

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о документе
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 11:27:27
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

_____ У.С. Путилова

« _____ » _____ 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 разработана для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль):
технология и организация ресторанного дела

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов
питания

Заведующий кафедрой _____ В.Г. Попов

Рабочую программу разработал:

Л.Н. Буракова; канд.техн.наук, доцент

кафедры «Товароведения и технологии продуктов питания» _____

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 дисциплины/модуля в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к обязательной части 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/модулю

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 (модулю)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	Знать:31 Методики системного подхода при решении поставленных задач
		Уметь:У1 Применять методики системного подхода при решении поставленных задач
		Владеть:В1 Методиками системного подхода при решении поставленных задач
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК 5.4 Предлагает схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания	Знать:32 Методы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания
		Уметь:У2 Организовывать технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания
		Владеть:В2 Методикой организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте 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	34	34	-	76	36	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины/модуля

5.1. Структура дисциплины.

Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины/модуля		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 устройство	4	2	-	10	16	УК 1.3	устный опрос
								ОПК 5.4	Практическая работа №1
2	2	Устройство и принцип работы механического оборудования	16	18	-	36	18	УК 1.3	устный опрос
								ОПК 5.4	Практическая работа №2,3,4,5,6
3	3	Классификация и индексация теплового оборудования	8	8	-	18	18	ОПК 5.4	Практическая работа №7,8,9
4	4	Классификация и назначение торгово-технологического оборудования	6	6	-	12	15	ОПК 5.4	Практическая работа №10
	Экзамен		-	-	-		36	УК 1.3	устный опрос
								ОПК 5.4	устный опрос
Итого:			34	34	-	76	180		

5.2. Содержание дисциплины/модуля.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины/модуля (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	2	Классификация технологического оборудования
2	1	2	Расчёт технологических показателей
3	2	2	Сортировочно-калибровочное оборудование
4	2	2	Очистительное оборудование
5	2	2	Моечное оборудование
6	2	2	Измельчительно оборудование
7	2	2	Режущее оборудование
8	2	2	Месильно-перемешивающее оборудование
9	2	2	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		34	

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 измельчительно 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	25	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-4	15	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-4	8	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к аттестациям, экзамену
5	1-4	10	Экзамен	
Итого:		76		

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/Электронная библиотека ТИУ	http://webirbis.tsogu.ru/
4	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 и используемого программного обеспечения	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	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. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп. 1а
		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. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus	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 по дисциплине (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
УК-1	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	Знать:31 Методики системного подхода при решении поставленных задач	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допускает незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все особенности
		Уметь:У1 Применять методики системного подхода при решении поставленных задач	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допускает незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все особенности
		Владеть:В1 Методиками системного подхода при решении поставленных задач	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допускает незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все особенности
ОПК-5	ОПК 5.4 Предлагает схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания	Знать:32 Методы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допускает незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все особенности
		Уметь:У2 Организовывать технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допускает незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все особенности
		Владеть:В2 Методикой организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допускает незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все 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.	10	25	100	-

Лист согласования

Внутренний документ " Оборудование предприятий общественного питания
_2022_19.03.04_ТТПП"

Документ подготовил: Попов Владимир Григорьевич

Документ подписал: Путилова Ульяна Сергеевна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
5D 0E E9 7D AD 2F E4 5D	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано
1C 0C 74 3D 2B 3D 1C 01	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано
11 8D 86 18 00 03 73 98	Директор института	Халин Анатолий Николаевич		Согласовано
49 00 0D CF 33 4E B1 87	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано