-формовочное оборудование.

Тема 17. Оборудование для прессования и фильтрования пищевых продуктов.

Тема 18. Поточные линии товарной обработки овощей и производства полуфабрикатов.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	в том числе				Всего	в том числе			
		Лекции	Пр. раб.	Л. раб.	СРС		Лекции	Пр. раб.	Л. раб.	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Модуль 1										
Смысловой модуль 1. Общие сведения о машине. Универсальные кухонные машины.										
Тема 1. Вводная. Расчет основных эксплуатационных характеристик машин. Требования к конструкции и материалам оборудования.	5	1		1	3	4	1			3
Тема 2. Универсальные кухонные машины	8	1		4	3	4			1	3
Смысловой модуль 2. Оборудование и машины для мойки, очистки, сортировки и калибровки пищевых продуктов.										
Тема 3. Оборудование для калибровки и сортировки пищевых продуктов.	**6**	1		2	3	4	1		1	2
Тема 4. Моющее оборудование, посудомоечные машины.	**5**	1		1	3	9	1		1	7
Тема 5. Машины для мойки пищевого сырья.	**5**	1		1	3	9			1	8
Тема 6. Очистительное оборудование.	**6**	1		2	3	5			1	4
Смысловой модуль 3. Оборудование и машины для измельчения пищевых продуктов										
Тема 7. Измельчительное оборудование.	**8**	1		4	3	**8**	1		1	6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Тема 8. Протирочные машины и механизмы.	**6**	1		2	3	**6**				6
Тема 9. Основы теории процесса резания.	**6**	1		2	3	**7**	1		1	5
Тема 10. Машины и механизмы для нарезания плодов и овощей.	**6**	1		2	3	**5**	1			4
Тема 11. Машины для нарезки хлеба.	**5**	1		1	3	**5**			1	4
Тема 12. Машины для нарезки гастрономических продуктов.	**6**	1		2	3	**4**				4
Тема 13. Машины для измельчения мяса и рыбы	**6**	1		2	3	**5**	1			4
Смысловой модуль 4. Оборудование и машины для перемешивания, дозирования и формования пищевых продуктов.										
Тема 14. Взбивальные машины.	**6**	1		2	3	**7**	1		1	5
Тема 15. Месильно-перемешивающее оборудование.	**6**	1		2	3	**7**	1			6
Тема 16. Дозировочно-формовочное оборудование.	**6**	1		2	3	**8**	1		1	6
Тема 17. Оборудование для прессования и фильтрования пищевых продуктов.	**5**	1		1	3	**4**				4
Тема 18. Поточные линии товарной обработки овощей и производства полуфабрикатов.	**5,85**	1		1	3,85	**3,25**				3,25
Катт	**0,9**					**1,5**				
Каттэк	**0,25**					**0,25**				
Контроль						**2**				
Всего часов	**108**	**18**		**34**	**54,85**	**108**	**10**		**10**	**84,25**

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	Заочная форма
	Курсом не предусмотрены		

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	Заочная форма
	Курсом не предусмотрены		

9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Лабораторная работа № 1. «Универсальные кухонные машины. Конструкция и принцип работы»	2	
2	Лабораторная работа № 2. «Машины для мытья овощей и посуды»	2	
3	Лабораторная работа № 3. «Просеиватели сыпучих пищевых продуктов»	2	
4	Лабораторная работа № 4. «Машины для очистки пищевых продуктов»	4	2
5	Лабораторная работа № 5. «Машины для измельчения овощей»	4	2
6	Лабораторная работа № 6. «Машины для нарезания хлеба и гастрономии»	4	2
7	Лабораторная работа № 7. «Машины для обработки мяса и рыбы»	4	2
8	Лабораторная работа № 8. «Машины для взбивания пищевых продуктов»	4	2
9	Лабораторная работа № 9. «Месильно-перемешивающее оборудование»	4	
10	Лабораторная работа № 10. «Машины для дозирования и формования пищевых продуктов»	4	
	Всего:	**34**	**10**

