

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Костромской государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

# **Оборудование предприятий общественного питания**

Направление подготовки 19.03.04. – «Технология продукции и организация  
общественного питания»

Направленность – «Ресторанное дело»

Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*

**Кострома 2023**

Рабочая программа дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04. – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденным приказом МИНОБРНАУКИ РОССИИ от 17.08.2020 № 1047

- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело.

Разработал: Жемчужная Елена Евгеньевна, преподаватель КТЭК

Рецензенты: Фастунов Дмитрий Михайлович, преподаватель КТЭК

#### ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

#### ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

#### ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

### Цель дисциплины:

Подготовка студентов к производственно-технологической деятельности и решению конкретных задач, направленных на освоение новых видов технологического оборудования, снижение трудоемкости, энергоемкости и повышению производительности труда. Подготовка студентов к проектной деятельности по проектированию и реконструкции предприятия, расчету, подбору и размещению технологического оборудования

### Задачи дисциплины:

Сформировать технический подход к решению вопросов проектирования, дать необходимые знания об оборудовании используемом в технологическом процессе и его работоспособности, научить эффективно подбирать, рассчитывать и использовать технологическое оборудование в работе предприятия общественного питания.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### освоить компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении современных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД 1-ОПК-3 Знать технологические процессы и современное технологическое оборудование на предприятиях общественного питания ИД 2-ОПК-3 Уметь использовать современное технологическое оборудование и прикладные автоматизированные программы при проектировании, реконструкции и техническом перевооружении предприятия общественного питания ИД 3-ОПК-3 Знать современные тренды в области автоматизации и цифровизации ресторанного бизнеса

### Знать:

- теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации ресторанного сервиса;
- классификацию технологического оборудования отрасли ОП; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии ресторанного сервиса;
- назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов для производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов, особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для ресторанного сервиса;

**Уметь:**

- при проектировании предприятий общественного питания выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства;
- подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации ресторанного сервиса;
- обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса;
- анализировать условия и регулировать режимы технологического оборудования, предназначенного для организации ресторанного сервиса.

**Владеть:**

- навыками эксплуатации и регулировки технологических параметров оборудования;
- навыками управления технологическим оборудованием с целью улучшения качества выпускаемой продукции.

**3. Место дисциплины в структуре ОП ВО**

Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления: для очной/заочной формы обучения в 5 и 8 семестрах соответственно.

Освоение дисциплины требует знания, полученные ранее при изучении дисциплин «Математика», «Автоматизация управления и прикладное техническое обслуживание предприятий питания».

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания» для выполнения курсовых проектов по выше отмеченным дисциплинам, выпускаемых квалификационных работ и дальнейшей профессиональной деятельности.

**4. Объем дисциплины (модуля)****4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы***для набора 2022 г.*

Виды учебной работы,	Очная форма	Заочная форма
	Семестр	
	5	8
Общая трудоемкость в зачетных единицах	4	
Общая трудоемкость в часах	144	
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	48	12
Лекции	16	6
Практические занятия	-	-
Лабораторные занятия	32	6
Практическая подготовка	-	-
ИКР	2,35	2,35
Самостоятельная работа в часах:	57,65+36	120,65+9
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен

*для набора 2021, 2023 г.*

Виды учебной работы,	Очная форма	Заочная форма
	Семестр	
	5	8
Общая трудоемкость в зачетных единицах	4	
Общая трудоемкость в часах	144	
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	50	12
Лекции	16	6
Практические занятия	-	-
Лабораторные занятия	34	6
Практическая подготовка	-	-
ИКР	2,35	2,35
Самостоятельная работа в часах:	57,65+36	120,65+9
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен

#### 4.2. Объем контактной работы на 1 обучающегося

*для набора 2022 г.*

Виды учебных занятий	Очная форма	Заочная форма
	Семестр	
	5	8
Лекции	16	6
Практические занятия	-	-
Лабораторные занятия	32	6
Консультации	2	2
Зачет/зачеты	-	-
Экзамен/экзамены	0,35	0,35
Курсовые работы	-	-
Курсовые проекты	-	-
Контрольные работы	-	-
Всего	50,35	14,35

*для набора 2021, 2023 г.*

Виды учебных занятий	Очная форма	Заочная форма
	Семестр	
	5	8
Лекции	16	6
Практические занятия	-	-
Лабораторные занятия	34	6
Консультации	2	2
Зачет/зачеты	-	-
Экзамен/экзамены	0,35	0,35
Курсовые работы	-	-
Курсовые проекты	-	-
Контрольные работы	-	-
Всего	52,35	14,35

**5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием количества часов и видов занятий**

**5.1. Тематический план учебной дисциплины**

*для набора 2022 г.*

№	Название раздела, темы	Всего Час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<b>Семестр 5 (очная форма)</b>						
<b>1.</b>	<b>Тема 1. Общие положения в области оборудования предприятий общественного питания</b>	<b>17,65</b>	<b>2</b>		<b>4</b>	<b>11,65</b>
1.1.	Оборудование предприятий общественного питания: виды и классификация Унификация и стандартизация технологического оборудования. /Лек/	2,65	1		-	1,65
1.2.	Современное состояние парка оборудования предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс в общественном питании Проблемы и перспективы технического перевооружения предприятий питания /Лек/	5	1		-	4
1.3.	Механизация и автоматизация производственных процессов. /Лаб/	6	-		2	4
1.4.	Термины и определения. Основные сведения о механизмах и машинах.	4	-		2	2
<b>2</b>	<b>Тема 2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания</b>	<b>26</b>	<b>4</b>		<b>10</b>	<b>12</b>
2.1	Классификация оборудования предприятий общественного питания /Лек/	6	2		-	4
2.2.	Общая характеристика. Классификация по группам в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов.	6	2		-	4
2.3.	Основные понятия устройства машин и механизмов. Классификация по структуре рабочего цикла, степени механизации, автоматизации процессов, по функциональному назначению.	14	-		10	4
<b>3.</b>	<b>Тема 3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания</b>	<b>24</b>	<b>4</b>		<b>8</b>	<b>12</b>
3.1.	Теплогенерирующие устройства. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование	6	2		-	4
3.2.	Оборудование для раздачи пищи. Источники тепла и теплоносители	6	2		-	4
3.3	Классификация, теплового оборудования. Устройство, технические	12	-		8	4

	характеристики, правила эксплуатации теплового оборудования.					
4	<b>Тема 4. Холодильное оборудование предприятий общественного питания</b>	<b>24</b>	<b>4</b>		<b>8</b>	<b>12</b>
4.1.	Процессы охлаждения в общественном питании. Холодильное оборудование.	6	2		-	4
4.2.	Классификация, строение, технические характеристики и назначение холодильного оборудования.	6	2		-	4
4.3.	Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Камеры и шкафы холодильные. Современные и специальные типы холодильного оборудования предприятий общественного питания.	12	-		8	4
5	<b>Тема 5. Охрана труда предприятий общественного питания</b>	<b>14</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>10</b>
3.7.	Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии	6	1		-	5
3.8.	Техника безопасности при эксплуатации оборудования, предупреждение производственного травматизма.	8	1		2	5
	<b>Итого за семестр</b>	<b>105,65</b>	<b>16</b>		<b>32</b>	<b>57,65</b>
	<b>Подготовка к экзамену</b>	<b>36</b>				<b>36</b>
	<b>ИКР</b>	<b>2,35</b>				
	<b>Всего</b>	<b>144</b>				
<b>Семестр 8 (заочная форма)</b>						
1.	<b>Тема 1. Общие положения в области оборудования предприятий общественного питания</b>	<b>28,65</b>	<b>2</b>			<b>26,65</b>
1.1.	Оборудование предприятий общественного питания: виды и классификация. Унификация и стандартизация технологического оборудования. /Лек/	7	1			6
1.2.	Современное состояние парка оборудования предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс в общественном питании. Проблемы и перспективы технического перевооружения предприятий питания /Лек/	7	1			6
1.3.	Механизация и автоматизация производственных процессов. /Лаб/	7,65				7,65
1.4.	Термины и определения. Основные сведения о механизмах и машинах.	7				7
2	<b>Тема 2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания</b>	<b>32</b>			<b>2</b>	<b>30</b>
2.1	Классификация оборудования предприятий общественного питания /Лек/	10				10
2.2.	Общая характеристика. Классификация по группам в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов.	10				10
2.3.	Основные понятия устройства машин	12			2	10

