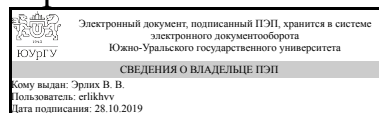


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА к ОП ВО от 26.06.2019 №084-2335

дисциплины В.1.16 Оборудование предприятий общественного питания для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень бакалавр тип программы Прикладной бакалавриат

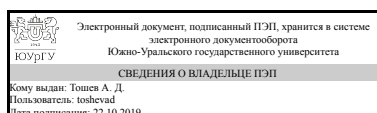
профиль подготовки

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

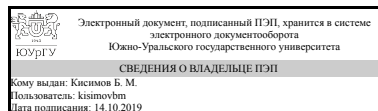
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 12.11.2015 № 1332

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
к.техн.н., доц., доцент



Б. М. КИСИМОВ

## 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 (ЗУНы)
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знать: Основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания
	Уметь: 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.
	Владеть: Владеть методами комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий.
ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знать: Основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания с целью контроля качества проектирования, реконструкции и монтажа оборудования
	Уметь: Осуществлять поиск, выбор и использование информации в области реконструкции и проектирования оборудования предприятий общественного питания

	Владеть:Способностью анализа лучших мировых образцов современного оборудования, применяемого в общественном питании
ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знать:Основные проектные организации и поставщиков технологического оборудования ПОП
	Уметь:Оценивать результаты проектирования оборудования ПОП
	Владеть:Владеть методами комплексного технико-экономического анализа работы оборудования

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Не предусмотрены

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 4 з.е., 144 ч.

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		6	
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144	
<i>Аудиторные занятия:</i>	16	16	
Лекции (Л)	8	8	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	
Лабораторные работы (ЛР)	8	8	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	128	128	
Курсовой проект	128	128	
Вид итогового контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен	

### 5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Общие вопросы	2	2	0	0
2	Тепловое оборудование	10	2	0	8
3	Механическое оборудование	2	2	0	0

4	Торгово-технологическое оборудование	2	2	0	0
---	--------------------------------------	---	---	---	---

### 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Понятие о технологическом оборудовании. Технико-экономические показатели.	2
2.	2	Классификация теплового оборудования. Краткая характеристика основных видов теплового оборудования.	2
3.	3	Классификация механического оборудования. Краткая характеристика основных видов механического оборудования.	2
4	4	Классификация торгово-технологического оборудования. Краткая характеристика оборудования для расчета с покупателями и весового оборудования.	2

### 5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

### 5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	2	Расчет электронагревателей	4
2	2	Тепловой расчет теплового оборудования	4

### 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС		
Вид работы и содержание задания	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц)	Кол-во часов
Курсовой проект	Кисимов Б.М., Сторожева Е.Д. Расчет теплового оборудования. Учебное пособие. – Челябинск: Изд. ЮУрГУ, 2004.	128

## 6. Инновационные образовательные технологии, используемые в учебном процессе

Инновационные формы учебных занятий	Вид работы (Л, ПЗ, ЛР)	Краткое описание	Кол-во ауд. часов
Использование ТСО	Лекции	Иллюстрировать лекции показом слайдов и видеороликов	8

## Собственные инновационные способы и методы, используемые в образовательном процессе

Не предусмотрены

Использование результатов научных исследований, проводимых университетом, в рамках данной дисциплины: нет

## 7. Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

### 7.1. Паспорт фонда оценочных средств

Наименование разделов дисциплины	Контролируемая компетенция ЗУНы	Вид контроля (включая текущий)	№№ заданий
Тепловое оборудование	ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	курсовой проект	<p>Вариант, наименование оборудования  Габаритные размеры, мм  Ориентировочная мощность, кВт  Дополнительные сведения  Наименование блюда 1. Варочный аппарат 840x700x870 12,00 2 ванны с V ванны = 25 л, тр=15мин Макароны отварные (гарнир) 2. Варочный аппарат 420x900x880 6,00 1 бак V = 40 л, тр=20 мин Макароны отварные (гарнир) 3. Варочный аппарат 840x900x880 12,00 2 ванны с V ванны = 40 л, тр=20 мин Макароны отварные (для запекания) 4. Варочный аппарат 420x700x880 9,00 1 бак V = 25 л, тр=15мин Макароны отварные (для запекания) 5. Жарочная поверхность 800x700x900 7,50 тр=20мин Биштекс натуральный 6. Жарочная поверхность 400x700x900 3,75 тр=15мин Эскалоп 7. Жарочная поверхность 400x900x900 5,70 тр=20 мин Шницель натурально-рубленный 8. Жарочная поверхность 800x900x900 11,40 тр=25 мин Котлеты натуральные 9. Жарочная поверхность 840x700x870 12,00 тр=25 мин Котлеты рубленные 10. Сковорода опрокидывающаяся 800x900x900 9,10 V чаши = 90 л, тр=25 мин Картофель жареный 11. Сковорода опрокидывающаяся 800x700x900 9,00 V чаши = 55 л, тр=20 мин Гуляш 12. Сковорода опрокидывающаяся 840x900x880 12,00 V чаши = 70 л, тр=25 мин Рагу овощное 13. Сковорода опрокидывающаяся 800x700x875 5,40 V чаши = 40 л, тр=20 мин Печень по-строгановски 14. Фритюрница настольная 240x430x300 2,00 V чаши = 4л, тр=15 мин Картофель фри 15. Фритюрница настольная 420x430x300 4,00 2 чаши с V чаши = 4л, тр=15мин Пончики 16. Фритюрница настольная, две корзины 460x510x430 4,00 V чаши =</p>

			7л, $\tau=15$ мин Котлеты по-киевски 17. Фритюрница секцион- модулированная 460x700x900 6,00 V чаши = 10л, загрузка продукта 1,7 кг, $\tau=20$ мин Картофель фри
--	--	--	--

## 7.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
курсовой проект	защита курсового проекта	Отлично: задание выполнено полностью и без ошибок Хорошо: задание выполнено полностью с не большими ошибками Удовлетворительно: задание выполнено полностью с серьезными ошибками Неудовлетворительно: задание выполнено не полностью

## 7.3. Типовые контрольные задания

Вид контроля	Типовые контрольные задания
курсовой проект	

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Оборудование предприятий общественного питания Текст Ч. 1 Механическое оборудование / В. Д. Елхина, М. И. Ботов учебник для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" : в 3 ч. - М.: Академия, 2010. - 415, [1] с. ил.
2. Оборудование предприятий общественного питания Текст Ч. 2 Тепловое оборудование / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов учеб. для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания". - М.: Академия, 2010. - 489, [1] с. ил.
3. Оборудование предприятий общественного питания Текст Ч. 3 Торговое оборудование / Т. Л. Колупаева и др. учебник для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" : в 3 ч. - М.: Академия, 2010. - 299 с. ил.

#### б) дополнительная литература:

1. Кисимов, Б. М. Оборудование торговых предприятий Ч. 1 Оборудование для расчета с покупателями, учета товара и автоматизации торговых операций Б. М. Кисимов; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 24, [2] с.
2. Кисимов, Б. М. Оборудование торговых предприятий Ч. 2 Измерительная техника и оборудование для защиты от краж Учеб. пособие Б. М. Кисимов; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 36, [3] с.

3. Кисимов, Б. М. Расчет теплового оборудования Учеб. пособие Б. М. Кисимов, Е. Д. Сторожева; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2006. - 47, [1] с.

4. Кисимов, Б. М. Тепловое оборудование предприятий питания Учеб. пособие Б. М. Кисимов, Е. Д. Сторожева; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2006. - 78, [1] с. ил.

5. Кисимов, Б. М. Торгово-технологическое оборудование предприятий питания Текст учеб. пособие Б. М. Кисимов, Е. Д. Сторожева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2007. - 83, [2] с. ил.

6. Соболевский, А. С. Оборудование гостиничных и ресторанных предприятий Текст учеб. пособие по направлению 080200 "Менеджмент" А. С. Соболевский, Б. М. Кисимов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Пищевые технологии ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2013. - 204, [2] с. ил.

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

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

1. 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**

Нет

### **9. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса**

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

### **10. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	101 (5)	компьютер, видеопроектор, экран
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
--	--