

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.15.06 Комплексное оснащение предприятий общественного
питания**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Комплексное оснащение предприятий общественного питания» - приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в организации комплексного оснащения ресторанов, основных характеристик и технического оснащения, обустройства интерьера ресторанов.

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
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.3 Владеет современными, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания	знает Современные, прогрессивные методов и форм организации производства кулинарной продукции, обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания умеет Применять современные, прогрессивные методы и формы организации производства кулинарной продукции, обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания владеет навыками - Применения современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания
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 Способы и методы организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов умеет применять методы организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов владеет навыками навыками организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Изучение дисциплины осуществляется в 4 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «Комплексное оснащение 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

Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Технологическая практика

Экологическая экспертиза товаров

Биологическая безопасность товаров

Нутрициология

Научные основы производства продуктов функционального питания

Химия пищевых добавок

Освоение дисциплины «Комплексное оснащение предприятий общественного питания» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Комплексное оснащение предприятий общественного питания» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	72/2	4	4		60	4	За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	2				
практической подготовки		2	2		30		

Курс	Трудоемкость	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел
------	--------------	---

	ость час/з.е.	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	72/2			0.12			

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела/темы	Курс	Количество часов				Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций	
			всего	Лекции	Семинарские занятия					Самостоятельная работа
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Основное оснащение предприятий общественного питания									
1.1.	Оснащение предприятий общественного питания	4	8	4	4		60	КТ 1	Собеседование	ПК-1.1, ОПК-5.3
	Промежуточная аттестация		За							
	Итого		72	4	4		60			
	Итого		72	4	4		60			

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
Оснащение предприятий общественного питания	Изучение вопросов лекции : Мебель для предприятий общественного питания, назначение, требования. Основные принципы расстановки мебели. Микроклимат и освещение. Требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях ресторана. Виды и способы освещения. Характеристика, виды, назначение кухонного механического, теплового и холодильного оборудования для оснащения предприятий общественного питания	2/2
Оснащение предприятий общественного питания	Изучение вопросов лекции : Посуда, классификация. Характеристика, виды, назначение индивидуальных и общих приборов. Предметы столового комплекта. Ресторанный текстиль, назначение. Характеристика, виды, назначение инвентаря для официантов.	2/-
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
Оснащение предприятий общественного питания	Изучение требований ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования	Пр	2/2/2
Оснащение предприятий общественного питания	Изучение основных требований и правил эксплуатации помещений и оборудования предприятия ресторанного сервиса	Пр	2/-/2
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Изучение методической литературы по теме: История и эволюция оборудования общественного питания	2
Изучение методической литературы по теме: Классификация оборудования для предприятий общественного питания	4
Изучение методической литературы по теме: Современные тенденции в разработке и производстве кухонного оборудования	4
Изучение методической литературы по теме: Тепловое оборудование: виды, принцип действия, и области применения	6
Изучение методической литературы по теме: Холодильное оборудование: устройство и особенности эксплуатации	6

Изучение методической литературы по теме: Механическое оборудование для обработки продуктов	4
Изучение методической литературы по теме: Автоматизированные системы управления на предприятиях общественного питания	6
Изучение методической литературы по теме: Оборудование для приготовления блюд по технологии sous-vide	6
Изучение методической литературы по теме: Энергоэффективное оборудование и его использование в общественном питании	8
Изучение методической литературы по теме: Модульное оборудование для ресторанов быстрого питания	8
Изучение методической литературы по теме: Перспективы использования робототехники в общественном питании	4
Подготовка к контрольной точке	2

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Комплексное оснащение 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 «Комплексное оснащение предприятий общественного питания».

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Комплексное оснащение 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	Оснащение предприятий общественного питания. Изучение методической литературы по теме: История и эволюция оборудования общественного питания	Л1.1		Л3.1
2	Оснащение предприятий общественного питания. Изучение методической литературы по теме: Классификация оборудования для предприятий общественного питания	Л1.1		Л3.1
3	Оснащение предприятий общественного питания. Изучение методической литературы по теме: Современные тенденции в разработке и производстве кухонного оборудования	Л1.1		Л3.1
4	Оснащение предприятий общественного питания. Изучение методической литературы по теме: Тепловое оборудование: виды, принцип действия, и области применения	Л1.1		Л3.1
5	Оснащение предприятий общественного питания. Изучение методической литературы по теме: Холодильное оборудование: устройство и особенности эксплуатации	Л1.1		Л3.1
6	Оснащение предприятий общественного питания. Изучение методической литературы по теме: Механическое оборудование для обработки продуктов	Л1.1		Л3.1

7	Оснащение предприятий общественного питания. Изучение методической литературы по теме: Автоматизированные системы управления на предприятиях общественного питания	Л1.1		ЛЗ.1
8	Оснащение предприятий общественного питания. Изучение методической литературы по теме: Оборудование для приготовления блюд по технологии sous-vide	Л1.1		ЛЗ.1
9	Оснащение предприятий общественного питания. Изучение методической литературы по теме: Энергоэффективное оборудование и его использование в общественном питании	Л1.1		ЛЗ.1
10	Оснащение предприятий общественного питания. Изучение методической литературы по теме: Модульное оборудование для ресторанов быстрого питания	Л1.1		ЛЗ.1
11	Оснащение предприятий общественного питания. Изучение методической литературы по теме: Перспективы использования робототехники в общественном питании	Л1.1		ЛЗ.1
12	Оснащение предприятий общественного питания. Подготовка к контрольной точке	Л1.1		ЛЗ.1

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Комплексное оснащение 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
ОПК-5.3: Владеет современными, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					x
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах				x	
ПК-1.1: Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства	Введение в пищевую промышленность	x				
	История продуктов питания		x			
	Оборудование предприятий 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
продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		
	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 «Комплексное оснащение 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 «Комплексное оснащение предприятий общественного питания» проводится в виде Зачет.

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	
4 курс			
КТ 1	Собеседование	30	
Сумма баллов по итогам текущего контроля		30	
Посещение лекционных занятий		20	
Посещение практических/лабораторных занятий		20	
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях		30	
Итого		100	
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
4 курс			
КТ 1	Собеседование	30	30 баллов ответ полный, аргументированный, сделано заключение . 15 баллов ответ полный, но заключение отсутствует 5 баллов ответ не в полной мере раскрывает содержание вопроса 0 баллов ответ на вопрос не получен.

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 зачете

По дисциплине «Комплексное оснащение предприятий общественного питания» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 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.

4 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.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

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

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

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

Вопросы и практико-ориентированные задания к зачету

Теоретические вопросы

1. История развития ресторанного дела в России.
2. Характеристика современного рынка для комплексного оснащения ресторанов.
3. Задачи, перспективы и проблемы развития современного рынка оснащения ресторанов.
4. Тенденции развития современного ресторана.

5. Виды и характеристика ресторанов в зависимости от месторасположения.
6. Общедоступные рестораны и с обслуживанием определенного контингента.
7. Полно-сервисные и специализированные предприятия.
8. Вместимость ресторанов. Методы и форма обслуживания потребителей.
9. Виды и характеристика сервиса ресторанов.
10. Размещение, характеристика, планировка, назначение основных помещений для обслуживания посетителей и вспомогательных (вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал и т.д.).
11. Мебель для ресторана, назначение, требования.
12. Характеристика столов, размеры, отделка, характер использования.
13. Особенности фуршетных и банкетных столов.
14. Характеристика и назначение подсобных столов и передвижных сервировочных столиков.
15. Кресла и стулья, особенности ресторанных полукресел.
16. Характеристика барных стоек.
17. Характеристика, отделка и назначение серванта (шкаф официанта), виды буфетов.
18. Основные принципы расстановки мебели.
19. Микроклимат и освещение. Требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях ресторана.
20. Виды и способы освещения для ресторанов.
21. Характеристика, виды, назначение кухонного механического, теплового и холодильного оборудования для оснащения ресторанов.
22. Нейтральное оборудование и посудомоечные машины.
23. Характеристика, виды, назначение кухонного инвентаря (доски разделочные, лопатки, щипцы и т.д.).
24. Посуда, классификация. Столовая посуда, ее виды, характеристика. Требования, предъявляемые к ней.
25. Кухонная посуда, разновидности, ее характеристика, классификация в зависимости от изготавливаемых материалов. Требования, предъявляемые к ней.
26. Характеристика, виды, назначение индивидуальных и общих приборов.
27. Предметы столового комплекта (солонка, перечница, горчица, бутылки для уксуса, пепельница).
28. Ресторанный текстиль, назначение. Характеристика штор, скатертей, чехлов для кресел и стульев, салфеток.
29. Эксплуатационные требования и требования по пожаробезопасности, предъявляемые к тканям.
30. Характеристика, виды, назначение инвентаря для официантов. Требования, предъявляемые к нему.

Практико-ориентированные задания

1. Представить в виде таблицы разновидности и характеристику разделочных столов
2. Представить в виде таблицы разновидности фарфоровой посуды
3. Привести в виде таблицы особенности стеклянной посуды, основные виды и назначение хрустальной посуды
4. Представить в виде схемы основные требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях ресторана
5. Представить в виде схемы эксплуатационные требования и требования по пожаробезопасности, предъявляемые к тканям
6. Привести в виде таблицы виды технологического оборудования горячего цеха, правила их эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности
7. Привести в виде таблицы виды технологического оборудования холодного цеха, правила их эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности
8. Привести в виде таблицы виды технологического оборудования овощного цеха, правила их эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности
9. Привести в виде таблицы виды технологического оборудования рыбного цеха, правила их эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности
10. Привести в виде схемы источники научно-технической информации по

производству продуктов питания

11. Привести в виде схемы основной отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
12. Разработать схему классификации столовой посуды.
13. Разработать схему классификации нейтрального оборудования и посудомоечных машин.
14. Привести в виде таблицы характеристику, виды, назначение кухонного инвентаря (доски разделочные, лопатки, щипцы и т.д.).
15. Составить схему классификации предприятий общественного питания и общие требования к ним

Примерные темы рефератов

1. Основные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов
2. Научно-техническая информация, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
3. Основные виды оборудования для холодного цеха, применяемого в России
4. Виды оборудования для нарезки колбасных изделий, сыра
5. Основные направления развития отечественного рынка оборудования для предприятий общественного питания
6. Основные положения классификации предприятий общественного питания
7. Типы предприятий общественного питания, работающие в сфере гостеприимства
8. Номенклатура услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания
9. Специализация предприятий питания и их характеристика
10. Особенности организации кафе и баров

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Комплект 1:

1. Опишите основные принципы проектирования технологических линий на предприятиях общественного питания.
2. Объясните различия в оборудовании для горячего и холодного цехов.
3. Приведите примеры типового оборудования для автоматизации процессов приготовления пищи.

Комплект 2:

1. Рассмотрите основные факторы, которые влияют на выбор оборудования для ресторана.
2. Перечислите оборудование, необходимое для зоны подготовки полуфабрикатов.
3. Охарактеризуйте системы вентиляции и кондиционирования в кухонных помещениях.

Комплект 3:

1. Опишите технологическое оборудование, используемое для приготовления блюд на пару.
2. Объясните роль системы учета и контроля на предприятии общественного питания.
3. Составьте список оборудования для кондитерского цеха и обоснуйте его выбор.

Комплект 4:

1. Перечислите оборудование для различных этапов обработки продуктов и его особенности.
2. Рассмотрите влияние планировки кухни на производительность персонала.
3. Опишите требования к установке и эксплуатации теплового оборудования.

Комплект 5:

1. Опишите требования к холодильному оборудованию для ресторанов.
2. Объясните особенности оснащения линии раздачи в столовой.
3. Разработайте схему размещения оборудования для зон хранения.

Комплект 6:

1. Перечислите типы моечного оборудования и его назначение.
2. Охарактеризуйте процесс выбора оборудования для мясного цеха.

3. Объясните преимущества и недостатки конвекционных печей.

Комплект 7:

1. Опишите различия в оснащении кафе и ресторанов.

2. Укажите критерии выбора посудомоечных машин для общественного питания.

3. Перечислите санитарные требования к холодильному оборудованию.

Комплект 8:

1. Объясните назначение и особенности использования фритюрниц.

2. Перечислите основные виды упаковочного оборудования и его функции.

3. Рассмотрите необходимость и варианты систем автоматизации на кухне.

Комплект 9:

1. Охарактеризуйте системы транспортировки продуктов внутри предприятия.

2. Опишите различные типы жарочного оборудования и его применение.

3. Перечислите основные параметры, на которые стоит обращать внимание при выборе холодильных камер.

Комплект 10:

1. Оцените роль эргономики при оснащении производственных цехов.

2. Приведите примеры оборудования для тепловой обработки, доступного на рынке.

3. Разработайте план обслуживания и техобслуживания оборудования для предотвращения поломок.

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 Ратушный А. С., Баранов Б. А. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 241 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=393847>

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

ЛЗ.1 Трухачев А. В., Иволга А. Г., Варивода В. С., Таранова И. В. Дизайн:сл.терминов. - Ставрополь: АГРУС, 2012. - 440 КБ

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Е.Ю. Осипенко, Ю.Ю. Денисович, Е.Ю. Водолагина ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	http://irbis.dalga.ru/DigitalLibrary/UMM_vo/172.pdf

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения дисциплины «Комплексное оснащение предприятий общественного питания», обусловлена формой обучения студента, ее местом в подготовке студента и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, технологическому диктанту, контрольной работе;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, выполнения контрольных работ, написания технологических диктантов и тестового контроля по теоретическому курсу дисциплины.

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
3. OPERA - Система управления отелем
4. Fidelio - Подсистема интеграции с партнерами и GDS. инструмент для интеграции системы бронирования отеля с различными партнерскими сетями и системами глобальной дистрибуции (GDS).
5. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -
6. Программный комплекс "Полигон Про: Максимум" - программа для постановки объектов недвижимости на кадастровый учет, регистрации прав и обременений

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -

5. программный комплекс полигон про. максимум - программа для постановки объектов непосредственно на кадастровый учет, регистрации прав и обременений

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	104/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		
		114/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель. Мясорубка, рама для продуктов, куттер, шприц вакуумный, установка льдогенераторная, фаршемешалка, иньектор, камера термодымовая, односкрепочный пневматический клипсатор КН-3С, массажер Suhner VT 20, шприц колбасный Hurakan HKN -ISV5, куттер Багира, камера холодильная сборно разборная с агрегатом В, мешалка механическая DLH F20

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, прочитать 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, прочитать 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 «Комплексное оснащение 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)

_____ доц. КТПИПСП, ктн Трубина Ирина Александровна

Рецензенты

_____ доц. КТПИПСП, ксxn Закотин В. Е.

_____ доц. КТПИПСП, квн Ходусов А.А.

Рабочая программа дисциплины «Комплексное оснащение 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 С.Н.

Рабочая программа дисциплины «Комплексное оснащение 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 _____