	и механизмов. Классификация по структуре рабочего цикла, степени механизации, автоматизации процессов, по функциональному назначению.					
3.	<b>Тема 3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания</b>	<b>34</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>30</b>
3.1.	Теплогенерирующие устройства. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование	12	2			10
3.2.	Оборудование для раздачи пищи. Источники тепла и теплоносители	10				10
3.3.	Классификация, теплового оборудования. Устройство, технические характеристики, правила эксплуатации теплового оборудования.	12			2	10
4	<b>Тема 4. Холодильное оборудование предприятий общественного питания</b>	<b>34</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>30</b>
4.1.	Процессы охлаждения в общественном питании. Холодильное оборудование.	12	2			10
4.2.	Классификация, строение, технические характеристики и назначение холодильного оборудования.	12			2	10
4.3.	Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Камеры и шкафы холодильные. Современные и специальные типы холодильного оборудования предприятий общественного питания.	10				10
5	<b>Тема 5. Охрана труда предприятий общественного питания</b>	<b>4</b>				<b>4</b>
3.7.	Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии	4				4
	<b>Итого за семестр</b>	<b>132,65</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	<b>120,65</b>
	<b>Подготовка к экзамену</b>	<b>9</b>				<b>9</b>
	<b>ИКР</b>	<b>2,35</b>				
	<b>Всего</b>	<b>144</b>				

для набора 2021 г.

№	Название раздела, темы	Всего Час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<b>Семестр 5 (очная форма)</b>						
1.	<b>Тема 1. Общие положения в области оборудования предприятий общественного питания</b>	<b>15,65</b>	<b>2</b>		<b>4</b>	<b>9,65</b>
1.1.	Оборудование предприятий общественного питания: виды и классификация. Унификация и стандартизация технологического оборудования. /Лек/	2,65	1		-	1,65
1.2.	Современное состояние парка оборудования предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс в общественном	4	1		-	3



	питании Проблемы и перспективы технического перевооружения предприятий питания /Лек/					
1.3.	Механизация и автоматизация производственных процессов. /Лаб/	5	-		2	3
1.4.	Термины и определения. Основные сведения о механизмах и машинах.	4	-		2	2
2	<b>Тема 2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания</b>	<b>26</b>	<b>4</b>		<b>10</b>	<b>12</b>
2.1	Классификация оборудования предприятий общественного питания /Лек/	6	2		-	4
2.2.	Общая характеристика. Классификация по группам в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов.	6	2		-	4
2.3.	Основные понятия устройства машин и механизмов. Классификация по структуре рабочего цикла, степени механизации, автоматизации процессов, по функциональному назначению.	14	-		10	4
3.	<b>Тема 3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания</b>	<b>26</b>	<b>4</b>		<b>10</b>	<b>12</b>
3.1.	Теплогенерирующие устройства. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование	8	2		2	4
3.2.	Оборудование для раздачи пищи. Источники тепла и теплоносители	6	2		-	4
3.3	Классификация, теплового оборудования. Устройство, технические характеристики, правила эксплуатации теплового оборудования.	12	-		8	4
4	<b>Тема 4. Холодильное оборудование предприятий общественного питания</b>	<b>24</b>	<b>4</b>		<b>8</b>	<b>12</b>
4.1.	Процессы охлаждения в общественном питании. Холодильное оборудование.	6	2		-	4
4.2.	Классификация, строение, технические характеристики и назначение холодильного оборудования.	6	2		-	4
4.3.	Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Камеры и шкафы холодильные. Современные и специальные типы холодильного оборудования предприятий общественного питания.	12	-		8	4
5	<b>Тема 5. Охрана труда предприятий общественного питания</b>	<b>14</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>10</b>
3.7.	Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии	6	1		-	5
3.8.	Техника безопасности при эксплуатации оборудования, предупреждение производственного травматизма.	8	1		2	5
	<b>Итого за семестр</b>	<b>105,65</b>	<b>16</b>		<b>34</b>	<b>55,65</b>
	<b>Подготовка к экзамену</b>	<b>36</b>				<b>36</b>

