

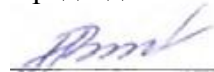
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич  
Должность: и.о. ректора  
Дата подписания: 10.07.2024 10:06:48  
Уникальный программный ключ:  
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Председатель КСН



Попов В.Г.

«30» августа 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

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

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30.08.2021 и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения дисциплины «Холодильная техника и технология».

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ТТПП

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой  В.Г. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой  В.Г. Попов

«30» августа 2021 г

Рабочую программу разработал:

Буракова Л.Н. доцент, к.т.н.



## 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 торгово-технологического оборудования; эксплуатационной – технической документацией на торговое – технологическое оборудование;
- изучение устройства, принципа действия, технических характеристик, правил безопасной эксплуатации различных видов торговое – технологического оборудования;

## 2. Место дисциплины/модуля в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.29 «Оборудование предприятий общественного питания» относится к дисциплинам, обязательной части 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 навыком работы с учебно-методической литературой.

## 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) <sup>1</sup>	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	31 Аргументирует методики системного подхода при решении поставленных задач
		У1 Применяет методики системного подхода при решении поставленных задач
		В1 Обладает 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	32 Аргументирует методы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания
		У2 Обладает способностью организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания
		В2 Располагает 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 ОПК 5.4	устный опрос
2	2	Устройство и принцип работы механического оборудования	16	18	-	36	70	УК 1.3 ОПК 5.4	устный опрос
3	3	Классификация и индексация теплового оборудования	8	8	-	18	34	УК 1.3 ОПК 5.4	устный опрос
4	4	Классификация и назначение торгового технологического оборудования	6	6	-	12	24	УК 1.3 ОПК 5.4	устный опрос
	Курсовая работа –не предусмотрена		-	-	-	-	-		
	Экзамен		-	-	-		<b>36</b>		
<b>Итого:</b>			<b>34</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>76</b>	<b>180</b>		

##### 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. Очистительно-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
<b>Итого</b>		<b>34</b>	

## 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	4	2	Изучение конструкции и эффективности использования для комплектации и раздачи обедов
<b>Итого:</b>		<b>34</b>	

*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	18	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	
<b>Итого:</b>		<b>76</b>		

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

Технология традиционного обучения, информационные технологии.

### 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	№ недели
1	Работа на лекциях	0-5	1-6
2	Выполнение и защита практических работ	0-5	1-6
3	Тестирование 1 аттестация	0-7	6
<b>ИТОГО за первую текущую аттестацию:</b>		<b>0-30</b>	
4	Работа на лекциях	0-5	7-12
5	Выполнение и защита практических работ	0-5	7-12
6	Тестирование 2 аттестация	0-7	12
<b>ИТОГО за вторую текущую аттестацию:</b>		<b>0-30</b>	
7	Работа на лекциях	0-5	13-17
8	Выполнение и защита практических работ	0-5	13-17
9	Тестирование 3 аттестация	0-6	17
<b>ИТОГО за третью текущую аттестацию:</b>		<b>0-40</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>100</b>	
16	Итоговое тестирование для задолжников	90	-

### 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины/модуля (Оставить без изменений)

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ»

<https://e.lanbook.com>

2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>

3. Образовательная платформа «Юрайт» [urait.ru](http://urait.ru)

4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>

5. Президентская библиотека [www.prlib.ru](http://www.prlib.ru)

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

отечественного производства:

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

### 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

Перечень оборудования, необходимого для успешного освоения образовательной программы		
Наименование	Кол-во	Значение
Мультимедийное оборудование для презентаций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.)	1	Наглядность при изучении соответствующего материала
Microsoft Windows (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования

Microsoft Office (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Комплект учебной мебели		Для ведения занятий

## **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 “Процессы и аппараты”/ 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 “Процессы и аппараты”/ 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 ресторанного 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 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	31 Аргументирует 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
		У1 Применяет 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
		В1 Обладает 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
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	32 Аргументирует методы 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	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У2 Обладает способностью организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического	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

		оборудования предприятий общественного питания				
		В2 Располагает методикой 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	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	-

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

Заведующий кафедрой ТППП  В.Г. Попов

« 30 » 08 2021 г.

Директор БИК  Д.Х. Каюкова

« 30 » 08 2021 г.  
М.П.

