

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, 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 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 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_OPOP_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_OPOP_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.

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
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».