

Документ подписан простой электронной подписью
Информация об информации
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:49:12
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТТПП
_____ В.Г. Попов

«___» _____ 20__ г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Оборудование предприятий общественного питания
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела
форма обучения: очная

Рабочая программа рассмотрена
на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания

Протокол № __ от _____ 20__ г.

1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель: приобретение студентами теоретических знаний, практических навыков и умений в области технического оснащения предприятий отрасли торгово-технологическим оборудованием и его безопасной эксплуатации.

Задачи:

- изучение прогрессивного торгово-технологического оборудования и технических средств, применяемых в предприятиях общественного питания;
- ознакомление с нормативными актами, регламентирующими использование торгового-технологического оборудования; эксплуатационной – технической документацией на торговое – технологическое оборудование;
- изучение устройства, принципа действия, технических характеристик, правил безопасной эксплуатации различных видов торгового – технологического оборудования.

2. Место дисциплин в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

знание математических и физических законов;

умения осмысливать, анализировать и применять полученные знания к смежным дисциплинам;

владение расчетными методами управления процессами и оптимизации их режимов, навыком работы с учебно-методической литературой.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Процессы и аппараты и служит основой для освоения дисциплин: Холодильная техника и технология; Проектирование предприятий общественного питания.

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а также поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи.	Знать: 31 Способ осуществления поиска, сбора и обработки информации требующуюся для решения поставленной - задачи
		Уметь: У1 Применять способы поиска, сбора и обработку информации требующуюся для решения поставленной - задачи
		Владеть: В1 Способами поиска, сбора и обработки информации для решения поставленной -задачи
	УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	Знать: 32 Способ методик систематизирования информации из источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи
		Уметь: У2 Применять критический анализ информации, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи
		Владеть: В2 Методикой систематизирования информации из источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи
УК-1.3. Использует методики	Знать: 33 Аргументы методики системного подхода	

	системного подхода при решении поставленных задач	при решении поставленных задач Уметь: У3 Применять методики системного подхода при решении поставленных задач Владеть: В3 Методиками системного подхода при решении поставленных задач
ПКС-3 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ПКС-3.3 Предлагает схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания	Знать: З3 Схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания
		Уметь: У3 Применять схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания
		Владеть: В3 Методиками подбора и расчёта технологического оборудования предприятий общественного питания

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 180 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	3/5	52	34	-	58	36	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины/модуля

5.1. Структура дисциплины.

Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час			СРС, час.	Всего, час	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Понятие о технологических машинах и ее устройстве	14	2	-	10	16	УК 1.1	Вопросы к опросу № 1
								ПКС 3.3	Отчет по практической работе №1
2	2	Устройство и принцип работы механического оборудования	16	18	-	28	18	УК 1.2	Вопросы к опросу № 2
								УК 1.3	Вопросы к опросу № 2
								ПКС 3.3	Отчет по практической работе №2,3,4,5,6
3	3	Классификация и индексация теплового оборудования	16	8	-	8	18	ПКС 3.3	Отчет по практической работе №7,8,9
4	4	Классификация и назначение торгового-технологического оборудования	6	6	-	12	15	ПКС 3.3	Отчет по практической работе №10
	Экзамен		-	-	-		36	УК 1.1	Вопросы к экзамену

							УК 1.2	Вопросы к экзамену
							УК 1.3	Вопросы к экзамену
							ПКС 3.3	Вопросы к экзамену
Итого:		52	34	-	58	180		

5.2. Содержание дисциплины.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

Раздел 1. Понятие о технологических машинах и ее устройство

Классификация технологического оборудования. Структура рабочего цикла. Расчёт технологических показателей

Раздел 2. Устройство и принцип работы механического оборудования. Сортировочно-калибровочное оборудование. Очистительное-моечное оборудование. Измельчительно-режущее оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Дозировочно-формовочное оборудование.

Раздел 3. Классификация и индексация теплового оборудования. Понятие о модуле и модульном оборудовании. Источники тепла, топлива, теплоносителей. Общие принципы устройства тепловых аппаратов. Тепловой расчет аппаратов. Устройство и принцип работы теплового оборудования.

Раздел 4. Классификация и назначение торгово- технологического оборудования. Подъемно-транспортное оборудование. Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовое оборудование. Торговые автоматы. Оборудование для комплектации и раздачи обедов. Обслуживание и ремонт оборудования.

