

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Ю.С. Лазуткина

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: Б1.В.9 «Оборудование предприятий общественного питания»

**Код и наименование направления подготовки (специальности): 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): Технология продуктов общественного питания

Статус дисциплины: часть, формируемая участниками образовательных отношений

Форма обучения: очная

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	А.В. Снегирева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-2	Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК-2.1	Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания
		ПК-2.2	Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания в соответствии с заданными критериями

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Процессы и аппараты пищевых производств, Физика
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа, Проектирование предприятий общественного питания

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 5 / 180

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	32	16	16	116	76

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 5

Лекционные занятия (32ч.)

- 1. Классификация оборудования. Универсальные кухонные машины и универсальные приводы. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6] Принципы эксплуатации универсальных кухонных машин при производстве продукции общественного питания**
- 2. Мукопросеиватели. Посудомоечные машины {лекция с разбором конкретных ситуаций {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)[3,4,5,6] Принципы эксплуатации мукопросеивателей и посудомоечных машин при производстве продукции общественного питания**
- 3. Эксплуатация машин для очистки картофеля {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6] Принципы эксплуатации машин для очистки картофеля при производстве продукции общественного питания**
- 4. Машины для обработки мяса {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6] Принципы эксплуатации машин для обработки мяса при производстве продукции общественного питания**
- 5. Овощерезательные машины {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5] Принципы эксплуатации овощерезательных машин при производстве продукции общественного питания**
- 6. Машины для обработки рыбы {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6] Принципы эксплуатации машин для обработки рыбы**
- 7. Машины для нарезки гастрономических товаров {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5] Принципы эксплуатации машин для нарезки гастрономических товаров при производстве продукции общественного питания**
- 8. Протирочные машины {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5] Принципы эксплуатации протирочных машин при производстве продукции общественного питания**
- 9. Машины для работы с тестом {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5] Принципы эксплуатации тестомесильных машин, тестораскаточных, тестоделителей и тестоокруглителей при производстве продукции общественного питания**
- 10. Общие сведения о тепловом оборудовании {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6] Классификация теплового оборудования, кухонных плит. Принципы эксплуатации кухонных плит при производстве продукции общественного питания**
- 11. Аппараты для контактной жарки {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)[3,4,5,6] Принципы эксплуатации грилей электрических при производстве продукции общественного питания**
- 12. Сковороды электрические {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6] Принципы эксплуатации сковород электрических при производстве продукции общественного питания**
- 13. Фритюрницы {с элементами электронного обучения и дистанционных**

образовательных технологий} (2ч.)[3,4,5] Принципы эксплуатации фритюрниц и пончиковых аппаратов при производстве продукции общественного питания

14. Печи хлебопекарные и кондитерские {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)[3,4,5,6] Принципы эксплуатации хлебопекарных и кондитерских печей, пароконвектомата, гриля электрического и печи конвейерной жарочной при производстве продукции общественного питания

15. Котлы пищеварочные {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)[3,4,5,6] Принципы эксплуатации котлов пищеварочных при производстве продукции общественного питания

16. Аппараты пароварочные и мармиты {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6] Принципы эксплуатации аппаратов пароварочных и мармитов, кипятильников электрических и кофеварок при производстве продукции общественного питания

Практические занятия (16ч.)

1. Применение методов подбора и эксплуатации универсальных кухонных машин и универсальных приводов, мукопросеивателей {дискуссия} (2ч.)[1,3,4,5] Изучение раздаточного материала

2. Применение методов подбора и эксплуатации моечно-очистительного оборудования и посудомоечных машин {дискуссия} (2ч.)[1,3,4,5] Изучение раздаточного материала

3. Контрольный опрос. Применение методов подбора и эксплуатации овощерезательного оборудования. Протирочные машины {беседа} (2ч.)[1,3,4,6] Контрольный опрос. Изучение раздаточного материала

4. Применение методов подбора и эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы {дискуссия} (2ч.)[1,3,4,5] Изучение раздаточного материала

5. Применение методов подбора и эксплуатации машин для работы с тестом {беседа} (2ч.)[1,3,4,5,6] Изучение раздаточного материала

6. Контрольный опрос. Применение методов подбора и эксплуатации плиты и сковород {беседа} (2ч.)[1,3,4,5,6] Контрольный опрос. Изучение раздаточного материала

7. Применение методов подбора и эксплуатации фритюрниц, печей и грилей {беседа} (2ч.)[1,3,4,5,6] Изучение раздаточного материала

8. Применение методов подбора и эксплуатации котлов пищеварочных, мармитов, водонагревателей {беседа} (2ч.)[1,3,4,5,6] Изучение раздаточного материала

Лабораторные работы (16ч.)

1. Определение технологической эффективности работы универсальной кухонной машины {творческое задание} (4ч.)[2] Работа на универсальной

кухонной машине

2. Определение технологической эффективности работы оборудования для взбивания и перемешивания {творческое задание} (4ч.)[2] Работа на машине для взбивания и перемешивания

3. Определение технологической эффективности пароконвектомата {творческое задание} (4ч.)[2] Работа с пароконвектоматом

4. Определение технологической эффективности гриля электрического и вафельницы {творческое задание} (4ч.)[2] Работа с грилем электрическим

Самостоятельная работа (116ч.)

1. Лабораторные работы(48ч.)[2,3,4] Защита лабораторных работ и оформление отчетов

2. Контрольный опрос(32ч.)[3,4,5,6] Изучение теоретического материала лекций

3. Экзамен(36ч.)[1,2,3,4,5,6] Подготовка к экзамену

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

1. А.В. Снегирева. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для очной и заочной форм обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: изд-во АлтГТУ, 2020. – 16 с.

Прямая

ссылка:

http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva_OPOR_mu_pr.pdf

2. А.В. Снегирева. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для очной и заочной форм обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: изд-во АлтГТУ, 2020. – 11 с.

Прямая

ссылка:

http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva_OPOR_mu_lab.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

6.1. Основная литература

3. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания: аппараты тепловой обработки : учебное пособие : [16+] / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2020. – 192 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600296> (дата обращения: 28.02.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2634-1. – Текст : электронный.

4. Никифорова, Т. А. Оборудование для предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, С. Пономарев ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – 131 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287> (дата обращения: 28.02.2023). – Текст : электронный.

6.2. Дополнительная литература

5. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А. А. Кокшаров, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801> (дата обращения: 28.02.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2360-9. – Текст : электронный.

7. **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

6. поисковые системы Yandex, Google

8. **Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

9. **Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Национальная электронная библиотека (НЭБ) – свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».