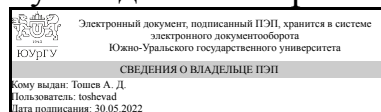


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

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

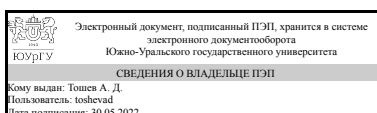
уровень Бакалавриат

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

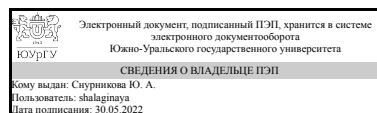
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Ю. А. Снурникова

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 ПК-4 Способен осуществлять технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	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: Владеть методами 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	1.Ф.03 История ресторанного дизайна, ФД.02 Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования, 1.Ф.07 Проектирование предприятий общественного питания

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., 45,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		7	8
Общая трудоёмкость дисциплины	252	144	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	28	16	12
Лекции (Л)	16	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	12	8	4
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	206,25	119,75	86,5
Подготовка к лекционным занятиям и лабораторным работам	119,75	119,75	0
Курсовая работа	86,5	0	86,5
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	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Общие вопросы	2	2	0	0
2	Тепловое оборудование	14	6	0	8
3	Механическое оборудование	8	4	0	4
4	Торгово-технологическое оборудование	4	4	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.	1
2	1	Классификация технологического оборудования	0,5
3	1	Технико-экономические показатели технологического оборудования и поточных линий	0,5
4	2	Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового	4

		оборудования	
5	2	Методы тепловой обработки. Основные виды источников теплоты и их характеристика	2
12	3	Общие сведения и классификация механического оборудования	2
13	3	Универсальные кухонные машины и процессоры	2
0	4	Оборудование для расчета с покупателями и автоматизации процесса учета работы предприятия	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	4
2	2	Тепловой расчет пищеварочного котла	4
7	3	Расчет технико-экономических показателей овощерезательных машин	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
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.	7	119,75
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.	8	86,5

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	7	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 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 %	зачет
2	7	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	зачет

						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.	
3	7	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; 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.	зачет
5	8	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; -	курсовые работы

						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 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	8	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	экзамен

					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 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %		
7	8	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;	экзамен

					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 %. 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
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
зачет	Защита состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы. При оценке учитываются содержание и	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	правильность оформления студентом доклада ответы на вопросы в ходе защиты доклада.	
--	--	--

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: Владеть методами 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:

- 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:

- 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	Электронно-	Механика и механическое оборудование предприятий

	литература	библиотечная система издательства Лань	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
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
Лекции	101 (5)	компьютер, видеопроектор, экран