

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.15.03 Оборудование предприятий общественного питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся системного представления об оборудовании предприятий общественного питания, его назначении, устройстве, принципах работы и правилах эксплуатации в условиях ресторанного производства.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает Основные виды оборудования предприятий общественного питания, их назначение, устройство и принципы работы. Требования к эксплуатации оборудования при ведении технологического процесса. умеет Подбирать и использовать оборудование в соответствии с технологическим процессом производства продукции общественного питания. Обеспечивать его рациональную и безопасную эксплуатацию. владеет навыками Навыками выбора и применения оборудования для выполнения технологических операций. Базовыми приёмами контроля правильности эксплуатации оборудования в производственных условиях.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 4 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Барное дело

Сенсорный анализ

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Процессы и аппараты пищевых производств

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Санитария и гигиена питания

Товароведение продовольственных товаров

Физиология питания

Введение в пищевую промышленность

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Безопасность пищевой продукции

Основы рационального питания

Научные основы производства продуктов питания

2.1.	Машины для обработки сырья	4	3	1	2		25		Устный опрос	ПК-1.1
3.	3 раздел. Тепловое оборудование									
3.1.	Варочное и жарочное оборудование	4	3	1	2		25		Устный опрос	ПК-1.1
4.	4 раздел. Холодильное оборудование									
4.1.	Холодильные установки и камеры	4	3	1	2		25		Устный опрос	ПК-1.1
5.	5 раздел. Вспомогательное оборудование									
5.1.	Моечное и нейтральное оборудование	4	2		2		23		Устный опрос	ПК-1.1
6.	6 раздел. Экзамен									
6.1.	Экзамен	4							Разноуровневые задачи и задания	ПК-1.1
	Промежуточная аттестация	Эк								
	Итого		144	4	8		123			
	Итого		144	4	8		123			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Классификация и назначение оборудования	Классификация оборудования предприятий общественного питания. Основные группы оборудования. Назначение оборудования в технологических процессах ресторанного производства.	1/-
Машины для обработки сырья	Оборудование для первичной обработки сырья: овощерезки, мясорубки, куттеры. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации.	1/-
Варочное и жарочное оборудование	Плиты, жарочные шкафы, фритюрницы, пароконвектоматы. Назначение, устройство, режимы работы.	1/-
Холодильные установки и камеры	Классификация холодильного оборудования. Принцип работы холодильных машин. Камеры хранения продуктов.	1/-
Итого		4

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Машины для	Анализ конструкции и принципа работы	Пр	2/-/-

обработки сырья	механического оборудования.		
Варочное и жарочное оборудование	Подбор теплового оборудования для ресторана.	Пр	2/-/-
Холодильные установки и камеры	Анализ холодильного оборудования и условий хранения продукции.	Пр	2/-/-
Моечное и нейтральное оборудование	Компоновка вспомогательного оборудования.	Пр	2/-/-
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Классификация и назначение оборудования	25
Машины для обработки сырья	25
Варочное и жарочное оборудование	25
Холодильное оборудование	25
Моечные ванны, посудомоечные машины, производственные столы, стеллажи. Назначение и эксплуатация.	23

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Классификация и назначение оборудования. Классификация и назначение оборудования	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
2	Машины для обработки сырья. Машины для обработки сырья	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
3	Варочное и жарочное оборудование. Варочное и жарочное оборудование	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
4	Холодильные установки и камеры. Холодильное оборудование	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
5	Моечное и нейтральное оборудование. Моечные ванны, посудомоечные машины, производственные столы, стеллажи. Назначение и эксплуатация.	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ПК-1.1: Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Введение в пищевую промышленность	x				
	История продуктов питания		x			
	Комплексное оснащение предприятий общественного питания				x	
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
	Организация производства и технология блюд азиатской кухни				x	
	Организация производства и технология блюд европейской кухни				x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Русская национальная кухня				x	
	Технологическая практика		x			
	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)				x	
	Технология продукции общественного питания			x	x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Эстетика общественного питания				x	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» проводится в виде Экзамен.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
---------------------	---	--------------------------------

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов Задачи решены с небольшими недочетами.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:
для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

Билет 1

Знать: Классификацию оборудования предприятий общественного питания по функциональному назначению.

Уметь: Определить тип механического оборудования для нарезки овощей в ресторане.

Владеть: Рассчитать время обработки 180 кг овощей при производительности овощерезки 60 кг/ч.

Билет 2

Знать: Назначение, устройство и принцип работы мясорубок.

Уметь: Подобрать мясорубку для переработки 120 кг мяса в смену.

Владеть: Рассчитать время переработки 240 кг мяса при производительности 80 кг/ч.

Билет 3

Знать: Классификацию теплового оборудования предприятий общественного питания.

Уметь: Выбрать жарочное оборудование для приготовления вторых блюд.

Владеть: Рассчитать суммарную мощность 4-конфорочной плиты, если одна конфорка

имеет мощность 2,5 кВт.

Билет 4

Знать: Устройство и принцип работы пароконвектомата.

Уметь: Определить режим приготовления мяса в пароконвектомате.

Владеть: Рассчитать загрузку пароконвектомата на 10 уровней при заполнении 70%, если на одном уровне размещается 3 кг продукта.

Билет 5

Знать: Виды холодильного оборудования и их назначение.

Уметь: Подобрать холодильную камеру для хранения сыра.

Владеть: Рассчитать объём холодильной камеры для хранения 600 кг продукции при норме загрузки 200 кг/м³.

Билет 6

Знать: Принцип работы холодильных установок.

Уметь: Определить температурный режим хранения охлаждённого мяса.

Владеть: Рассчитать время охлаждения продукта с +18°C до +4°C при скорости охлаждения 2°C в час.

Билет 7

Знать: Назначение и виды фритюрниц.

Уметь: Подобрать фритюрницу для предприятия быстрого питания.

Владеть: Рассчитать расход масла, если объём ванны 12 л, а ежедневная замена составляет 25%.

Билет 8

Знать: Устройство и принцип работы жарочных шкафов.

Уметь: Определить режим выпечки хлебобулочных изделий.

Владеть: Рассчитать общую загрузку шкафа при 5 уровнях по 6 кг продукции на каждом уровне.

Билет 9

Знать: Виды посудомоечных машин и их назначение.

Уметь: Подобрать посудомоечную машину для ресторана.

Владеть: Рассчитать количество циклов мойки при 360 тарелках, если за один цикл моется 40 тарелок.

Билет 10

Знать: Назначение нейтрального оборудования.

Уметь: Организовать рабочее место повара с использованием нейтрального оборудования.

Владеть: Рассчитать необходимое количество производственных столов при норме 1 стол на 3 работников (в смене 9 человек).

Билет 11

Знать: Виды овощерезок и их характеристики.

Уметь: Выбрать тип овощерезки в зависимости от формы нарезки.

Владеть: Рассчитать время переработки 150 кг овощей при производительности 50 кг/ч.

Билет 12

Знать: Назначение и устройство куттеров.

Уметь: Подобрать куттер для переработки мясного сырья.

Владеть: Рассчитать время переработки 90 кг сырья при производительности 30 кг/ч.

Билет 13

Знать: Устройство электрических плит.

Уметь: Определить требуемую мощность оборудования.

Владеть: Рассчитать потребление электроэнергии при работе плиты мощностью 12 кВт в течение 3 часов.

Билет 14

Знать: Особенности газового теплового оборудования.

Уметь: Выбрать газовое оборудование для кухни ресторана.

Владеть: Рассчитать расход газа при потреблении 4 м³/ч в течение 5 часов.

Билет 15

Знать: Назначение паровых варочных аппаратов.

Уметь: Определить режим варки продукции.

Владеть: Рассчитать время варки 120 кг продукта при производительности 30 кг/ч.

Билет 16

Знать: Виды холодильных шкафов.

Уметь: Подобрать холодильный шкаф для кухни ресторана.

Владеть: Рассчитать объём шкафа для хранения 300 кг продукции при плотности 150 кг/м³.

Билет 17

Знать: Назначение морозильного оборудования.

Уметь: Определить температурный режим заморозки.

Владеть: Рассчитать время понижения температуры продукта с -5°C до -18°C при скорости 3°C в час.

Билет 18

Знать: Назначение и виды льдогенераторов.

Уметь: Подобрать льдогенератор для бара ресторана.

Владеть: Рассчитать количество льда, произведённого за 4 суток при производительности 40 кг/сутки.

Билет 19

Знать: Назначение вентиляционного оборудования.

Уметь: Определить необходимость установки вытяжки.

Владеть: Рассчитать объём удаляемого воздуха при производительности 600 м³/ч за 3 часа работы.

Билет 20

Знать: Состав тепловых линий на кухне.

Уметь: Скомпоновать тепловую линию.

Владеть: Рассчитать суммарную мощность линии из 3 аппаратов по 3 кВт каждый.

Билет 21

Знать: Назначение универсальных кухонных машин.

Уметь: Выбрать насадки для различных операций.

Владеть: Рассчитать время переработки 80 кг сырья при производительности 20 кг/ч.

Билет 22

Знать: Назначение блендеров.

Уметь: Подобрать блендер для приготовления соусов.

Владеть: Рассчитать объём переработанного продукта при 6 циклах по 4 литра.

Билет 23

Знать: Назначение миксеров.

Уметь: Определить режим взбивания.

Владеть: Рассчитать время обработки 15 кг массы при производительности 5 кг/ч.

Билет 24

Знать: Назначение тестомесильных машин.

Уметь: Подобрать тестомес для пекарского участка.

Владеть: Рассчитать количество циклов для замеса 120 кг теста при загрузке 30 кг за цикл.

Билет 25

Знать: Виды тепловых аппаратов для варки.

Уметь: Выбрать варочное оборудование.

Владеть: Рассчитать время приготовления 100 кг продукта при производительности 25 кг/ч.

Билет 26

Знать: Назначение холодильных витрин.

Уметь: Подобрать витрину для демонстрации продукции.

Владеть: Рассчитать объём витрины для размещения 200 кг продукции при норме 100 кг/м³.

Билет 27

Знать: Назначение посудомоечного оборудования.

Уметь: Выбрать тип машины.

Владеть: Рассчитать время мойки 400 единиц посуды при 50 единицах за цикл (10 минут цикл).

Билет 28

Знать: Назначение жарочных поверхностей.

Уметь: Определить область применения.

Владеть: Рассчитать площадь загрузки, если на 1 м² размещается 20 кг продукта, при площади 2 м².

Билет 29

Знать: Назначение тепловых шкафов.

Уметь: Выбрать оборудование для поддержания температуры.
Владеть: Рассчитать количество продукции при 4 полках по 8 кг.

Билет 30

Знать: Общие требования к эксплуатации оборудования.

Уметь: Обеспечить безопасную эксплуатацию оборудования.

Владеть: Рассчитать общее время работы оборудования за смену 8 часов при загрузке 75%.

Темы письменных работ (30 тем)

1. Классификация оборудования предприятий общественного питания и его роль в технологическом процессе.
2. Современные требования к оборудованию предприятий общественного питания.
3. Механическое оборудование для обработки овощей: виды, устройство и применение.
4. Оборудование для переработки мясного сырья на предприятиях общественного питания.
5. Универсальные кухонные машины: назначение и область применения.
6. Куттеры и их использование в производстве пищевой продукции.
7. Тепловое оборудование: классификация и особенности эксплуатации.
8. Электрические плиты и их применение в ресторанном производстве.
9. Газовое оборудование на предприятиях общественного питания: особенности и требования эксплуатации.
10. Пароконвектоматы: устройство, режимы работы и преимущества использования.
11. Жарочные шкафы и жарочные поверхности: назначение и особенности применения.
12. Фритюрницы и их роль в производстве продукции быстрого питания.
13. Варочные аппараты и их использование в технологическом процессе.
14. Холодильное оборудование: классификация и область применения.
15. Холодильные камеры и шкафы: устройство и условия эксплуатации.
16. Морозильное оборудование и его значение для хранения продуктов.
17. Принцип работы холодильных установок на предприятиях общественного питания.
18. Льдогенераторы и их применение в предприятиях общественного питания.
19. Моечное оборудование: виды и организация моечного процесса.
20. Посудомоечные машины: устройство и принцип работы.
21. Нейтральное оборудование и его роль в организации рабочего пространства.
22. Организация рабочих мест с использованием оборудования на кухне ресторана.
23. Компоновка технологического оборудования на предприятии общественного питания.
24. Требования к эксплуатации оборудования на предприятиях общественного питания.
25. Безопасность при работе с технологическим оборудованием.
26. Санитарные требования к оборудованию предприятий общественного питания.
27. Современные тенденции развития оборудования для ресторанного бизнеса.
28. Энергоэффективность оборудования предприятий общественного питания.
29. Автоматизация технологических процессов с использованием современного оборудования.

30. Инновационные решения в оборудовании предприятий общественного питания.

Раздел 1. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания

Форма контроля: устный опрос

Примерные вопросы:

- Дайте определение оборудования предприятий общественного питания.
- Приведите классификацию оборудования по функциональному назначению.
- Охарактеризуйте основные группы оборудования.
- Какова роль оборудования в технологическом процессе?

Раздел 2. Механическое оборудование

Форма контроля: устный опрос

Примерные вопросы:

- Какие виды механического оборудования применяются на предприятиях

общественного питания)?

- Назначение и устройство овощерезок.
- Принцип работы мясорубок.
- В чем особенности универсальных кухонных машин?
- Правила эксплуатации механического оборудования.

Раздел 3. Тепловое оборудование

Форма контроля: устный опрос

Примерные вопросы:

- Классификация теплового оборудования.
- Назначение и устройство электрических плит.
- Принцип работы пароконвектомата.
- Виды жарочного оборудования.
- Режимы тепловой обработки продукции.

Раздел 4. Холодильное оборудование

Форма контроля: устный опрос

Примерные вопросы:

- Виды холодильного оборудования.
- Принцип работы холодильных установок.
- Температурные режимы хранения продуктов.
- Назначение холодильных камер и шкафов.
- Особенности эксплуатации холодильного оборудования.

Раздел 5. Вспомогательное оборудование

Форма контроля: устный опрос

Примерные вопросы:

- Виды моечного оборудования.
- Назначение посудомоечных машин.
- Роль нейтрального оборудования.
- Организация рабочего места с использованием оборудования.
- Требования к эксплуатации вспомогательного оборудования.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат , СПО. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2013. - 480 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=402625>

Л1.2 Ботов М. И., Давыдов Д. М., Кирпичников В. П. Электротепловое оборудование индустрии питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 144 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/176893>

Л1.3 Бредихин С. А., Данзанов В. Д. Технологическое оборудование переработки молока (электронное издание) [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 8 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206186>

дополнительная

Л2.1 Харченко Г. М. Технологическое оборудование для переработки мяса [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Новосибирск: НГАУ, 2011. - 170 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4585

Л2.2 Драгилев А. И., Дроздов В. С. Технологическое оборудование предприятий перерабатывающих отраслей АПК:учебник. - М.: Колос, 2001. - 352 с.

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Ботов М. И., Елхина В. Д. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 160 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/211775>

Л3.2 Шлыков С. Н., Омаров Р. С. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств:учеб. пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2019. - 2,29 МБ

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Электронная библиотека учебных материалов	https://elib.sfu-kras.ru/handle/2311/144814?utm_source=chatgpt.com
2	Электронно-библиотечная система (учебники)	https://www.oborud.info/phorum/viewforum.php?f=1&start=0&topicdays=0&utm_source=chatgpt.com
3	Портал профессионального оборудования	https://biblioclub.ru/index.php?id=699884&page=book&utm_source=chatgpt.com

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Общие положения

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» направлена на формирование у обучающихся системных знаний о назначении, устройстве и принципах работы технологического оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания, а также на развитие практических навыков его эксплуатации и расчёта производительности.

Методические указания предназначены для помощи обучающимся при освоении дисциплины в заочной форме обучения, организации самостоятельной работы, подготовке к практическим занятиям, текущему и промежуточному контролю.

2. Цель освоения дисциплины

- Усвоение классификации и назначения оборудования предприятий общественного питания.
- Формирование навыков выбора и эксплуатации оборудования в соответствии с технологическим процессом производства.
- Освоение базовых расчётных приёмов для определения производительности и загрузки оборудования.
- Развитие умений безопасно и рационально использовать оборудование на предприятиях ресторанного профиля.

3. Рекомендации по организации самостоятельной работы

Обучающемуся рекомендуется:

1. Изучать теоретический материал по каждой теме дисциплины в соответствии с рабочей программой.
2. Вести структурированные конспекты с выделением:
 - о классификаций оборудования;
 - о характеристик и принципов работы;
 - о правил эксплуатации.
3. Использовать учебники, методические пособия и электронные ресурсы.

4. При выполнении расчетных и практических заданий обращать внимание на:
 - о производительность оборудования;
 - о объём загрузки;
 - о режимы работы (температура, время, мощность).
5. Регулярно повторять изученный материал для подготовки к устным опросам и промежуточной аттестации.

4. Рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

Раздел 1. Общие сведения об оборудовании

- Изучить классификацию оборудования по функциональному назначению.
- Понять роль каждой группы оборудования в технологическом процессе.
- Подготовить краткий конспект с примерами использования оборудования на предприятиях.

Раздел 2. Механическое оборудование

- Изучить устройство и принцип работы основных машин: овощерезки, мясорубки, куттеры.
- Проанализировать их применение в ресторанах различного профиля.
- Рассмотреть схемы установки и компоновки механического оборудования.

Раздел 3. Тепловое оборудование

- Освоить классификацию теплового оборудования и их область применения.
- Изучить принципы работы плит, жарочных шкафов, фритюрниц, пароконвектоматов.
- Ознакомиться с режимами работы и правилами эксплуатации.

Раздел 4. Холодильное оборудование

- Изучить виды холодильного оборудования и условия его применения.
- Освоить принципы работы холодильных установок.
- Понять температурные режимы хранения продукции и требования к эксплуатации.

Раздел 5. Вспомогательное оборудование

- Изучить моечное и нейтральное оборудование, их назначение.
- Понять организацию рабочего места с использованием вспомогательного оборудования.
- Ознакомиться с правилами безопасной и рациональной эксплуатации.

5. Выполнение самостоятельной работы

- Подготовка конспектов по каждой теме.
- Выполнение расчетных заданий (производительность, время обработки, загрузка оборудования).
- Подготовка рефератов и эссе по предложенным темам дисциплины.
- Анализ современного оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания.
- Подготовка к устным опросам и экзамену.

6. Подготовка к текущему и промежуточному контролю

- Регулярно повторять пройденный материал по каждому разделу.
- Тренироваться в решении типовых расчетных задач.
- Подготовить ответы на примерные вопросы устного опроса.
- Изучить экзаменационные билеты и отработать расчётные задания с цифрами.

7. Требования к результатам освоения дисциплины

После выполнения самостоятельной работы и прохождения практических занятий обучающийся должен:

- Знать: основные виды оборудования, их устройство и назначение.
- Уметь: выбирать оборудование в зависимости от технологического процесса и обеспечивать его безопасную эксплуатацию.
- Владеть: навыками расчёта производительности, загрузки и режимов работы оборудования.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	402/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 73 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт
		106/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ проф. КТПИПСР, дбн Шлыков Сергей Николаевич

Рецензенты

_____ доц. КТПИПСР, ктн Омаров Руслан Сафербекович

Рабочая программа дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 12 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 5 (ИДПО) протокол № 5 от 14.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____