	<b>ИКР</b>	<b>2,35</b>				
	<b>Всего</b>	<b>144</b>				
<b>Семестр 8 (заочная форма)</b>						
<b>1.</b>	<b>Тема 1. Общие положения в области оборудования предприятий общественного питания</b>	<b>28,65</b>	<b>2</b>			<b>26,65</b>
1.1.	Оборудование предприятий общественного питания: виды и классификация Унификация и стандартизация технологического оборудования. /Лек/	7	1			6
1.2.	Современное состояние парка оборудования предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс в общественном питании Проблемы и перспективы технического перевооружения предприятий питания /Лек/	7	1			6
1.3.	Механизация и автоматизация производственных процессов. /Лаб/	7,65				7,65
1.4.	Термины и определения. Основные сведения о механизмах и машинах.	7				7
<b>2</b>	<b>Тема 2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания</b>	<b>32</b>			<b>2</b>	<b>30</b>
2.1	Классификация оборудования предприятий общественного питания /Лек/	10				10
2.2.	Общая характеристика. Классификация по группам в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов.	10				10
2.3.	Основные понятия устройства машин и механизмов. Классификация по структуре рабочего цикла, степени механизации, автоматизации процессов, по функциональному назначению.	12			2	10
<b>3.</b>	<b>Тема 3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания</b>	<b>34</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>30</b>
3.1.	Теплогенерирующие устройства. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование	12	2			10
3.2.	Оборудование для раздачи пищи. Источники тепла и теплоносители	10				10
3.3	Классификация, теплового оборудования. Устройство, технические характеристики, правила эксплуатации теплового оборудования.	12			2	10
<b>4</b>	<b>Тема 4. Холодильное оборудование предприятий общественного питания</b>	<b>34</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>30</b>
4.1.	Процессы охлаждения в общественном питании. Холодильное оборудование.	12	2			10
4.2.	Классификация, строение, технические характеристики и назначение холодильного оборудования.	12			2	10
4.3.	Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Камеры и	10				10

	шкафы холодильные. Современные и специальные типы холодильного оборудования предприятий общественного питания.					
5	<b>Тема 5. Охрана труда предприятий общественного питания</b>	<b>4</b>				<b>4</b>
3.7.	Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии	4				4
	<b>Итого за семестр</b>	<b>132,65</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	<b>120,65</b>
	<b>Подготовка к экзамену</b>	<b>9</b>				<b>9</b>
	<b>ИКР</b>	<b>2,35</b>				
	<b>Всего</b>	<b>144</b>				

## 5.2. Содержание:

### **Тема 1. Общие положения в области оборудования предприятий общественного питания.**

Оборудование предприятий общественного питания: виды и классификация  
 Современное состояние парка оборудования предприятий общественного питания.  
 Проблемы и перспективы технического перевооружения предприятий питания  
 Механизация и автоматизация производственных процессов. Научно-технический прогресс в общественном питании

### **Тема 2. Механическое оборудование предприятий общественного питания.**

Механическое оборудование предприятий общественного питания  
 Общая характеристика. Классификация по группам в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов.

Основные понятия устройства машин и механизмов.

Классификация по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку.

### **Тема 3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания.**

Теплогенерирующие устройства. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование.

Оборудование для раздачи пищи. Источники тепла и теплоносители.

Унификация и стандартизация технологического оборудования. Парк современного теплового оборудования предприятий питания.

### **Тема 4. Холодильное оборудование предприятий общественного питания.**

Основы холодильной техники. Торговое холодильное оборудование.

Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Современные типы холодильного оборудования.

### **Тема 5. Охрана труда предприятий общественного питания.**

Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии.

производственный травматизм и заболеваемость; техника безопасности при эксплуатации оборудования.

**6. Методические материалы для обучающихся  
по освоению дисциплины**

**6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)**

*для набора 2022 г.*

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
<b>Семестр 5 (очная форма)</b>					
1	<b>Тема 1. Общие положения в области оборудования предприятий общественного питания</b>				
1.1	Оборудование предприятий общественного питания: виды и классификация; Современное состояние парка оборудования предприятий общественного питания. Проблемы и перспективы технического перевооружения предприятий питания; Механизация и автоматизация производственных процессов. Научно-технический прогресс в общественном питании	<u><b>Изучить</b></u> Общие сведения о принципах общественного питания <u><b>подготовить отчет по л/р;</b></u> <u><b>подготовиться к опросу.</b></u>	11,65	[1-4]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
2	<b>Тема 2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания</b>				
2.1	Механическое оборудование предприятий общественного питания; Общая характеристика. Классификация по группам в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов; Основные понятия устройства машин и механизмов; Классификация по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку.	<u><b>Изучить</b></u> Особенности механического оборудования предприятий общественного питания <u><b>подготовить отчет по л/р;</b></u> <u><b>подготовиться к опросу.</b></u>	12	[1-4]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
3	<b>Тема 3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания</b>				
3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Теплогенерирующие устройства. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование;</li> <li>• Оборудование для</li> </ul>	<u><b>Изучить</b></u> Унификацию и стандартизацию технологического оборудования. Парк современного	12	[1-4]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы

	<p>раздачи пищи. Источники тепла и теплоносители;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Унификация и стандартизация технологического оборудования. Парк современного теплового оборудования предприятий питания.</li> </ul>	<p>теплового оборудования предприятий питания_ <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>			<p>работы. Практико-ориентированное задание</p>
4	<b>Тема 4. Холодильное оборудование предприятий общественного питания</b>				
4.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Основы холодильной техники. Торговое холодильное оборудование;</li> <li>• Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Современные типы холодильного оборудования.</li> </ul>	<p><u>Изучить</u> Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Современные типы холодильного оборудования. <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	12	[1-4]	Письменный опрос
5	<b>Тема 5. Охрана труда предприятий общественного питания</b>				
5.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии;</li> <li>• производственный травматизм и заболеваемость; техника безопасности при эксплуатации оборудования.</li> </ul>	<p><u>Изучить</u> Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии; <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к экзамену</u></p>	10	[1-4]	<p>Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы. Практико-ориентированное задание</p>
	<b>Итого за семестр</b>		<b>57,65</b>		
	<b>Подготовка к экзамену</b>	Вопросы к экзамену	<b>36</b>		экзамен
<b>Семестр 8 (заочная форма)</b>					
1	<b>Тема 1. Общие положения в области оборудования предприятий общественного питания</b>				
1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудование предприятий общественного питания: виды и классификация;</li> <li>• Современное состояние парка оборудования предприятий общественного питания. Проблемы и перспективы технического перевооружения предприятий питания;</li> <li>• Механизация и автоматизация производственных</li> </ul>	<p><u>Изучить</u> Общие сведения о принципах общественного питания <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	26,65	[1-4]	<p>Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы</p>

	процессов. Научно-технический прогресс в общественном питании				
2	<b>Тема 2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания</b>				
2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Механическое оборудование предприятий общественного питания;</li> <li>Основные понятия устройства машин и механизмов;</li> <li>Классификация по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку.</li> </ul>	<p><u>Изучить</u> Особенности механического оборудования предприятий общественного питания <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	30	[1-4]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
3	<b>Тема 3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания</b>				
3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Теплогенерирующие устройства. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование;</li> <li>Оборудование для раздачи пищи. Источники тепла и теплоносители.</li> </ul>	<p><u>Изучить</u> Теплогенерирующие устройства. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование; <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	30	[1-4]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы. Контрольная работа
4	<b>Тема 4. Холодильное оборудование предприятий общественного питания</b>				
4.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Основы холодильной техники. Торговое холодильное оборудование;</li> <li>Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Современные типы холодильного оборудования.</li> </ul>	<p><u>Изучить</u> Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Современные типы холодильного оборудования. <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	30	[1-4]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы. Контрольная работа
5	<b>Тема 5. Охрана труда предприятий общественного питания</b>				
5.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии;</li> <li>производственный травматизм и заболеваемость; техника безопасности при эксплуатации оборудования.</li> </ul>	<p><u>Изучить</u> Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии; <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к экзамену</u></p>	4	[1-4]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Контрольная работа

	<b>Итого за семестр:</b>		<b>120,65</b>		
	<b>Подготовка к экзамену</b>	Вопросы к экзамену	<b>9</b>		экзамен

для набора 2021 г.

