

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.12 Оборудование предприятий общественного  
питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2021

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Программу составили \_\_\_\_\_

канд.техн.наук, доцент, С.Г. Марченкова

должность, инициалы, фамилия

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины состоит в том, чтобы дать студентам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию технологического оборудования.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

-изучение устройства и работы механического и теплового оборудования;

-приобретение практических навыков эксплуатации машин и аппаратов;

-изучение вопросов технического вооружения и перевооружения предприятий отрасли;

-изучение вопросов технико-экономической оценки эффективности машин, тепловых аппаратов и механизмов, используемых на предприятиях общественного питания;

-изучение современного рынка оборудования.

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-1: Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	
ПК-1.1: Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

<p>ПК-1.2: Производит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	
<p>пищевых продуктов</p>	
<p><b>ПК-2: Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b></p>	
<p>ПК-2.1: Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<p>ПК-2.2: Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<p><b>ПК-3: Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b></p>	

ПК-3.2: Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного	
питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

#### **1.4 Особенности реализации дисциплины**

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п		Модули, темы (разделы) дисциплины		Контактная работа, ак. час.							
				Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
						Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
						Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС		
<b>1. Механическое оборудование</b>											
		1. Тема1 Классификация механического оборудования	1								
		2. Тема1 Классификация механического оборудования									
		3. Тема1 Классификация механического оборудования							16		
		4. Тема2 Понятие технологической машины Классификация машин, структура									
		5. Тема2 Понятие технологической машины Классификация машин, структура									
		6. Тема2 Понятие технологической машины Классификация машин, структура					1				
		7. Тема2 Понятие технологической машины Классификация машин, структура							18		
		8. Тема3 Устройство и принцип работы механического оборудования	1								

9. Тема3 Устройство и принцип работы механического оборудования								
10. Тема3 Устройство и принцип работы механического оборудования					1			
11. Тема3 Устройство и принцип работы механического оборудования							16	
<b>2. Общие сведения о процессах и тепловых аппаратах</b>								
1. Тема1 Классификация теплового оборудования	1							
2. Тема1 Классификация теплового оборудования							20	
3. Тема2 Назначение теплового оборудования	1							
4. Тема2 Назначение теплового оборудования					1			
5. Тема2 Назначение теплового оборудования							16	
6. Тема3 Виды процессов жарки и выпечки	0,5							
7. Тема3 Виды процессов жарки и выпечки					1			
8. Тема3 Виды процессов жарки и выпечки							10	
<b>3. Устройство и принцип работы теплового</b>								
1. Тема 1 Характеристика жарочно-пекарного оборудования	0,5							
2. Тема 1 Характеристика жарочно-пекарного оборудования					1			
3. Тема 1 Характеристика жарочно-пекарного оборудования							16	
4. Тема 2 Виды процессов жарки и выпечки	0,5							
5. Тема 2 Виды процессов жарки и выпечки					1			
6. Тема 2 Виды процессов жарки и выпечки							20	
7. Тема 3 Назначение и классификация водогрейного оборудования	0,5							



8. Тема 3 Назначение и классификация водогрейного оборудования					2			
9. Тема 3 Назначение и классификация водогрейного оборудования							25	
Всего	6				8		157	

## **4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **4.1 Печатные и электронные издания:**

1. Корнюшко Л. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для вузов(СПб.: ГИОРД).
2. Драгилев А. И., Хамидулин Ф. М. Технологическое оборудование кондитерского производства: учеб. пособие для вузов(СПб.: Троицкий мост).
3. Марченкова С. Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 и направления подготовки 260100.62 всех форм обучения (Красноярск: КГТЭИ).
4. Гуляев В. А. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: полный курс(М.: ИНФРА-М).
5. Елхина В. Д., Ботов М. И. Оборудование предприятий общественного питания: Ч. 1. Механическое оборудование: учебник для вузов : в 3 ч. (М.: Академия).
6. Кирпичников В. П., Ботов М. И. Оборудование предприятий общественного питания: Ч. 2. Тепловое оборудование: учебник для вузов : в 3 ч.(М.: Академия).
7. Ботов М. И., Елхина В. Д. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания. Механическое и тепловое оборудование: учебное пособие(Санкт-Петербург: Лань).
8. Кирпичников В. П., Леенсон Г. Х. Справочник механика. Общественное питание: справочное издание(М.: Экономика).
9. Марченкова С. Г. Пароконвектоматы. Внедрение стандарта НАССР: учеб. пособие для студ. спец. 260501.65 всех форм обучения (Красноярск: КГТЭИ).

### **4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):**

1. Перечень необходимого программного обеспечения:
2. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- 3.
4. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
5. 9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
6. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

7.

#### **4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

1. 1.Справочная правовая система КонсультантПлюс ([base.consultant.ru](http://base.consultant.ru));
2. 2.Электронно-библиотечные системы: «ИНФРА-М» (<http://www.znanium.com>), «Национальный цифровой ресурс «Руконт»» (<http://rucont.ru>), «Лань» (<http://e.lanbook.com>);
3. 3.ЭБ Издательского дома «Гребенников» (<http://grebennikon.ru>);
4. 4.Научная электронная библиотека (eLIBRARI.RU) (<http://elibrari.ru>);
5. 5.Информационно-аналитическая система «Статистика» (<http://www.ias-stat.ru>);
6. 6.Электронная библиотека СФУ ([bik.sfu-kras.ru](http://bik.sfu-kras.ru)).
- 7.

#### **5 Фонд оценочных средств**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

#### **6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.