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Тема 1. Вводная. Расчет основных эксплуатационных характеристик машин. Требования к конструкции и материалам оборудования.	3	3
2	Тема 2. Универсальные кухонные машины	3	3
3	Тема 3. Оборудование для калибровки и сортировки пищевых продуктов.	3	2
4	Тема 4. Моющее оборудование, посудомоечные машины.	3	7
5	Тема 5. Машины для мойки пищевого сырья.	3	8
6	Тема 6. Очистительное оборудование.	3	4
7	Тема 7. Измельчительное оборудование.	3	6
8	Тема 8. Протирочные машины и механизмы.	3	6
9	Тема 9. Основы теории процесса резания.	3	5
10	Тема 10. Машины и механизмы для нарезания плодов и овощей.	3	4
11	Тема 11. Машины для нарезки хлеба.	3	4
12	Тема 12. Машины для нарезки гастрономических продуктов.	3	4
13	Тема 13. Машины для измельчения мяса и рыбы	3	4
14	Тема 14. Взбивальные машины.	3	5
15	Тема 15. Месильно-перемешивающее оборудование.	3	6
16	Тема 16. Дозировочно-формовочное оборудование.	3	6
17	Тема 17. Оборудование для прессования и фильтрования пищевых продуктов.	3	4
18	Тема 18. Поточные линии товарной обработки овощей и производства полуфабрикатов.	3,85	3,25
	Всего по курсу	**54,85**	**84,25**

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

(выдают для студентов, находящихся на индивидуальном графике, а также студентов, желающих повысить балл)

К индивидуальным заданиям отнесено выполнение контрольной работы и (или) расчётно-графической работы в соответствии с методическими указаниями для самостоятельной работы студентов, написание научных работ на конференции и др. виды работ по темам курса.

Индивидуальные задания отображают содержание дисциплины и соответствуют её структуре (содержательным модулям и входящим в них темам, их логической последовательности).

Индивидуальные задания предполагают знание принципов, содержания, понятийного аппарата – глоссария дисциплины и, вместе с тем, использование эвристического потенциала мышления.

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ РЕФЕРАТОВ

1. Освоение общей системы расчета производительности и мощности механического оборудования.
2. Универсальные кухонные машины. Сменные механизмы.
3. Машины для разделения пищевых продуктов (просеиватели) Машины для мытья и сульфитации картофеля.
4. Посудомоечные машины периодического и непрерывного действия.
5. Машины для измельчения. Особенности конструкции и принцип работы.
6. Машины и механизмы для нарезки овощей. Дисковые, роторные, пуансоне и комбинированные овощерезки.
7. Протирочные машины, особенности конструкции и принцип работы.
8. Машины для обработки мяса и рыбы. Обоснование конструкции машины и режущих инструментов. Сборка и разборка элементов конструкции.
9. Машины для нарезания хлеба. Конструкция и принцип работы хлеборезок.
10. Машины для нарезки гастрономических продуктов. Конструкция и принцип работы
11. Взбивальные машины.
12. Тестомесильные и тестораскаточные машины.
13. Дозировочно-формовочного оборудования.
14. Оборудование для фильтрования.
15. Оборудование для прессования пищевых продуктов.
16. Поточные линии товарной обработки овощей и производства полуфабрикатов.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ
К ТЕКУЩЕМУ МОДУЛЬНОМУ КОНТРОЛЮ

Тестовые задания

1. Какие электродвигатели чаще всего используются в механическом оборудовании?

а) асинхронные постоянного тока;

б) асинхронные переменного тока;

в) внутреннего сгорания.

2. Зависит ли производительность шнековой моющей машины от плотности пищевого сырья и коэффициента заполнения им межвиткового пространства шнека?

а) не зависит от указанных параметров;

б) зависит только от коэффициента заполнения межвиткового пространства шнека;

в) зависит от плотности пищевого сырья и от коэффициента заполнения межвиткового пространства шнека.

3. Все мясорубки обозначающиеся буквами МИМ, означают «Машина для измельчения мяса», а что означают цифровое обозначение, которые следуют в маркировке данных машин?

а) Производительность кг/час.

б) Диаметр ножевой решетки.

в) Допустимый временной параметр работы машины.

4. От чего зависит степень помола в размолочном механизме МС 12-15, которые применяются на предприятиях общественного питания?

а) От количества загружаемого сырья.

б) От качества загружаемого сырья.

в) От зазора между размолочными поверхностями.

5. Какими зажимами снабжен привод П-II-1 для фиксации хвостиков исполнительных механизмов?

а) Эксцентриковым одинарным зажимом;

б) Винтовым двойным зажимом;

в) Эксцентриковым двойным зажимом;

г) Винтовым одинарным зажимом.

6. Как называется качественный продукт при просеивании?

а) Фракция;

б) Проход;

в) Сход;

г) Примесь.

7. Что способствует разрушению слежавшихся комочков продукта в процессе просеивания?

а) Вращающиеся сита;

б) Распределительный конус;

в) Ножи – разрыхлители;

г) Просеивающая головка.

8. К какому типу привода присоединяется овощерезательный механизм МОП- II-1?

а) К приводу ПУ-0,6;

б) К приводу ПУ-1,1;

в) К приводу П- II-1;

г) К приводу ПУВР-0,4.

9. Изменяется ли шаг витков по длине шнека мясорубки? Если да, то в каком направлении?

а) Не изменяется;

б) Уменьшается постепенно в сторону выгрузки;

в) Увеличивается в сторону выгрузки;

г) Изменяется периодически.

10. Для крупного измельчения продуктов мясорубкой, какой набор инструментов следует применять?

а) Подрезную решетку, двусторонний нож, ножевую решетку диаметром 3 мм, два упорных кольца;

б) Ножевые решетки диаметром 3мм и 9мм, двусторонний нож, два упорных кольца;

в) Подрезную решетку, ножевую решетку диаметром 9 мм, двусторонний нож, два упорных кольца;

г) Подрезную решетку, двусторонний нож, ножевую решетку, упорное кольцо;

11. Как вращаются ножевые блоки в машинах для рыхления мяса?

а) Навстречу друг другу с одинаковой скоростью;

б) Навстречу друг другу с разной скоростью;

в) Один неподвижен, другой вращается;

г) В разные стороны с одинаковой скоростью.

12. Какое приспособление в мясорыхлителях препятствует проворачиванию продукта вместе с ножевым блоком?

а) Каретка;

б) Очистительные гребенки;

в) Дистанционные шайбы;

г) Втулки.

13. С какой целью применяют фаршемешалки с косо поставленными прямоугольными пластинами?

а) Сдвига перемешивающей массы вдоль оси;

б) Увеличения производительности;

в) Увеличения вязкости продукта;

г) Изменения направления движения при перемешивании.

14. Какие операции выполняет многоцелевой механизм МС-4-7-8-20?

а) Протирка, перемешивание, взбивание;

б) Измельчение, перемешивание, взбивание;

в) Перемешивание, взбивание, прессование;

г) Резание, протирка, перемешивание.

15. Какой механизм используется для изменения скорости движения рабочего органа во взбивальной машине МВ-6?

а) Вариатор скоростей с двумя раздвижными шкивами;

б) Вариатор скоростей с одним неподвижным, а другим раздвижным шкивами;

в) Коробка скоростей;

г) Планетарная передача;

16. Какое количество режимов скоростей имеет взбивальная машина МВ-60?

а) 2;

б) 1;

в) 3;

г) 4.

17. Назначение шнека в машинах для измельчения мяса:

а) для подачи продукта к режущим органам;

б) для обработки продукта;

в) для измельчения продукта;

18. Последовательность сборки режущих частей мясорубки:

а) упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка;

б) односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями;

в) подрезная решетка, двусторонний нож, ножевая решетка, упорное кольцо, зажимная гайка;

19. Какая из перечисленных машин предназначена для замеса крутого теста:

а) ТММ-1М;

б) МТМ - 15;

в) МТ-100-01;

20. Заполнение рабочей емкости при замесе жидкого теста составляет

а) 50%;

б) 90-100%;

в) 80%;

21. В МРХ-200 загрузочная камера закрывается:

а) крышкой;

б) защитной решеткой;

в) откидной щиток;

22. Для уменьшения шума и вибрации машина для нарезки гастрономии МРГ-300А имеет:

а) шайбы металлические;

б) резиновые опоры;

в) подшипники качения;

23. Назначение ВЖШЭ-675:

а) для жарки оладий;

б) для выпечки блинчиковых заготовок;

в) для приготовления блинчиков с начинкой;

24. Местонахождение теплоизоляции в варочном оборудовании:

а) в котле;

б) между внутренним и наружным котлами;

в) между кожухом (наружным) котлом и пароводяной рубашкой;

25. Предохранительный клапан служит для:

а) сброса давления пара из пароводяной рубашки;

б) снижения давления пара в котле;

в) подачи пара в пароводяную рубашку;

26. Заданная температура в сковородах устанавливается с помощью:

а) электронагревателя;

б) реле температуры;

в) реле давления;

27. Коэффициент скольжения это -

а) угол между скоростями резания;

б) показатель трения;

в) тангенс угла между скоростями нормальной и тангенциальной составляющими;

г) показатель напряжения резания.