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
<b>Семестр 5 (очная форма)</b>					
1	<b>Тема 1. Общие положения в области оборудования предприятий общественного питания</b>				
1.1	Оборудование предприятий общественного питания: виды и классификация; Современное состояние парка оборудования предприятий общественного питания. Проблемы и перспективы технического перевооружения предприятий питания; Механизация и автоматизация производственных процессов. Научно-технический прогресс в общественном питании	<u>Изучить</u> Общие сведения о принципах общественного питания <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u>	9,65	[1-4]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
2	<b>Тема 2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания</b>				
2.1	Механическое оборудование предприятий общественного питания; Общая характеристика. Классификация по группам в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов; Основные понятия устройства машин и механизмов; Классификация по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку.	<u>Изучить</u> Особенности механического оборудования предприятий общественного питания <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u>	12	[1-4]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
3	<b>Тема 3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания</b>				
3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Теплогенерирующие устройства. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование;</li> <li>• Оборудование для раздачи пищи. Источники тепла и теплоносители;</li> <li>• Унификация и стандартизация</li> </ul>	<u>Изучить</u> Унификацию и стандартизацию технологического оборудования. Парк современного теплового оборудования предприятия питания_ <u>подготовить отчет</u>	12	[1-4]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы. Практико-ориентированное задание

	технологического оборудования. Парк современного теплового оборудования предприятий питания.	<u>по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u>			
4	<b>Тема 4. Холодильное оборудование предприятий общественного питания</b>				
4.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Основы холодильной техники. Торговое холодильное оборудование;</li> <li>• Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Современные типы холодильного оборудования.</li> </ul>	<u>Изучить</u> Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Современные типы холодильного оборудования. <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u>	12	[1-4]	Письменный опрос
5	<b>Тема 5. Охрана труда предприятий общественного питания</b>				
5.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии;</li> <li>• производственный травматизм и заболеваемость; техника безопасности при эксплуатации оборудования.</li> </ul>	<u>Изучить</u> Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии; <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к экзамену</u>	10	[1-4]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы. Практико-ориентированное задание
	<b>Итого за семестр</b>		<b>55,65</b>		
	<b>Подготовка к экзамену</b>	Вопросы к экзамену	<b>36</b>		экзамен
<b>Семестр 8 (заочная форма)</b>					
1	<b>Тема 1. Общие положения в области оборудования предприятий общественного питания</b>				
1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудование предприятий общественного питания: виды и классификация;</li> <li>• Современное состояние парка оборудования предприятий общественного питания. Проблемы и перспективы технического перевооружения предприятий питания;</li> <li>• Механизация и автоматизация производственных процессов. Научно-технический прогресс в общественном питании</li> </ul>	<u>Изучить</u> Общие сведения о принципах общественного питания <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u>	26,65	[1-4]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
2	<b>Тема 2. Технологическое</b>				



