

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

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

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, Технология продукции общественного питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Кухни мира, 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 и их технологическая эффективность. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5]
2. Моечно-очистительное оборудование. Посудомоечные машины и их технологическая эффективность {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5]
3. Овощерезательное оборудование. Протирочные машины и их технологическая эффективность {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5]
4. Машины для обработки мяса и рыбы и их технологическая эффективность {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5]
5. Машины для работы с тестом и их технологическая эффективность {лекция с заранее запланированными ошибками} (4ч.)[3,4,5]
6. Плиты и сковороды и их технологическая эффективность {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5]
7. Фритюрницы, печи и грили и их технологическая эффективность {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5]
8. Котлы пищеварочные, мармиты, водонагреватели и их технологическая эффективность {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5]

Практические занятия (16ч.)

1. Применение методов подбора и эксплуатации универсальных кухонных машины и универсальных приводов. Мукопросеиватели {дискуссия} (2ч.)[2,6]
2. Применение методов подбора и эксплуатации моечно-очистительного оборудования. Посудомоечные машины {беседа} (2ч.)[2,6]
3. Применение методов подбора и эксплуатации овощерезательного оборудования. Протирочные машины {беседа} (2ч.)[2,6]
4. Применение методов подбора и эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы {беседа} (2ч.)[2,6]
5. Применение методов подбора и эксплуатации машин для работы с тестом {беседа} (2ч.)[2,6]
6. Применение методов подбора и эксплуатации плиты и сковород {беседа} (2ч.)[2,6]
7. Применение методов подбора и эксплуатации фритюрниц, печей и грилей {беседа} (2ч.)[2,6]
8. Применение методов подбора и эксплуатации котлов пищеварочных, мармитов, водонагревателей {беседа} (2ч.)[2,6]

Лабораторные работы (16ч.)

- 1. Определение технологической эффективности универсальной кухонной машины {творческое задание} (4ч.)[1,3,6]**
- 2. Определение технологической эффективности оборудования для взбивания и перемешивания {творческое задание} (4ч.)[1,3,6]**
- 3. Определение технологической эффективности пароконвектомата {творческое задание} (4ч.)[1,3,6]**
- 4. Определение технологической эффективности гриля электрического и вафельницы {творческое задание} (4ч.)[1,3,6]**

Самостоятельная работа (116ч.)

- 1. Лабораторные работы(48ч.)[Выбрать литературу] Защита лабораторных работ и оформление отчетов**
- 2. Коллоквиум(32ч.)[Выбрать литературу] Изучение теоретического материала лекций**
- 3. Экзамен(36ч.)[Выбрать литературу] Подготовка к экзамену**

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

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. 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. http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva_OPOP_mu_lab.pdf

2. 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. http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva_OPOP_mu_pr.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

- 3. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания :**

учебное пособие / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-5328-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139256>.

4. Технологическое оборудование отрасли: учебное электронное издание / П.С. Беляев, Д.Л. Полушкин, П.В. Макеев, И.В. Шашков ; Тамбовский государственный технический университет. – Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2018. – 82 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570554>.

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: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801>

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.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

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	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	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
помещения для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий

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».