28. В какой взбивальной машине размещено два планетарных механизма?

а) МВ-6;

б) МВ-35М;

в) МВ-60;

г) ИН-40.

29. В каких аппаратах используется клапан - турбинка?

а) в автоклавах;

б) стационарных пищеварочных котлах;

в) перекидных пищеварочных котлах;

г) во фритюрницах.

30. Какими единицами измеряется коэффициент теплопроводности?

а) Вт/м$С^{o}$;

б) Дж/кг$С^{o}$;

в) Вт/мК;

г) $м^2/с$.

31. Основной энергетический показатель работы аппаратов:

а) Удельные затраты энергии на единицу готовой продукции;

б) КПД аппарата;

в) Удельная металлоемкость аппарата;

г) удельные затраты энергии на единицу загружаемой продукции.

32. Какой теплоизоляционный материал используется в КНЕ-50?

а) шлаковата;

б) воздух;

в) альфоль;

г) шамотная масса.

33. Первая буква в индексации теплового оборудования означает:

а) наименование группы;
б) наименование вида оборудования;
в) наименование энергоносителя;
г) отображает конструктивные особенности.

34. Третья буква в индексации теплового оборудования означает:

а) наименование группы;
б) наименование вида оборудования;
в) наименование энергоносителя;
г) отображает конструктивные особенности.

35. Что в обозначении жарочного шкафа ШЖЭ-0,85-01 означает цифра 0,85?

а) производительность;
б) площадь рабочей камеры;
в) суммарную площадь подовых листов.

36. Что в обозначении жарочного шкафа ШЖЭ-0,85-01 означает цифра 01?

а) мощность;
б) индивидуальную подставку;
в) номер формы;
г) модернизацию.

37. Какие продукты перерабатывают на производстве с помощью универсальной кухонной машины ПМ-1,1?

а) мясо-рыбные;
б) мука;
в) сухари, орехи;
г) тесто.

38. К какому типу привода относится овощерезательный механизм МОП-II-1?

а) ПУ-0,6;
б) ПУ-1,1;
в) П-II.

39. Какую функцию выполняет передаточный механизм?

а) передает движение исполнительному механизму;
б) выполняет технологический процесс;
в) загружает технологическую машину;
г) служит приводом технологической машины.

40. Чем подается мука шнеку-питателю в просеиватель МПМ-800?

а) крыльчаткой;
б) транспортером;
в) шнеком;
г) перекидным подъемником.

41. Что обрабатывается в посудомоечной машине ММП-4000?

а) столовые приборы;
б) тарелки;
в) стаканы;
г) функциональные емкости.
д)

42. Какие посудомоечные машины являются машинами непрерывного действия?

а) ММУ-500, ММУ-250;
б) ММУ-1000, ММУ-2000;
в) МПУ-700, ММУ250;
г) МПУ-350, МПУ-700.

43. Сколько времени длится технологический процесс обработки посуды в посудомоечной машине ММУ-500?

а) 50 сек;
б) 280 сек;
в) 105 сек;
г) 340 сек

44. Какая форма ножа используется в хлеборезательной машине АХМ-300Т?

а) серповидная;
б) дисковая;
в) прямая;
г) прямолинейная.

45. Если коэффициент скольжения равен ($К_в = \infty$), тогда

а) нож скользит вдоль;
б) нож продукт рубит;
в) резания не происходит;
г) нож скользит поперек продукта.

46. Если коэффициент скольжения равен нулю ($К_в = 0$), тогда

а) нож скользит вдоль;
б) нож продукт рубит;
в) резания не происходит;
г) нож скользит поперек продукта.

47. В какой овощерезке ножевой блок расположен на боковой стене рабочей камеры?

а) роторной;
б) комбинированной;
в) пуансонный;
г) дисковой.

48. При каком способе резания продукт значительно меньше деформируется?

а) скользящем;
б) интенсивном;
в) рубящем;
г) ручном.

49. Для каких овощей предназначено серповидное отверстие загрузочного устройства овощерезки МРО 50-200?

а) свеклы;
б) моркови;
в) кочанов капусты;
г) картофеля.

50. Что используется в качестве источника движения в протирочных машинах?

а) электродвигатель реверсивный;
б) электродвигатель постоянного движения;
в) электродвигатель внутреннего сгорания;
г) энергия сжатого воздуха.

51. Какой взбиватель используется для взбивания жидкой смеси?

