

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
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	
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>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</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>ПК-3: Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</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		
1. Механическое оборудование											
		1. Тема1 Классификация механического оборудования		0,5							
		2. Тема1 Классификация механического оборудования						2			
		3. Тема1 Классификация механического оборудования								16	
		4. Тема2 Понятие технологической машины Классификация машин, структура		1							
		5. Тема2 Понятие технологической машины Классификация машин, структура						1			
		6. Тема2 Понятие технологической машины Классификация машин, структура								16	
		7. Тема3 Устройство и принцип работы механического оборудования		1							
		8. Тема3 Устройство и принцип работы механического оборудования						2			

9. Тема3 Устройство и принцип работы механического оборудования							16	
2. Общие сведения о процессах и тепловых аппаратах								
1. Тема1 Классификация теплового оборудования	1							
2. Тема1 Классификация теплового оборудования							16	
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	1							
7. Тема3 Виды процессов жарки и выпечки					2			
8. Тема3 Виды процессов жарки и выпечки							17	
3. Устройство и принцип работы теплового								
1. Тема 1 Характеристика жарочно-пекарного оборудования	0,5							
2. Тема 1 Характеристика жарочно-пекарного оборудования					2			
3. Тема 1 Характеристика жарочно-пекарного оборудования							16	
4. Тема 2 Виды процессов жарки и выпечки	1							
5. Тема 2 Виды процессов жарки и выпечки					1			
6. Тема 2 Виды процессов жарки и выпечки							18	
7. Тема 3 Назначение и классификация водогрейного оборудования	1							
8. Тема 3 Назначение и классификация водогрейного оборудования					1			
9. Тема 3 Назначение и классификация водогрейного оборудования							20	

Bcero	8				12		151	
-------	---	--	--	--	----	--	-----	--

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);
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).
- 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.