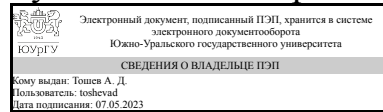


УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления



А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.09 Оборудование предприятий общественного питания для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

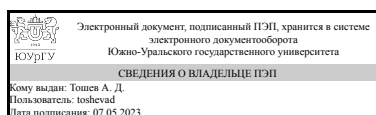
уровень Бакалавриат

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

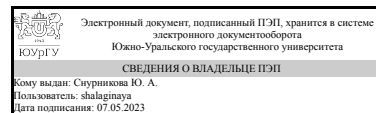
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
старший преподаватель



Ю. А. Снурникова

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является приобретение студентами знаний в области технического оснащения предприятий питания, умения грамотно проводить анализ состояния и динамики показателей качества работы технологического оборудования, интенсификации реализуемых процессов с использованием необходимых методов и средств. Задачей курса является получение студентами знаний в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

## Краткое содержание дисциплины

Изучаются основные виды технологического оборудования предприятий питания, их конструктивные особенности; рассматриваются требования и правила эксплуатации технологического оборудования, методики расчета основных технико-экономических показателей.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции массового и специализированного назначения	Знает: - основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания Умеет: - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием. Имеет практический опыт: - использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	1.О.27 Холодильная техника и технология в общественном питании, ФД.03 Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования, 1.Ф.07 Проектирование предприятий

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е., 252 ч., 129,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		5	6
Общая трудоёмкость дисциплины	252	144	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	112	64	48
Лекции (Л)	64	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	48	32	16
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	122,25	71,75	50,5
Подготовка к лекционным занятиям и лабораторным работам	71,75	71,75	0
Курсовая работа	50,5	0	50,5
Консультации и промежуточная аттестация	17,75	8,25	9,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен, КР

#### 5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объём аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Общие вопросы	2	2	0	0
2	Тепловое оборудование	64	32	0	32
3	Механическое оборудование	32	16	0	16
4	Торгово-технологическое оборудование	14	14	0	0

##### 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Понятие о технологическом оборудовании. Технологические машины и аппараты.	1
2	1	Классификация технологического оборудования	0,5
3	1	Технико-экономические показатели технологического оборудования и поточных линий	0,5

4	2	Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового оборудования	4
5	2	Методы тепловой обработки. Основные виды источников теплоты и их характеристика	4
6	2	Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов	4
7	2	Основные виды варочного оборудования	4
8	2	Основные виды жарочного оборудования	4
9	2	Основные виды универсального оборудования	4
10	2	Аппараты с ИК, СВЧ и ТВЧ нагревом.	4
11	2	Водогрейное и вспомогательное тепловое оборудование	4
12	3	Общие сведения и классификация механического оборудования	2
13	3	Универсальные кухонные машины и процессоры	2
14	3	Оборудование для мойки и очистки овощей	2
15	3	Оборудование для нарезки овощей	2
16	3	Оборудование для протирки и измельчения продуктов	2
17	3	Оборудование для обработки мяса и рыбы	2
18	3	Оборудование для приготовления мучных полуфабрикатов	2
19	3	Посудомоечные машины	2
0	4	Оборудование для расчета с покупателями и автоматизации процесса учета работы предприятия	4
20	4	Торгово-технологическое оборудование и его классификация	2
21	4	Весо-измерительное оборудование. Назначение, требования к весам.	2
22	4	Правила эксплуатации и поверки весов	2
23	4	Подъемно-транспортное оборудование	2
24	4	Немеханическое оборудование	2

## 5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

## 5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
0	2	Расчет эффективности электрической плиты	4
1	2	Тепловой расчет электронагревателей	4
2	2	Тепловой расчет пищеварочного котла	4
3	2	Тепловой расчет жарочного шкафа	4
4	2	Тепловой расчет фритюрницы	4
5	2	Тепловой расчет электрической сковороды	4
6	2	Тепловой расчет кипятильника	4
8	2	Изучение конструкции и принципа работы пароконвектомата	4
0	3	Расчет технико-экономических показателей оборудования для протирки и измельчения	4
7	3	Расчет технико-экономических показателей овощерезательных машин	4
9	3	Расчет технико-экономических показателей оборудования для обработки мяса и рыбы	4
10	3	Расчет технико-экономических показателей оборудования для приготовления мучных полуфабрикатов.	4

## 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к лекционным занятиям и лабораторным работам	Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Учеб. для нач. проф. образования М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М.: Академия, 2002. - 456,[1] с. ил.	5	71,75
Курсовая работа	Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Учеб. для нач. проф. образования М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М.: Академия, 2002. - 456,[1] с. ил.	6	50,5

## 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	5	Текущий контроль	Защита лабораторных работ	0,6	60	<p>Защита состоит из двух частей: оформление отчета лабораторной работы и защиты. Каждая лабораторная оценивается в 20 баллов, из них 10баллов – ответы на вопросы по лабораторным работам, и 10баллов – за оформление отчета по работе.</p> <p>Критерии оценивания отчета по лабораторной работе:</p> <p>5 баллов - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки;</p> <p>4 балла - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока;</p> <p>3 балла - отчет частично соответствует индивидуальному заданию, представлен в установленные сроки;</p>	зачет