а) прутковый;
б) решетчатый;
в) ременной;
г) крюкообразный.

52. С какой целью под транспортером тестораскаточной машины МРТ-60М расположен лист?

а) для сбора кусков теста которые оторвались;
б) для соблюдения санитарно-гигиенических норм;
в) для сбора муки;
г) для удержания теста, которое раскатали, в случае его обрыва.

53. Какое назначение имеет винт, который расположен в центре вращения формирующего стола котлетоформовочной машины МФК-2240?

а) ограничивает движение поршней вниз;
б) ограничивает движение поршней вверх;
в) выталкивание поршней вверх;
г) регулирует получаемую массу изделия.

54. Какое приспособление в фаршемешалке МС-8-150 предусмотрено для исключения травмирования обслуживающего персонала?

а) предохранительная решетка;

б) предохранительная крестовина;
в) оградительная решетка;
г) заслонка.

55. Коэффициент заполнения бачка в фаршемешалке для перемешивания салатов и винегретов МС 25-200 не должно превышать:

а) 0,7;
б) 0,3;
в) 0,5;
г) 0,9.

56. С какой целью в механизме МС-25-200 для перемешивания салатов и винегретов в бачке имеются ребра?

а) для равномерного перемешивания продукта;
б) для создания трения;
в) для уменьшения скорости перемешивания;
г) для увеличения времени обработки.

57. При помощи какого устройства обеспечивается натяжение цепи в машине для раскатки теста МРТ-60М?

а) моховика;
б) вилки;
в) зубчатой шестерни;
г) рычага.

58. С помощью чего достигается планетарное движение ножа в машинах для нарезки хлеба МРХ-200?

а) Цепной передачи;
б) Кронштейна;
в) Ременной передачи;
г) Солнечного колеса, сателлита, водила.

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в очной формеобучения [1]

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	за одну работу	всего
Текущий контроль:		
- выполнение, оформление и защита лабораторныхработ практикума №1-10;	2	20
- тестирование (содержательный модуль №1);	20	20
- тестирование (содержательный модуль №2);	20	20
- тестирование (содержательный модуль №3).	20	20
- тестирование (содержательный модуль №4).	20	20
При недоборе баллов студенты могут:		
- подготовить рефераты (доклады, эссе) повыбранной теме;	5	5
- тезисы на конференции;	5	5
- участие в олимпиаде, статьи и др.	5	5
Промежуточная аттестация	зачет с оценкой	100
Итого за семестр	100	

Примечание: 1 - В соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в заочной формеобучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	за одну работу	всего
Текущий контроль:		
- выполнение, оформление и защита лабораторныхработ практикума №1,2,3,5;	2	10
- внеаудиторная письменная работа;	10	10
- тестирование (содержательный модуль №1);	20	20
- тестирование (содержательный модуль №2);	20	20
- тестирование (содержательный модуль №3).	20	20
- тестирование (содержательный модуль №4).	20	20
При недоборе баллов студенты могут:		
- подготовить рефераты (доклады, эссе) по выбранной теме;	5	5
- тезисы на конференции;	5	5
- участие в олимпиаде, статьи и др.	5	5
Промежуточная аттестация	зачет с оценкой	100
Итого за семестр	100	

Вопросы к экзамену по дисциплине «Механическое оборудование ресторанного хозяйства»

1. Характеристика состояния общественного питания. Техническое оснащение отрасли.
2. Характеристика и организация производственных процессов в предприятиях общественного питания. Основные этапы производственного процесса, их краткая характеристика, степень механизации.
3. Классификация технологического оборудования.
4. Основные технологические процессы механической обработки продуктов в общественном питании. Физико-механические свойства продуктов.
5. Понятие о технологической машине, устройство, назначение основных частей и элементов. Классификация технологических машин по виду выполняемых операций. Понятие о технологическом и рабочем циклах.
6. Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.
7. Производительность оборудования: теоретическая, техническая, эксплуатационная, их взаимосвязь. Определение мощности машины, необходимой для осуществления технологического процесса.
8. Основные требования, предъявляемые к механическому оборудованию: конструктивные, эксплуатационные, экономические, техники безопасности.
9. Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоемкость, коэффициент использования.
10. Назначение универсальной кухонной машины, структура.
11. Универсальные приводы, маркировка, отличительные особенности, кинематические схемы. Правила эксплуатации универсальных кухонных машин.

12. Виды процессов разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание, схемы калибровочных устройств.
13. Классификация просеивателей. Просеиватели с вращающимся ситом: устройство, характеристики, особенности эксплуатации. Расчет теоретической производительности и мощности.
14. Устройство и принцип работы вибрационного просеивателя. Расчет производительности и мощности электродвигателя.
15. Устройство просеивателя с неподвижным ситом. Правила эксплуатации просеивателей.
16. Сортировочно-переборочные машины: назначение, устройство, правила эксплуатации.
17. Основные способы мойки: гидравлический, гидромеханический. Их краткая характеристика, принципиальные схемы. Правила эксплуатации.
18. Технологический процесс машинной мойки посуды. Требования, предъявляемые к качеству вымытой посуды. Факторы, влияющие на качество мытья посуды. Свойства моющих растворов. Классификация посудомоечных машин.
19. Устройство посудомоечных машин периодического действия, гидравлическая схема, циклограмма рабочего цикла. Производительность, правила эксплуатации.
20. Устройство посудомоечных машин непрерывного действия, гидравлическая и кинематическая схемы. Производительность, определение мощности электродвигателя насоса и транспортера. Правила эксплуатации.
21. Устройство и эксплуатация машин для мытья функциональных емкостей, контейнеров, стеллажей, котлетных ящиков.
22. Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке.
23. Картофелеочистительные машины периодического действия. Принцип работы, устройство рабочих органов, кинематическая схема.
24. Картофелеочистительные машины непрерывного действия, принцип работы, устройство рабочих органов, кинематическая схема. Определение производительности и мощности электродвигателя.
25. Приспособления для очистки рыбы от чешуи, сущность процесса очистки и правила эксплуатации.
26. Технологические процессы измельчения продуктов, степень измельчения. Физико-механические свойства продуктов, их влияние на результат измельчения.
27. Классификация измельчительного оборудования, применяемого в общественном питании. Требования, предъявляемые к измельчительным машинам.
28. Размолочные машины и механизмы. Назначение, классификация.
29. Размолочные машины с конусными и дисковыми рабочими органами, устройство, принцип действия, обоснование режима работы, определение производительности.

30. Вальцовые механизмы, назначение, устройство, принцип действия. Обоснование конструктивных параметров, расчет производительности. Правила эксплуатации.
31. Машины для получения пюреобразных продуктов. Назначение, классификация. Технологические требования, предъявляемые к пюреобразным продуктам.
32. Машина для тонкого измельчения варѐных продуктов. Назначение, устройство, обоснование конструктивных и кинематических параметров.
33. Протирочные машины и механизмы, их виды, отличительные особенности, достоинства и недостатки. Обоснование режима работы.
34. Определение производительности и мощности электродвигателя машин для получения пюреобразных продуктов, правила эксплуатации.
35. Устройство и принцип работы машины для приготовления картофельного пюре в котлах. Определение производительности и мощности привода машины.
36. Характеристика процессов резания. Технологические требования, предъявляемые к нарезанным продуктам.
37. Виды режущих инструментов, форма и характер их движения. Скользящее и рубящее резание. Силы, действующие на режущий инструмент, обоснование преимущества скользящего резания. Области применения рубки и резки.
38. Оборудование для нарезания овощей. Формы нарезки плодов и овощей, требования к нарезанному продукту.
39. Классификация овощерезательных машин по назначению и конструктивному исполнению.
40. Устройство и принцип работы дисковых овощерезательных машин, их кинематические и принципиальные схемы. Способы обеспечения недвижимости продукта при резании. Определение производительности и мощности электродвигателя дисковых овощерезок, правила эксплуатации.
41. Роторная овощерезательная машина. Особенности устройства, принцип работы. Определение производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.
42. Пуансонный овощерезательный механизм. Устройство, принцип работы. Определение производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.
43. Комбинированные овощерезки для нарезки вареных овощей, кинематические схемы, принцип работы. Определение производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.
44. Технологические процессы измельчения и резания мяса и рыбы. Требования к конечному продукту.
45. Устройство и принцип работы мясорубки. Принципиальная схема мясорубки, устройство рабочей камеры, набор режущих инструментов. Определение основных конструктивных параметров мясорубок, производительности и мощности электродвигателя.
46. Маркировка, технические характеристики мясорубок, применяемых в общественном питании, правила эксплуатации.
47. Мясорыхлители и механизмы для нарезания мяса на бефстроганов. Назначение, принципиальные и кинематические схемы, принцип работы. Определение производительности, мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.

