

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: заочная

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	
заочная	8	8	8	156	30

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

Форма обучения: заочная

Семестр: 5

Лекционные занятия (8ч.)

- 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. Моечно-очистительное оборудование. Посудомоечные машины {лекция с разбором конкретных ситуаций {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)[3,4,5,6] Принципы эксплуатации моечно-очистительных и посудомоечных машин при производстве продукции общественного питания**
- 3. Овощерезательное оборудование. Протирочные машины {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6] Принципы эксплуатации овощерезательных машин при производстве продукции общественного питания**
- 4. Машины для обработки мяса и рыбы {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6] Принципы эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы при производстве продукции общественного питания**

Практические занятия (8ч.)

- 1. Применение методов подбора и эксплуатации универсальных кухонных машин и универсальных приводов, мукопросеивателей {дискуссия} (2ч.)[2,4] Изучение и анализ раздаточного материала по универсальным кухонным машинам и мукопросеивателям**
- 2. Применение методов подбора и эксплуатации моечно-очистительного оборудования и посудомоечных машин {дискуссия} (2ч.)[2,4] Изучение и анализ раздаточного материала по моечно-очистительному оборудованию и посудомоечным машинам**
- 3. Применение методов подбора и эксплуатации овощерезательного оборудования и протирочных машин {дискуссия} (2ч.)[2,4] Изучение и анализ раздаточного материала по овощерезательным машинам**
- 4. Применение методов подбора и эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы {дискуссия} (2ч.)[2,4] Изучение и анализ раздаточного материала по машинам для обработки мяса и рыбы**

Лабораторные работы (8ч.)

- 1. Определение технологической эффективности работы универсальной кухонной машины {творческое задание} (4ч.)[1] Работа на универсальной кухонной машине**
- 2. Определение технологической эффективности работы оборудования для взбивания и перемешивания {творческое задание} (4ч.)[1] Работа на планетарном миксере и тестомесильной машине**

Самостоятельная работа (156ч.)

1. Контрольная работа(12ч.)[3,4,5,6] Конспект по вопросам
2. Практические занятия(8ч.)[2,3,4] Подготовка к практическим занятиям
3. Лабораторные работы(8ч.)[1,3,4,5] Подготовка отчета и защита лабораторной работы
4. Самостоятельное изучение тем модуля(119ч.)[3,4,5]
5. Экзамен(9ч.)[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

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».