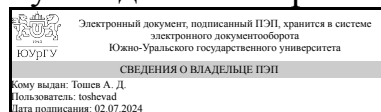


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.09 Оборудование предприятий общественного питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

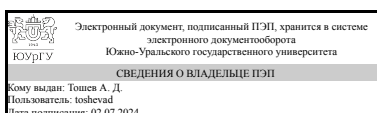
уровень Бакалавриат

форма обучения очно-заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

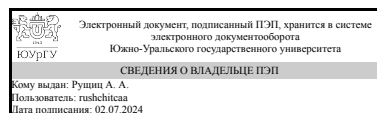
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушиц

1. Цели и задачи дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является приобретение студентами знаний в области технического оснащения предприятий питания, умения грамотно проводить анализ состояния и динамики показателей качества работы технологического оборудования, интенсификации реализуемых процессов с использованием необходимых методов и средств. Задачей курса является получение студентами знаний в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

Краткое содержание дисциплины

Изучаются основные виды технологического оборудования предприятий питания, их конструктивные особенности; рассматриваются требования и правила эксплуатации технологического оборудования, методики расчета основных технико-экономических показателей.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции массового и специализированного назначения	Знает: - основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания Умеет: - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием. Имеет практический опыт: - использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	ФД.03 Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования, 1.Ф.07 Проектирование предприятий общественного питания, 1.О.27 Холодильная техника и технология в

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е., 252 ч., 97,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		5	6
Общая трудоёмкость дисциплины	252	144	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	80	48	32
Лекции (Л)	48	32	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	32	16	16
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	154,25	87,75	66,5
Курсовая работа	66,5	0	66.5
Подготовка к лекционным занятиям и лабораторным работам	87,75	87.75	0
Консультации и промежуточная аттестация	17,75	8,25	9,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен, КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объём аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Общие вопросы	2	2	0	0
2	Тепловое оборудование	44	24	0	20
3	Механическое оборудование	26	14	0	12
4	Торгово-технологическое оборудование	8	8	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Понятие о технологическом оборудовании. Технологические машины и аппараты. Классификация технологического оборудования. Техно-экономические показатели технологического оборудования и поточных линий	2
2	2	Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового	4

		оборудования. Методы тепловой обработки. Основные виды источников теплоты и их характеристика.	
3	2	Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов	4
4	2	Основные виды варочного оборудования	4
5	2	Основные виды жарочного оборудования	4
6	2	Основные виды универсального оборудования.	4
7	2	Аппараты с ИК, СВЧ и ТВЧ нагревом. Водогрейное и вспомогательное тепловое оборудование.	4
8	3	Общие сведения и классификация механического оборудования. Универсальные кухонные машины и процессоры.	4
9	3	Оборудование для мойки, очистки и нарезки овощей.	2
10	3	Оборудование для протирки и измельчения продуктов.	2
11	3	Оборудование для обработки мяса и рыбы.	2
12	3	Оборудование для приготовления мучных полуфабрикатов	2
13	3	Посудомоечные машины	2
14	4	Оборудование для расчета с покупателями и автоматизации процесса учета работы предприятия. Торгово-технологическое оборудование и его классификация.	4
15	4	Весо-измерительное оборудование. Назначение, требования к весам. Правила эксплуатации и поверки весов. Подъемно-транспортное оборудование. Немеханическое оборудование	4

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	2	Тепловой расчет электронагревателей. Тепловой расчет пищеvarочного котла	4
2	2	Расчет эффективности электрической плиты. Тепловой расчет фритюрницы.	4
3	2	Тепловой расчет кипятильника	4
4	2	Тепловой расчет электрической сковороды.	4
5	2	Тепловой расчет жарочного шкафа. Изучение конструкции и принципа работы пароконвектомата.	4
6	3	Расчет технико-экономических показателей овощерезательных машин. Расчет технико-экономических показателей оборудования для протирки и измельчения	4
7	3	Расчет технико-экономических показателей оборудования для обработки мяса и рыбы	4
8	3	Расчет технико-экономических показателей оборудования для приготовления мучных полуфабрикатов.	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на	Семестр	Кол-во

	ресурс		часов
Курсовая работа	Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Учеб. для нач. проф. образования М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М.: Академия, 2002. - 456,[1] с. ил.	6	66,5
Подготовка к лекционным занятиям и лабораторным работам	Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Учеб. для нач. проф. образования М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М.: Академия, 2002. - 456,[1] с. ил.	5	87,75

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	5	Текущий контроль	Защита лабораторных работ	0,6	60	Защита состоит из двух частей: оформление отчета лабораторной работы и защиты. Каждая лабораторная оценивается в 30 баллов, из них 15 баллов – ответы на вопросы по лабораторным работам, и 15 баллов – за оформление отчета по работе. Критерии оценивания отчета по лабораторной работе: 5 баллов - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки; 4 балла - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока; 3 балла - отчет частично соответствует индивидуальному заданию, представлен в установленные сроки; 2 балла - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 1 балл - содержание отчета имеет	зачет

						отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 0 баллов - отчет не предоставлен. Студенту задаются 3 вопроса из списка контрольных вопросов, перечисленных в описании лабораторных работ. Правильный ответ на вопрос соответствует 5 баллам. Частично правильный ответ соответствует 3 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов - 30. Весовой коэффициент мероприятия - 0,6. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	
2	5	Текущий контроль	Проверка конспекта лекций	0,4	40	Каждая тема лекции оценивается отдельно Критерии оценивания: 5 баллов - конспект полностью соответствует теме, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки; 4 балла - конспект полностью соответствует теме, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока; 3 балла - конспект частично соответствует теме, представлен в установленные сроки; 2 балла - содержание конспекта имеет отклонения от темы (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 1 балл - содержание конспекта имеет отклонения от темы (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 0 баллов - конспект не предоставлен.	зачет
3	5	Промежуточная аттестация	Доклад	-	40	Критерии оценивания: 40 баллов - доклад полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки; 30 баллов - доклад полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока;	зачет

						20 баллов - доклад частично соответствует индивидуальному заданию, представлен в установленные сроки; 15 балла - содержание доклад имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 5 балл - содержание доклад имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 0 баллов - доклад не предоставлен.	
5	6	Курсовая работа/проект	Проверка курсовой работы	-	5	Защита КР, как правило, состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы членов комиссии. Отлично: Студент полно усвоил учебный материал; - проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления и восприятия информации, навыки описания основных технологий ; - материал изложен грамотно, в определённой логической последовательности, точно используется терминология; - показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; - продемонстрировано умение решать инженерные задачи; - продемонстрирована сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; - могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов. Хорошо: Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; В решении инженерных задач допущены незначительные неточности. Удовлетворительно: Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, не показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использования терминологии, решении инженерных задач, исправленные после нескольких наводящих вопросов; - при неполном знании теоретического материала	кур- совые работы

						выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации. Неудовлетворительно: Не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; Допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании технологий, процессов, решении инженерных задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.	
6	6	Текущий контроль	Проверка конспекта лекций	0,4	40	Защита состоит из двух частей: оформление отчета лабораторной работы и защиты. Каждая лабораторная оценивается в 30 баллов, из них 15 баллов – ответы на вопросы по лабораторным работам, и 15 баллов – за оформление отчета по работе. Критерии оценивания отчета по лабораторной работе: 5 баллов - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки; 4 балла - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока; 3 балла - отчет частично соответствует индивидуальному заданию, представлен в установленные сроки; 2 балла - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 0 баллов - отчет не предоставлен. Студенту задаются 3 вопроса из списка контрольных вопросов, перечисленных в описании лабораторных работ. Правильный ответ на вопрос соответствует 5 баллам. Частично правильный ответ соответствует 3 баллу.	экзамен

						Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов - 30. Весовой коэффициент мероприятия - 0,6. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	
7	6	Текущий контроль	Защита лабораторных работ	0,4	60	Защита состоит из двух частей: оформление отчета лабораторной работы и защиты. Каждая лабораторная оценивается в 30 баллов, из них 15 баллов – ответы на вопросы по лабораторным работам, и 15 баллов – за оформление отчета по работе. Критерии оценивания отчета по лабораторной работе: 5 баллов - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки; 4 балла - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока; 3 балла - отчет частично соответствует индивидуальному заданию, представлен в установленные сроки; 2 балла - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 0 баллов - отчет не предоставлен. Студенту задаются 3 вопроса из списка контрольных вопросов, перечисленных в описании лабораторных работ. Правильный ответ на вопрос соответствует 5 баллам. Частично правильный ответ соответствует 3 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов - 30. Весовой коэффициент мероприятия - 0,6. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.	экзамен

					Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	
--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	На экзамене происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания - в соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
зачет	Защита состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы. При оценке учитываются содержание и правильность оформления студентом доклада ответы на вопросы в ходе защиты доклада.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
курсовые работы	Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме устной защиты курсовой работы перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. При оценке учитываются содержание и правильность оформления студентом курсовой работы; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита работы, как правило, состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы членов комиссии.	В соответствии с п. 2.7 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ					
		1	2	3	5	6	7
ПК-4	Знает: - основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+
ПК-4	Умеет: - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием.	+		+	+		+
ПК-4	Имеет практический опыт: - использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий	+			+		+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Оборудование предприятий торговли и общественного питания Учеб. для вузов по торговым специальностям В. А. Гуляев, В. П. Иваненко, Н. И. Исаев и др.; Под ред. В. А. Гуляева. - М.: ИНФРА-М, 2004. - 541, [1] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Учеб. для нач. проф. образования М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М.: Академия, 2002. - 456, [1] с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Б.М. Кисимов, Е.Д.Сторожева. Расчет теплового оборудования; Учебное пособие. Челябинск: Изд. ЮУрГУ, 2006.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания. Очистительное и измельчительно-режущее оборудование : учебное пособие / Ю. И. Подгорный, А. В. Кириллов, Т. Г. Мартынова, К. А. Титова. — Новосибирск : НГТУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-7782-4504-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/216344 (дата обращения: 23.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Новикова, А. В. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь : учебное пособие / А. В. Новикова, К. П. Фудин. — Пенза : ПензГТУ, 2011. — 56 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/62479 (дата обращения: 23.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	101 (5)	компьютер, видеопроектор, экран
Лабораторные занятия	205 (5)	Компьютер, телевизор, пароконвектомат, учебный стенд «Морозильник», учебный стенд «Электроплита», , котлето-формовочный автомат, универсальная кухонная машина, кухонный процессор, шкаф шоковой заморозки, холодильник