						<p>2 балла - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока;</p> <p>1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока;</p> <p>0 баллов - отчет не предоставлен.</p> <p>Студенту задаются 3 вопроса из списка контрольных вопросов, перечисленных в описании лабораторных работ.</p> <p>Правильный ответ на вопрос соответствует 5 баллам.</p> <p>Частично правильный ответ соответствует 3 баллу.</p> <p>Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов - 30. Весовой коэффициент мероприятия - 0,6. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p>	
2	5	Текущий контроль	Конспект лекций	0,4	40	<p>Каждая тема лекции оценивается отдельно</p> <p>Критерии оценивания: 5 баллов - конспект полностью соответствует теме, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки;</p> <p>4 балла - конспект полностью соответствует теме, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока;</p> <p>3 балла - конспект частично соответствует теме, представлен в установленные сроки;</p> <p>2 балла - содержание конспекта имеет отклонения от темы (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока;</p> <p>1 балл - содержание конспекта имеет отклонения от темы (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока;</p> <p>0 баллов - конспект не предоставлен.</p>	зачет
3	5	Промежуточная аттестация	Защита доклада	-	40	<p>Критерии оценивания: 40 баллов - доклад полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки;</p> <p>30 баллов - доклад полностью</p>	зачет

						<p>соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока;</p> <p>20 баллов - доклад частично соответствует индивидуальному заданию, представлен в установленные сроки;</p> <p>15 балла - содержание доклад имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока;</p> <p>5 балл - содержание доклад имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока;</p> <p>0 баллов - доклад не предоставлен.</p>	
4	6	Курсовая работа/проект	Проверка курсовой работы	-	100	<p>Защита КР, как правило, состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы членов комиссии.</p> <p>Отлично: Студент полно усвоил учебный материал; - проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления и восприятия информации, навыки описания основных технологий ; - материал изложен грамотно, в определённой логической последовательности, точно используется терминология; - показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; - продемонстрировано умение решать инженерные задачи; - продемонстрирована сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; - могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов.</p> <p>Хорошо: Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; В решении инженерных задач допущены незначительные неточности.</p> <p>Удовлетворительно: Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, не показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использования терминологии,</p>	курсовые работы

					<p>решении инженерных задач, исправленные после нескольких наводящих вопросов; - при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.</p> <p>Неудовлетворительно: Не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; Допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании технологий, процессов, решении инженерных задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</p>		
5	6	Текущий контроль	Защита лабораторных работ	0,6	60	<p>Защита состоит из двух частей: оформление отчета лабораторной работы и защиты. Каждая лабораторная оценивается в 30 баллов, из них 15 баллов – ответы на вопросы по лабораторным работам, и 15 баллов – за оформление отчета по работе.</p> <p>Критерии оценивания отчета по лабораторной работе:</p> <p>5 баллов - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки;</p> <p>4 балла - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока;</p> <p>3 балла - отчет частично соответствует индивидуальному заданию, представлен в установленные сроки;</p> <p>2 балла - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока;</p> <p>1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока;</p> <p>0 баллов - отчет не предоставлен.</p> <p>Студенту задаются 3 вопроса из списка контрольных вопросов, перечисленных в описании лабораторных работ.</p>	экзамен



						<p>Правильный ответ на вопрос соответствует 5 баллам.          Частично правильный ответ соответствует 3 баллу.          Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов - 30.          Весовой коэффициент мероприятия - 0,6.          Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.          Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p>	
6	6	Текущий контроль	Проверка конспекта лекций	0,4	40	<p>Каждая тема лекции оценивается отдельно          Критерии оценивания: 5 баллов - конспект полностью соответствует теме, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки;          4 балла - конспект полностью соответствует теме, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока;          3 балла - конспект частично соответствует теме, представлен в установленные сроки;          2 балла - содержание конспекта имеет отклонения от темы (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока;          1 балл - содержание конспекта имеет отклонения от темы (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока;          0 баллов - конспект не предоставлен.</p>	экзамен

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	На экзамене происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания - в соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
зачет	Защита состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на	В соответствии с пп. 2.5, 2.6

	заданные вопросы. При оценке учитываются содержание и правильность оформления студентом доклада ответы на вопросы в ходе защиты доклада.	Положения
курсовые работы	Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме устной защиты курсовой работы перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. При оценке учитываются содержание и правильность оформления студентом курсовой работы; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита работы, как правило, состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы членов комиссии.	В соответствии с п. 2.7 Положения

### 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ					
		1	2	3	4	5	6
ПК-4	Знает: - основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания		+				
ПК-4	Умеет: - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием.		+		+		
ПК-4	Имеет практический опыт: - использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий		+		+		

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

- Оборудование предприятий торговли и общественного питания Учеб. для вузов по торговым специальностям В. А. Гуляев, В. П. Иваненко, Н. И. Исаев и др.; Под ред. В. А. Гуляева. - М.: ИНФРА-М, 2004. - 541, [1] с. ил.

#### б) дополнительная литература:

- Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Учеб. для нач. проф. образования М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М.: Академия, 2002. - 456, [1] с. ил.

#### в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

#### г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Б.М. Кисимов, Е.Д.Сторожева. Расчет теплового оборудования; Учебное пособие. Челябинск: Изд. ЮУрГУ, 2006.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

### Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания. Очистительное и измельчительно-режущее оборудование : учебное пособие / Ю. И. Подгорный, А. В. Кириллов, Т. Г. Мартынова, К. А. Титова. — Новосибирск : НГТУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-7782-4504-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/216344">https://e.lanbook.com/book/216344</a> (дата обращения: 23.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Новикова, А. В. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь : учебное пособие / А. В. Новикова, К. П. Фудин. — Пенза : ПензГТУ, 2011. — 56 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/62479">https://e.lanbook.com/book/62479</a> (дата обращения: 23.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

### 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лабораторные занятия	205 (5)	Компьютер, телевизор, пароконвектомат, учебный стенд «Морозильник», учебный стенд «Электроплита», котлето-формовочный автомат, универсальная кухонная машина, кухонный процессор, шкаф шоковой заморозки, холодильник
Лекции	101 (5)	компьютер, видеопроектор, экран