48. Машины для резки замороженных продуктов. Назначение, устройство, правила эксплуатации. Расчет производительности и мощности электродвигателя. Машины для обработки мяса, выпускаемые за рубежом.
49. Устройство хлеборезки, кинематическая схема, принцип работы. Характер движения продукта и режущего инструмента. Определение производительности и мощности электродвигателя.
50. Устройство и принцип работы машины для нарезания гастрономических товаров. Кинематические схемы. Факторы, влияющие на качество нарезки. Определение производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.
51. Способы перемешивания - механический и пневматический; сущность процессов. Технологические требования к конечному продукту. Оценка качества перемешивания. Классификация месильно-перемешивающего оборудования.
52. Назначение и характеристики машин для замеса теста. Устройство, кинематические схемы, отличительные особенности, режимы работы, характер движения месильного рычага.
53. Машины для интенсивного замеса и замеса крутого теста. Достоинства и недостатки различных тестомесильных машин. Определение производительности и мощности привода. Правила эксплуатации.
54. Технологический процесс взбивания, требования к готовому продукту.
55. Обоснование режимов работы взбивальных машин. Классификация взбивальных машин.
56. Устройство взбивальных машин, кинематические схемы, принципы работы, сравнительные характеристики.
57. Дозирование и формование, их характеристика, применение на предприятиях общественного питания. Классификация дозировочно-формовочного оборудования по назначению и способам дозирования и формования.
58. Назначение, устройство и принцип работы котлетоформовочной машины. Кинематическая схема, циклограмма движения устройства формования, регулирование массы изделия. Определения производительности и мощности привода. Правила эксплуатации.
59. Машины для изготовления пельменей и вареников. Устройство, кинематическая схема, принцип работы. Получение трубки теста с фаршем - принцип работы формирующей насадки. Определение производительности. Правила эксплуатации.
60. Тестораскаточная машина. Назначение, устройство, кинематическая схема, принцип действия. Условия, обеспечивающие непрерывность ленты и качество раскатки. Расчет производительности. Правила эксплуатации.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

За выполнение программы курса (модуль 1)

очная форма обучения

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу														**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль 1			Смысловой модуль 2				Смысловой модуль 3				Смысловой модуль 4			
Тест №1	Л.р. №1	Л.р. №2	Тест №2	Л.р. №3	Л.р. №4	Л.р. №5	Тест №3	Л.р. №6	Л.р. №7	Л.р. №8	Тест №4	Л.р. №9	Л.р. №10	
20	2	2	20	2	2	2	20	2	2	2	20	2	2	100

заочная форма обучения

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу										**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2		Смысловой модуль 3			Смысловой модуль 4		Контрольная работа	
Тест №1	Л.р. №1	Тест №2	Л.р. №2	Тест №3	Л.р. №6	Л.р. №7	Тест №4	Л.р. №9		
20	2	20	2	20	2	2	20	2	10	100

Примечание: Тест – тестовый контроль по модулю, Л.р. – лабораторная работа,П.р. – практическая работа

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : рекомендовано Федеральным государственным учреждением "Федеральный институт развития образования" в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных учреждений / В. П. Золин . - Москва : Академия, 2014 .
– Локальная компьютерная сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Н. А. Бочкарева. - Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. - 434 с. - ISBN 978-5-4497- 0507-5. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. - Режим доступа URL: http://www.iprbookshop.ru/94722.html

3. Кисимов, Б.М. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие – / Б.М. Кисимов, Ю.А. Снурникова. - Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2018. 66 с. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система eLIBRARY: [сайт]. - Режим доступа URL: https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44560476

Дополнительная литература:

1. Борисова, А. В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование. Каталог : учебное пособие/ А. В. Борисова.
– Самара: СГТУ, ЭБС АСВ, 2018. - 353 с. Режим доступа:http://www.iprbookshop.ru/92228.html

2. Артёмова, Е.Н. Оборудование предприятий общественного питания: учебно - методическое пособие для вузов / Е.Н. Артёмова, Е.А. Новицкая. – Орел: ОрелГТУ, 2009. - 118 с. Текст: электронный // Электронно-библиотечная система eLIBRARY: [сайт]. - URL: https://www.elibrary.ru/item.asp?id=2614218

3. Артѐ мова, Е.Н. Оборудование гостиниц и предприятий общественного питания: учебное пособие для вузов / Е.Н. Артѐ мова, Е.А. Новицкая. - Орел: ОрелГТУ, 2009. - 162 с.
- Текст: электронный // Электронно-библиотечная система eLIBRARY: [сайт].
- URL:https://www.elibrary.ru/item.asp?id=26142275

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.

7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.

8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru**.** – Загл. с экрана.

9. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : https://bz-plus.ru. – Загл. с экрана.

10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Помещения для проведения всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения. Для проведения лекционных занятий используется демонстрационное оборудование.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведениявсех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
1	2
1. Учебная аудитория №3221 (76 посадочных места) для проведения лекций: учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора, переносные плакаты, экран, проектор.	1. Донецкая Народная Республика, г. Донецк, пр. Театральный, д. 28
2. Учебные аудитории для проведения лабораторных работ: №7001 (20 посадочных мест) Учебная лаборатория «Лаборатория механического оборудования ресторанного хозяйства. Моечно-очистительное оборудование»: учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора, посудомоечная машина FAGOR LVC-21B, посудомоечная машина KIARA 2cg, картофелеочистительная машина МОК-250, машина очистки лука МОЛ-100, картофелеочистительная машина МОК-150, картофелеочистительная машина МОК-350, измеритель шума и вибрации ИШВ-1, виброшумомер ВШВ-003- М2, машина МРГУ- 370, ломтерезка, слайсер, прибор измерительный шума и вибрацииИШВ-1; №7002 (20 посадочных мест) Учебная лаборатория «Лаборатория механического оборудования ресторанного хозяйства. Месильно-перемешивающее и дозировочно-формовочное оборудование»: учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора, блендер, машина взбивальная МВ6, стенд вибротранспортер, усилитель УТ4, преобразователь мощности П-030, вибродозатор, стенд виброкласификатор, вибростойка, опытный образец классификатора цилиндрического, машина МРГ 300А, миксер «Воронеж», машина форм. Котл.2240, тестораскаточная машинаEASY 500SM, тестомес PSP 800, планетарный миксер ВМ 10; №7003 (20 посадочных мест) Учебная лаборатория «Лаборатория механического оборудования ресторанного хозяйства. Измельчительное оборудование»: учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора, машина для нарезки и укладки гастрономических товаров МРГУ-370, универсальная кухонная машина УКМ ПК, машина протирки вареных овощей, овощерезка МРО-350, машина нарезки гастрономических изделий, ломтерезка, блендер для однородного измельчения SIRMAN, машина МПО- 350, хлеборезка МРХ-200, хлеборезка МРХ-200М, овощерезка CL- 30A с компл. 6 ножей, машина для измельчения мяса МИМ-300, машина для измельчения мяса МЕМ-12Е, Хлеборезка SM32 (12мм), овощерезка МРО.	2. Донецкая Народная Республика, г. Донецк, пр. Театральный, д. 28 3. Донецкая Народная Республика, г. Донецк, пр. Театральный, д. 28 4. Донецкая Народная Республика, г. Донецк, пр. Театральный, д. 28

3. Учебная аудитория №3221 (76 посадочных мест) для проведения консультаций и зачёта: учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора. 4. Читальные залы библиотеки №7301 для проведения самостоятельной работы: мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе, операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия).	

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Должность, учёная степень, учёное звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
1	3	5	6	7
1	Миронова Надежда Александровна	Должность - доцент; учёная степень – кандидат технических наук.	Высшее – специалитет; Оборудование перерабатывающих и пищевых производств; Инженер-механик Диплом кандидата технических наук Серия КА №000094	1. Удостоверение о ПК №110400009503, 28.02.2022 г. «Информационные технологии в образовании. Преподаватель дистанционного обучения», 72 часа, Филиал ФГБОУВО "Ухтинский государственный технический университет", Ухтинск 2. Удостоверение о ПК № 61240031790, регистрационный номер 1-18118, с 6.06.2023г. по 09.06.2023г., «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Машиностроение», 36 часов, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет. 3. Удостоверение о ПК №23007961, регистрационный номер БАА/802, 27.12.2023г. «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», 82 часа, Центр дополнительного образования «Просвещение», курорт Сочи. 4. Удостоверение о ПК № 771803289691, регистрационный номер 15-00319-24ПК, 27.03.2024г. «Подача заявки по системе PCT», 16 часов, ФГБУ «Федеральный институт промышленной собственности 5. Справка о прохождении стажировки в ФГБОУ ВО «ДонНТУ», кафедра технологии машиностроения от 04.06.2024г, 72 часа.