	<b>оборудование предприятий общественного питания</b>				
2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Механическое оборудование предприятий общественного питания;</li> <li>Основные понятия устройства машин и механизмов;</li> <li>Классификация по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку.</li> </ul>	<p><b><u>Изучить</u></b> Особенности механического оборудования предприятий общественного питания <b><u>подготовить отчет по л/р;</u></b> <b><u>подготовиться к опросу.</u></b></p>	30	[1-4]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
3	<b>Тема 3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания</b>				
3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Теплогенерирующие устройства. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование;</li> <li>Оборудование для раздачи пищи. Источники тепла и теплоносители.</li> </ul>	<p><b><u>Изучить</u></b> Теплогенерирующие устройства. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование; <b><u>подготовить отчет по л/р;</u></b> <b><u>подготовиться к опросу.</u></b></p>	30	[1-4]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы. Контрольная работа
4	<b>Тема 4. Холодильное оборудование предприятий общественного питания</b>				
4.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Основы холодильной техники. Торговое холодильное оборудование;</li> <li>Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Современные типы холодильного оборудования.</li> </ul>	<p><b><u>Изучить</u></b> Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Современные типы холодильного оборудования. <b><u>подготовить отчет по л/р;</u></b> <b><u>подготовиться к опросу.</u></b></p>	30	[1-4]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы. Контрольная работа
5	<b>Тема 5. Охрана труда предприятий общественного питания</b>				
5.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии;</li> <li>производственный травматизм и заболеваемость; техника безопасности при эксплуатации оборудования.</li> </ul>	<p><b><u>Изучить</u></b> Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии; <b><u>подготовить отчет по л/р;</u></b> <b><u>подготовиться к экзамену</u></b></p>	4	[1-4]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Контрольная работа
	<b>Итого за семестр:</b>		<b>120,65</b>		
	<b>Подготовка к экзамену</b>	Вопросы к экзамену	<b>9</b>		экзамен

## 6.2. Тематика и задания для практических занятий

*Не предусмотрены*

## 6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий

1. Термины и определения. Основные сведения о механизмах и машинах.
2. Основные понятия устройства машин и механизмов. Классификация по структуре рабочего цикла, степени механизации, автоматизации процессов, функциональному назначению.
3. Машины для обработки овощей. Устройство, правила эксплуатации.
4. Машины для обработки мяса рыбы. Устройство, правила эксплуатации.
5. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Устройство, правила эксплуатации.
6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Устройство, правила эксплуатации.
7. Инвентарь предприятий общественного питания. Устройство, правила эксплуатации.
8. Классификация, теплового оборудования. Устройство, технические характеристики, правила эксплуатации теплового оборудования.
9. Классификация, строение, технические характеристики и назначение холодильного оборудования.
10. Техника безопасности при эксплуатации оборудования. Охрана труда.

## 6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ (проектов)

*Не предусмотрены*

## 7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

	Основная	
1	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания. Очистительное и измельчительно-режущее оборудование : учебное пособие / Ю. И. Подгорный, А. В. Кириллов, Т. Г. Мартынова, К. А. Титова. — Новосибирск : НГТУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-7782-4504-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.	<a href="https://e.lanbook.com/book/216344">https://e.lanbook.com/book/216344</a>
2	Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8353-2634-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.	<a href="https://e.lanbook.com/book/156111">https://e.lanbook.com/book/156111</a>
	Дополнительная	

3	Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1141778">https://znanium.com/catalog/product/1141778</a>
4	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднепрофессиональное образование).	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1059379">https://znanium.com/catalog/product/1059379</a>

## 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

*Информационно-образовательные ресурсы:*

1. Библиотека ГОСТов. Все ГОСТы, [Электронный ресурс], URL:<http://vsegost.com/>

*Электронные библиотечные системы:*

1. ЭБС «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

## 9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл – 404 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/; Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Стол, стулья для обучающихся (посадочные места на 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска.	Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (поставщик ООО «Системный интегратор», договор № 22 ГК от 16.12.2016 г.) Свободно распространяемое программное обеспечение: LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+). Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441
Гл-406 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных	Стол, стулья для обучающихся (посадочные места на 32 студента); стол, стул для преподавателя; доска. Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/);	

<p>консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок VENSPS-70.</p>	
<p>Гл – 208 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>Портативное видеопрезентационное оборудование:          Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/;          Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70.          Переносной экран, рабочая доска.          Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 36 студентов); стол, стул для преподавателя; доска.</p>	
<p>Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)</p>	<p>Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт.          Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединены локальной сетью с выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (A2 и A4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт.</p>	<p>АИБС MapкSQL - 3шт.          Windows XP SP3 -10шт. лицензия. Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная-1шт.; Windows 8 Pro лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.; ABBYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия - 2шт.; АИБС MapкSQL - 25шт. лицензия.          Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441</p>
<p>Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.</p>	<p>Специальное лицензионное ПО не требуется</p>