

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

очная

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	
ПК-1.2: Производит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

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	
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	
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	
ПК-3: Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
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)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	2,33 (84)	
занятия лекционного типа	0,94 (34)	
лабораторные работы	1,39 (50)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,67 (60)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	

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	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Механическое оборудование											
		1. Тема 1 Классификация механического оборудования		1							
		2. Тема 1 Классификация механического оборудования							4		
		3. Тема 2 Понятие технологической машины		1							
		4. Тема 2 Понятие технологической машины							4		
		5. Тема 3 Классификация машин, структура		1							
		6. Тема 4 Расчет технологических показателей		1							
		7. Тема 4 Расчет технологических показателей миксера						4			
		8. Тема 4 Расчет технологических показателей							2,3		
		9. Тема 5 Устройство и принцип работы механического		2							
		10. Тема 5 Устройство и принцип работы взбивального механизма						4			
		11. Тема 5 Устройство и принцип работы механического							2		

12. Тема 6 Очистительное оборудование	1							
13. Тема 6 Определение технических характеристик картофелечистки					2			
14. Тема 6 Очистительное оборудование							2	
15. Тема 7. Измельчительное оборудование	2							
16. Тема 7. Определение технических характеристик слайсера					2			
17. Тема 7. Измельчительное оборудование							2	
18. Тема 8 Перемешивающее оборудование	2							
19. Тема 8 Определение технических характеристик взбивального механизма					4			
20. Тема 9 Дозировочное оборудование	2							
21. Тема 9 Дозировочное оборудование					6			
22. Тема 9 Дозировочное оборудование							3	
23. Тема 10 Универсальное оборудование	2							
24. Тема 10 Определение технических характеристик мясорубки					2			
25. Тема 10 Универсальное оборудование							4	
2. Общие сведения о процессах и тепловых аппаратах								
1. Тема1 Классификация теплового оборудования	2							
2. Тема1 Классификация теплового оборудования					2			
3. Тема1 Классификация теплового оборудования							6	
4. Тема 2 Назначение теплового оборудования	2							
5. Тема 2 Назначение теплового оборудования					4			
6. Тема 2 Назначение теплового оборудования							4	
7. Тема 3 Тепловые агрегаты	2							

8. Тема 3 Тепловые агрегаты							4	
9. Тема 4 Виды процессов жарки и выпечки	2							
10. Тема 4 Определение технических характеристик жарочного шкафа					4			
11. Тема 4 Виды процессов жарки и выпечки							4	
12. Тема 5 Характеристика тепловых аппаратов	2							
13. Тема 5 Характеристика тепловых аппаратов					4			
14. Тема 5 Характеристика тепловых аппаратов							3	
3. Устройство и принцип работы теплового оборудования.								
1. Тема 1 Характеристика жарочно-пекарного оборудования	1							
2. Тема 1 Характеристика жарочно-пекарного оборудования							2	
3. Тема 1 Характеристика жарочно-пекарного оборудования							4	
4. Тема 2 Пути совершенствования.	1							
5. Тема 2 Пути совершенствования.					4			
6. Тема 2 Пути совершенствования.							4	
7. Тема 3 Виды процессов жарки и выпечки	1							
8. Тема 3 Определение технических характеристик электрогриля					2			

9. Тема 4 Универсальные тепловые аппараты-плиты.	2							
10. Тема 4 Определение технических характеристик электроплиты.					2			
11. Тема 4 Универсальные тепловые аппараты-плиты.							5,7	
12. Тема 5 Назначение и классификация водогрейного оборудования.	2							
13. Тема 5 Назначение и классификация водогрейного оборудования.					2			
14. Тема 5 Назначение и классификация водогрейного оборудования.							4	
Всего	32				48		64	

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. Кирпичников В. П., Леенсон Г. Х. Справочник механика. Общественное питание: справочное издание(М.: Экономика).
4. Гуляев В. А. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: полный курс(М.: ИНФРА-М).
5. Марченкова С. Г. Оборудование предприятий общественного питания: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организации общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»] (Красноярск: СФУ).
6. Ботов М. И., Елхина В. Д. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания. Механическое и тепловое оборудование: учебное пособие(Санкт-Петербург: Лань).
7. Кирпичников В. П., Ботов М. И. Оборудование предприятий общественного питания: Ч. 2. Тепловое оборудование: учебник для вузов : в 3 ч.(М.: Академия).
8. Марченкова С. Г. Пароконвектоматы. Внедрение стандарта НАССР: учеб. пособие для студ. спец. 260501.65 всех форм обучения (Красноярск: КГТЭИ).
9. 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).

4.2 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).

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.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 3-21 кабинет ресторанный сервиса

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт., стол ресторанный, ноутбук Samsung NP-R528.

Столовая посуда, приборы, столовое белье.

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Asocr

Читальный зал отдела обслуживания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета

№ 3-05

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; Рабочее место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5, Монитор 19 Samsung 9430N Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Компьютер в сборе ROSCOM AMD - 10 шт.; Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Проектор Optoma DS211; Экран настенно-потолочный Lumen LMP 100109. Точка доступа D-Link DWL-7100 AP 802.11 b/g; Сканер - 2 шт.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,

№ 4-46

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia 213*213, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung P - 528

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа:

№ 2-29 Лаборатория технологического оборудования,

№ 2-24а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,
доска учебная, посудомоечная машина Elframo BD22DGT, картофелечистка imcVC7T, гриль Roller grill france, мясорубка TM-32, слайсерКАРМА Global LTD, взбивальная машина j-10RF, миксер Воронеж, жарочный шкаф Eksi.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа:

№ 2-04 Лаборатория производства кулинарной продукции,

№2-04а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Проектор мультимедийный, чайник электрический БРАУН, блендер Star, ванна моечная, весы SW 5 – 2 шт, кухонный процессор (куттер-овощерезка), мясорубка MEM 12 E – 2 шт, овоскоп ОП-10-111, пароконвектомат Bourgeois 0612, печь конвекционная XF 035 – TGAriana, растоячный шкаф XL 041 Lievox, структурометр СТ-1М, телевизор Samsung, шкаф холодильный S711, бак для мусора, гриль PANINI, гриль PSE-600 – 2 шт, миксер 55KPM 50WH/EWH (5л) – 2шт, плита кухонная электрическая ЭП-4жш – 4 шт, подставка под пароконвектомат, полка настенная ПК-500 – 2 шт, полка настенная ПК-600 – 2шт, полка настенная закрытая ПК 703 – 2 шт., стеллаж для кухни СК 203 – 2 шт, стол обеденный бук, стол производственный СРПЦ-102Ц – 2 шт, стол производственный СРПЦ-304А – 8 шт, стол разделочный производственный – 8 шт, стол этюд бук, фритюрница RF3S 3л – 2 шт.

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,
доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Ascor

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела об-служивания по торгово - эконо-мическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная ма-шина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.