5.2.2. Содержание дисциплины/модуля по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.		Тема лекции
			ОФО	
1	1		4	Классификация технологического оборудования
2	1		4	Расчёт технологических показателей
3	2		4	Сортировочно-калибровочное оборудование
4	2		4	Очистительное оборудование
5	2		4	Моечное оборудование
6	2		4	Измельчительно оборудование
7	2		4	Режущее оборудование
8	2		4	Месильно-перемешивающее оборудование
9	2		4	Дозировочно-формовочное оборудование
10	2		2	Прессующее оборудование
11	3		2	Источники тепла, топлива, теплоносителей
12	3		2	Общие принципы устройства тепловых аппаратов
13	3		2	Тепловой расчет аппаратов
14	3		2	Устройство и принцип работы теплового оборудования
15	4		2	Весоизмерительное оборудование
16	4		2	Контрольно-кассовое оборудование
17	4		2	Оборудование для комплектации и раздачи обедов
Итого			52	

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	1	2	Расчёт технологических показателей
2	2	4	Расчёт технологических показателей сортировочно-калибровочного оборудования
3	2	6	Расчёт технологических показателей очистительного оборудования
	2	4	Расчёт технологических показателей измельчительного оборудования
	2	4	Расчёт технологических показателей режущего оборудования
4	3	4	Расчёт технологических показателей пищеварочных котлов
5	3	4	Расчёт технологических показателей жарочно-пекарного оборудования
6	4	4	Изучение конструкции и эффективности использования весоизмерительного оборудования
8	5	2	Изучение конструкции и эффективности использования для комплектации и раздачи обедов
Итого:		34	

Лабораторные работы-лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.4

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-4	10	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление практических работ
2	1-4	28	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-4	8	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-4	10	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к аттестациям, экзамену
5	1-4	2	Экзамен	
Итого:		58		

5.2.3. Преподавание дисциплины/модуля ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий текущего контроля	Баллы
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита практических работ	10
3	Тестирование 1 аттестация	15
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита практических работ	10
6	Тестирование 2 аттестация	15
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита практических работ	20
9	Тестирование 3 аттестация	15
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40
ВСЕГО:		100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование информационных ресурсов	Ссылка
1	Сайт ФГБОУ ВО ТИУ	https://www.tyuiu.ru/
2	Система поддержки учебного процесса Educon	https://educon2.tyuiu.ru/
3	Электронный каталог Библиотечно-издательского комплекса	http://webirbis.tyuiu.ru/
4	Электронная библиотечная система eLib	http://elib.tyuiu.ru/
5	Веб интерфейс для веб конференций	https://bigbb.tyuiu.ru/b/

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

- Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Оборудование предприятий общественного питания	<p>Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.</p>	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп. 1а
		<p>Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.</p>	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп. 1а

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

Оборудование предприятий общественного питания: методические указания к практическим занятиям по дисциплине “Оборудование предприятий общественного питания”/ сост. Л.Н. Буракова; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2021.-18с.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

Оборудование предприятий общественного питания: методические указания к организации самостоятельной работы по дисциплине “Оборудование предприятий общественного питания”/ сост. Л.Н. Буракова; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2021.-18с.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Оборудование предприятий общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанный дела

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения поддисциплине (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
УК-1	УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а также поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи.	Знать: 31 Способ осуществления поиска, сбора и обработки информации требующуюся для решения поставленной -задачи	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У1 Применять способы поиска, сбора и обработку информации требующуюся для решения поставленной -задачи	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Владеть: В1 Способами поиска, сбора и обработки информации для решения поставленной -задачи	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
	УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и	Знать: 32 Способ методики систематизирования информации из источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности

	условиями задачи	Уметь: У2 Применять критический анализ информации, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Владеть: В2 Методикой систематизирования информации из источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	Знать: З3 Аргументы методики системного подхода при решении поставленных задач	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У3 Применять методики системного подхода при решении поставленных задач	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Владеть: В3 Методиками системного подхода при решении поставленных задач	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
	ПКС-3	ПКС-3.3 Предлагает схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания	Знать: З3 Схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов
Уметь: У3 Применять схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий			Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все

	общественного питания	оборудования предприятий общественного питания		незначительные ошибки		нюансы и особенности
		Владеть: В3 Методиками подбора и расчёта технологического оборудования предприятий общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности

КАРТА

обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Оборудование предприятий общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" : в 3 ч. - М. : Академия. - (Высшее профессиональное образование). Ч. 2 : Тепловое оборудование / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - - 490 с.	16	25	100	-
2	Оборудование предприятий общественного питания : в 3 ч. [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" . - М. : Академия. Ч. 3 : Торговое оборудование / Т. Л. Колупаева [и др.]. - 2010. - 301 с.	16	25	100	-
3	Оборудование предприятий общественного питания : в 3 ч. [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания". - М. : Академия. - (Высшее профессиональное образование). - ISBN 978-5- 7695-3942-8. Ч. 1 : Механическое оборудование / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. -. - 416 с.	11	25	100	-

Лист согласования

Внутренний документ "Оборудование предприятий общественного питания_2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано
	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано