

**СОГЛАСОВАНО**

## **Рабочая программа дисциплины**

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.7 «Оборудование предприятий общественного питания»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов  
общественного питания**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных  
отношений (вариативная)**

Форма обучения: **заочная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	А.В. Снегирева
Согласовал	Зав. кафедрой «»	
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

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

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	классификацию оборудования предприятий общественного питания для разных классов предприятий питания, общие подходы его подбора с требованиями техники безопасности	производить расчет и подбор технологического оборудования для производства продуктов питания	методами подбора и эксплуатации технологического оборудования
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	основные подходы подбора технологического оборудования	вести переговоры с поставщиками технологического оборудования с точки зрения технической характеристики оборудования	методами ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	методы расчета технологического и торгового оборудования	произвести расчет и подбор технологического оборудования	методами расчета технологического и торгового оборудования в зависимости от технологического процесса

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Математика, Процессы и аппараты пищевых производств, Технология продукции общественного питания, Физика
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, Технология продукции общественного питания

их изучения.	
--------------	--

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

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 4 / 144

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	12	4	16	112	36

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

**Форма обучения: заочная**

**Семестр: 6**

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 2 / 72

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
6	4	6	56	18

**Лекционные занятия (6ч.)**

- 1. Общие сведения о структуре машин и механизмов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,6]**
  1. Классификация машин.
  2. Структурные, функциональные и кинематические схемы машин
- 2. Сортировочно-калибровочное оборудование. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,6]**
  1. Общие положения.
  2. Основные теории процессов просеивания. 3. Машины для просеивания сыпучих продуктов
- 3. Моющее оборудование. Общие положения. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,6]**
  1. Основные способы мытья продуктов и столовой посуды.
  2. Машины для мойки овощей и фруктов.
  3. Моюще-очистительные машины.
- 4. Посудомоечные машины периодического и непрерывного действия.**

### Практические занятия (6ч.)

4. Расчет посудомоечных машин непрерывного и периодического действия.(2ч.)[2,6,8]
5. Расчет картофелеочистительных машин непрерывного и периодического действия(2ч.)[2,6,8]
6. Расчет овощерезательных машин для нарезки сырых овощей.(2ч.)[2,6,8]

### Лабораторные работы (4ч.)

7. Изучение устройства и принципа действия овощерезательных машин для нарезки сырых овощей. {работа в малых группах} (2ч.)[1,8]
8. Изучение устройства и принципа действия машин для измельчения мяса {работа в малых группах} (2ч.)[1,8]

### Самостоятельная работа (56ч.)

9. Подготовка к практическим занятиям(12ч.)[2,6,8]
10. Подготовка к лабораторным(12ч.)[1,8]
11. Выполнение контрольной работы(20ч.)[4,6]
12. Подготовка к зачету(12ч.)[4,6]

### Семестр: 7

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 2 / 72

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
6	0	10	56	18

### Лекционные занятия (6ч.)

1. Общие сведения о тепловом оборудовании. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,7] 1.Классификация теплового оборудования.  
2.Общие сведения о тепловой обработке пищевых продуктов
2. Кухонные плиты для тепловой обработки пищевых продуктов в наплитной посуде. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,7] 1. Характеристика кухонных плит.  
2. Плиты электрические секционные, несекционные, индукционные.  
3. Плиты электрические для тепловой обработки пищевых продуктов с использованием унифицированных функциональных емкостей (гастроёмкостей).
3. Аппараты для жарки пищевых продуктов на нагретой поверхности. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,7] 1. Плиты (открытые сковороды) для непосредственной жарки пищевых продуктов.

2. Аппараты для двухсторонней контактной жарки. Жаровни.

#### **Практические занятия (10ч.)**

4. Расчет машин для измельчения мяса(2ч.)[2,8]
5. Расчет пищеварочных машин.(2ч.)[2,8]
6. Расчет хлебопекарной печи.(2ч.)[2,8]
7. Расчет жарочных и пекарных шкафов(2ч.)[2,8]
8. Расчет фритюрниц.(2ч.)[2,8]

#### **Самостоятельная работа (56ч.)**

9. **Курсовая работа(29ч.)[3,4,5,6,7,8]** Курсовая работа должна состоять из пояснительной записки и чертежей. Пояснительная записка должна состоять из введения, трех разделов и заключения. Объем курсовой работы не менее 25 страниц машинописного текста, включая рисунки и таблицы. Объем по отдельным разделам: введение 5 %, 1 раздел – 15 %, 2 раздел – 40 %, 3 раздел – 15 %, заключение – 5% от объема курсовой работы.

Содержание расчетно-пояснительной записки следующее.

В первом разделе приводятся общие сведения о тепловом оборудовании: номенклатура, особенности оборудования, сведения из истории создания аппаратов данной группы, динамики развития конструкции и технологии тепловой обработки продуктов. Приводится обзор литературных данных об аппаратах зарубежного производства данного класса одной (или не-скольких) ведущих фирм-производителей.

Второй раздел технологический состоит из поверочного расчета теплового аппарата, расчета производительности теплового аппарата.

В третьем разделе приводятся меры безопасности и технического обслуживания данного оборудования.

В заключении необходимо сделать обобщение по результатам поверочного расчета. Из сравнения технико-экономических показателей, полученных в результате теплового расчета с техническими данными этого аппарата, сделать вывод о возможности (или не-возможности) осуществления производственной программы.

Графическая часть включает чертеж, выполненный на формате А1 или А2.

В графической части приводится сборочный чертеж оборудования предприятий общественного питания.

10. Подготовка к экзамену(27ч.)[5,7]

5. **Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный

доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Вайтанис, М.А. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине "Оборудование предприятий общественного питания" / Вайтанис М.А. – 2015. – Прямая ссылка: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis\\_opop\\_lab.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_opop_lab.pdf)

2. Вайтанис, М.А. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине "Оборудование предприятий общественного питания" / Вайтанис М.А. – 2015. – Прямая ссылка: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis\\_opop\\_prakt.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_opop_prakt.pdf)

3. Вайтанис, М.А. Учебно-методическое пособие к выполнению курсовой работы по дисциплине "Оборудование предприятий общественного питания" / Вайтанис М.А. – 2015. – Прямая ссылка: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis\\_opop\\_to1.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_opop_to1.pdf)

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

4. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 1. / А.Ф. Сорокопуд. – КемГИПП, 2010. – 228 с. – Режим доступа: Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4684?category=4738>.

5. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 2. / А.Ф. Сорокопуд. – КемГИПП, 2010. – 209 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4685?category=4738>.

### **6.2. Дополнительная литература**

6. Никифорова, Т. Оборудование для предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, С. Пономарев ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2012. - 131 с. : ил., табл. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287>

7. Ботов, М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания / Ботов М.И., Давыдов Д.М., Кирпичников В.П. Издательство "Лань" – 2017. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/95128?category=7238>

## **7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

### **8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

### **9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

### **10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа
учебные аудитории для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ)
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
лаборатории

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».