

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: очная; заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 6 з.е.

в академических часах: 216 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Хаматгалеевой Г.А. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 15.06.2020 г. № 329н; Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н; Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 г. № 281н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	7
5.1. Содержание дисциплины	7
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	9
6. Лабораторные занятия	10
7. Практические занятия.....	11
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	13
9. Самостоятельная работа студента	13
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	17
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	17
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	19

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является сформировать систему знаний, умений и навыков по основным направлениям механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи. Изучить теоретические и практические вопросы в области машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания, а также рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности.

Задачи:

- изучение студентами основных направлений механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи;
- изучение рынка машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания;
- изучение конструктивных особенностей отдельных узлов и агрегатов машин и аппаратов, используемых в технологических процессах на предприятиях общественного питания;
- изучение функционального назначения рабочих органов и машин в целом для обеспечения технологических процессов по приготовлению пищи;
- изучение методов подбора технологического оборудования для эксплуатации его на предприятиях общественного питания;
- изучение рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности;
- изучение требований по эксплуатации и технического обслуживания машин и оборудования на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
ОПК-3	Учебная практика, ознакомительная практика		4 сем			Последующая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК – 3.1 Способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности	Знать: основные направления механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности Уметь: применять основные направления механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности Владеть: навыками основными направлениями механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности
	ОПК – 3.2 Способен использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания	Знать: основные направления механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания Уметь: применять основные направления механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания Владеть: навыками использования механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания
	ОПК – 3.3 Способен осуществлять выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	Знать: методы выбора и компоновки технологического оборудования с учетом инженерных процессов Уметь: применять знания инженерных процессов для осуществления выбора и компоновки технологического оборудования Владеть: навыками выбора и компоновки технологического оборудования с учетом инженерных процессов

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 3 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	80,5	80,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	80	80
• занятия лекционного типа	32	32
• занятия семинарского типа:	48	48
практические занятия	48	48
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	8	8
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	99,5	99,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	90,5	90,5
- контрольное тестирование	9	9
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	36	36
ИТОГО:	ак. часов	216
Общая трудоемкость	зач. ед.	6

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам 3 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	16,5	16,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	16	16
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:	10	10
практические занятия	10	10
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	2	2
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	190,5	190,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	180	180
- контрольное тестирование	10,5	10,5
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	9	9
ИТОГО:	ак. часов	216
Общая трудоемкость	зач. ед.	6

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

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Тема 1.1 Классификация технологического оборудования и требования, предъявляемые к технологическим машинам

Классификация технологического оборудования и структура машин.

Материалы, используемые в машинах и механизмах предприятий общественного питания. Понятие о производительности и потребной мощности механического оборудования.

Тема 1.2 Универсальные кухонные машины

Назначение, область применения и маркировка универсальных кухонных машин. Устройство и принцип действия универсальных кухонных машин.

Маркировка сменных исполнительных механизмов. Правила безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин.

Тема 1.3 Прессующее оборудование

Прессование, рабочие органы соковыжималок, принцип действия соковыжималки, рабочие элементы соковыжималки, принципиальное устройство механизма для отжима соков из продуктов.

Тема 1.4 Весовое оборудование

Группы весов, требование наглядности показаний весов, требование устойчивости весов, виды гирь вы знаете, принцип действия электронных весов, условные гири, рейтерные гири.

Тема 1.5 Очистительное оборудование

Технологический процесс очистки корнеплодов. Картофелечистки периодического действия. Картофелечистки непрерывного действия. Приспособления для очистки рыбы.

Тема 1.6 Измельчительное оборудование

Овощерезательные и протирачные машины. Размолочные механизмы. Машины для измельчения мяса. Машины для нарезки продуктов.

Тема 1.7 Месильно-перемешивающее оборудование

Тестомесильные и взбивальные машины, устройство, работа и правила эксплуатации. Фаршемешалки, устройство, работа и правила эксплуатации

Тема 1.8 Холодильное оборудование

Охлаждение, искусственное охлаждение, компрессорная холодильная установка, холодильные витрины, шкафы.

Раздел 2. Тепловое оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.1 Общий принцип устройства тепловых аппаратов

Виды тепловой обработки пищевых продуктов. Классификация теплового оборудования. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов. Конструкции теплообменных аппаратов

Тема 2.2 Аппараты для выпечки

Классификация и устройство пищеварочных котлов. Предохранительные устройства котлов. Пищеварочные шкафы. Кофеварки

Тема 2.3 Жарочное оборудование

Устройство и работа электросковород и электрофритюрниц. Жарочные аппараты непрерывного действия. Устройство и работа пекарных шкафов. Шашлычные печи

Тема 2.4 Аппараты для выпечки

Жарочные и пекарные шкафы, Шкафы с естественным движением теплоносителя просты по конструкции, с принудительным движением теплоносителя, с последовательной схемой движения теплоносителя, Шкафы с параллельным, смешанным и осевым движением теплоносителя.

Тема 2.5 Водогрейное оборудование

Устройство и работа кипятильников и водонагревателей

Тема 2.6 Оборудование для комплектации и раздачи обедов

Электрические мармиты. Тепловые стойки и шкафы. Линии раздачи пищи

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторн ых занятий в интеракти в-ной форме
		занятия лекцио н-ного типа	занятия семинарског о типа / из них в форме практическо й подготовки	само стоя- тель ная рабо та	Всего	
1.	Тема 1.1 Классификация технологического оборудования и требования, предъявляемые к технологическим машинам	4	4	1,5	9,5	
2.	Тема 1.2 Универсальные кухонные машины	2	2	7	11	
3.	Тема 1.3 Прессующие оборудование	2	2	7	11	
4.	Тема 1.4 Весовое оборудование	2	2	7	11	
5.	Тема 1.5 Очистительное оборудование	2	2	7	11	2
6.	Тема 1.6 Измельчительное оборудование	2	4	7	13	2
7.	Тема 1.7 Месильно-перемешивающее оборудование	2	4	7	13	2
8.	Тема 1.8 Холодильное оборудование	2	4	7	13	2
9.	Тема 2.1 Общий принцип устройства тепловых аппаратов	2	4	7	13	
10.	Тема 2.2 Аппараты для выпечки	2	4	7	13	
11.	Тема 2.3 Жарочное оборудование	2	4	7	13	
12.	Тема 2.4 Аппараты для выпечки	2	4	7	13	
13.	Тема 2.5 Водогрейное оборудование	2	4	7	13	
14.	Тема 2.6 Оборудование для комплектации и раздачи обедов	4	4	7	15	
	Курсовая работа					
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	в том числе курсовая работа (проект)					
	Итого	32	48	99,5	216	8

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторн ых занятий в интеракти в-ной форме
		занятия лекцио н-ного типа	занятия семинарског о типа / из них в форме практическо й подготовки	самос тоя- тельна я работа	Всег о	
1.	Тема 1.1 Классификация технологического оборудования и требования, предъявляемые к технологическим машинам	2		12	14	
2.	Тема 1.2 Универсальные кухонные машины	2		12	14	
3.	Тема 1.3 Прессующие оборудование		2	12,5	14,5	
4.	Тема 1.4 Весовое оборудование		2	14	16	
5.	Тема 1.5 Очистительное оборудование		2	14	16	
6.	Тема 1.6 Измельчительное оборудование		2	14	16	
7.	Тема 1.7 Месильно-перемешивающее оборудование		2	14	16	
8.	Тема 1.8 Холодильное оборудование			14	14	
9.	Тема 2.1 Общий принцип устройства тепловых аппаратов	2		14	16	
10.	Тема 2.2 Аппараты для выпечки			14	14	
11.	Тема 2.3 Жарочное оборудование			14	14	
12.	Тема 2.4 Аппараты для выпечки			14	14	
13.	Тема 2.5 Водогрейное оборудование			14	14	
14.	Тема 2.6 Оборудование для комплектации и раздачи обедов			14	14	
	Курсовая работа					
	Подготовка к экзамену				9	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	в том числе курсовая работа (проект)					
	Итого	6	10	190,5	216	

6. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия не предусмотрены.

7. Практические занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Классификация технологического оборудования и требования, предъявляемые к технологическим машинам	Классификация технологического оборудования и структура машин. Материалы, используемые в машинах и механизмах предприятий общественного питания. Понятие о производительности и потребной мощности механического оборудования.	4	
2	Универсальные кухонные машины	Назначение, область применения и маркировка универсальных кухонных машин. Устройство и принцип действия универсальных кухонных машин. Маркировка сменных исполнительных механизмов. Правила безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин.	2	
3	Прессующие оборудование	Прессование, рабочие органы соковыжималок, принцип действия соковыжималки, рабочие элементы соковыжималки, принципиальное устройство механизма для отжима соков из продуктов	2	
4	Весовое оборудование	Группы весов, требование наглядности показаний весов, требование устойчивости весов, виды гирь вы знаете, принцип действия электронных весов, условные гири, рейтерные гири.	2	
5	Очистительное оборудование	Технологический процесс очистки корнеплодов. Картофелечистки периодического действия. Картофелечистки непрерывного действия. Приспособления для очистки рыбы.	2	
6	Измельчительное оборудование	Овощерезательные и протирачные машины. Размолочные механизмы. Машины для измельчения мяса. Машины для нарезки продуктов.	4	
7	Месильно-перемешивающее оборудование	Тестомесильные и взбивальные машины, устройство, работа и правила эксплуатации. Фаршемешалки, устройство, работа и правила эксплуатации	4	
8	Холодильное оборудование	Охлаждение, искусственное охлаждение, компрессорная холодильная установка, холодильные витрины, шкафы.	4	
9	Общий принцип устройства тепловых аппаратов	Виды тепловой обработки пищевых продуктов. Классификация теплового оборудования. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов. Конструкции теплообменных аппаратов	4	
10	Аппараты для выпечки	Жарочные и пекарные шкафы, Шкафы с естественным движением теплоносителя просты по конструкции, с принудительным движением теплоносителя, с последовательной схемой движения теплоносителя, Шкафы с параллельным,	4	

		смешанным и осевым движением теплоносителя.		
11	Жарочное оборудование	Устройство и работа электросковород и электрофритюрниц. Жарочные аппараты непрерывного действия. Устройство и работа пекарных шкафов. Шашлычные печи	4	
12	Аппараты для выпечки	Устройство и работа электроплит. Пароконвекторы.	4	
13	Водогрейное оборудование	Устройство и работа кипятильников и водонагревателей	4	
14	Оборудование для комплектации и раздачи обедов	Электрические мармиты. Тепловые стойки и шкафы. Линии раздачи пищи	4	
	Итого		48	

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Классификация технологического оборудования и требования, предъявляемые к технологическим машинам	Классификация технологического оборудования и структура машин. Материалы, используемые в машинах и механизмах предприятий общественного питания. Понятие о производительности и потребной мощности механического оборудования.		
2	Универсальные кухонные машины	Назначение, область применения и маркировка универсальных кухонных машин. Устройство и принцип действия универсальных кухонных машин. Маркировка сменных исполнительных механизмов. Правила безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин.		
3	Прессующие оборудование	Прессование, рабочие органы соковыжималок, принцип действия соковыжималки, рабочие элементы соковыжималки, принципиальное устройство механизма для отжима соков из продуктов	2	
4	Весовое оборудование	Группы весов, требование наглядности показаний весов, требование устойчивости весов, виды гирь вы знаете, принцип действия электронных весов, условные гири, рейтерные гири.	2	
5	Очистительное оборудование	Технологический процесс очистки корнеплодов. Картофелечистки периодического действия. Картофелечистки непрерывного действия. Приспособления для очистки рыбы.	2	
6	Измельчительное оборудование	Овощерезательные и протирачные машины. Размолочные механизмы. Машины для измельчения мяса. Машины для нарезки продуктов.	2	
7	Месильно-перемешивающее оборудование	Тестомесильные и взбивальные машины, устройство, работа и правила эксплуатации. Фаршемешалки, устройство, работа и правила эксплуатации	2	

8	Холодильное оборудование	Охлаждение, искусственное охлаждение, компрессорная холодильная установка, холодильные витрины, шкафы.		
9	Общий принцип устройства тепловых аппаратов	Виды тепловой обработки пищевых продуктов. Классификация теплового оборудования. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов. Конструкции теплообменных аппаратов		
10	Аппараты для выпечки	Классификация и устройство пищеварочных котлов. Предохранительные устройства котлов. Пищеварочные шкафы. Кофеварки		
11	Жарочное оборудование	Устройство и работа электросковород и электрофритюрниц. Жарочные аппараты непрерывного действия. Устройство и работа пекарных шкафов. Шашлычные печи		
12	Аппараты для выпечки	Жарочные и пекарные шкафы, Шкафы с естественным движением теплоносителя просты по конструкции, с принудительным движением теплоносителя, с последовательной схемой движения теплоносителя, Шкафы с параллельным, смешанным и осевым движением теплоносителя.		
13	Водогрейное оборудование	Устройство и работа кипятильников и водонагревателей		
14	Оборудование для комплектации и раздачи обедов	Электрические мармиты. Тепловые стойки и шкафы. Линии раздачи пищи		
	Итого		10	

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы предусмотрены.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к экзамену.

Тема 1.1 Классификация технологического оборудования и требования, предъявляемые к технологическим машинам

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Классификация технологического оборудования и требования, предъявляемые к технологическим машинам».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: классификация технологического оборудования и структура машин.

Материалы, используемые в машинах и механизмах предприятий общественного питания. Понятие о производительности и потребной мощности механического оборудования.

Оценочные средства: контрольные вопросы, тестированный контроль.

Тема 1.2 Универсальные кухонные машины

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Универсальные кухонные машины».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: назначение, область применения и маркировка универсальных кухонных машин. Устройство и принцип действия универсальных кухонных машин.

Маркировка сменных исполнительных механизмов. Правила безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин.

Оценочные средства: задачи, контрольные вопросы, тестированный контроль.

Тема 1.3 Прессующее оборудование

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Прессующее оборудование».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: прессование, рабочие органы соковыжималок, принцип действия соковыжималки, рабочие элементы соковыжималки, принципиальное устройство механизма для отжима соков из продуктов.

Оценочные средства: задачи, контрольные вопросы, тестированный контроль.

Тема 1.4 Весовое оборудование

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Весовое оборудование».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: Группы весов, требование наглядности показаний весов, требование устойчивости весов, виды гирь вы знаете, принцип действия электронных весов, условные гири, рейтерные гири.

Оценочные средства: задачи, контрольные вопросы, тестированный контроль.

Тема 1.5 Очистительное оборудование

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Очистительное оборудование » с определением основных аспектов установления цены на реализуемую продукцию.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные

понятия: технологический процесс очистки корнеплодов. Картофелечистки периодического действия. Картофелечистки непрерывного действия. Приспособления для очистки рыбы.

Оценочные средства: контрольные вопросы, тестированный контроль.

Тема 1.6 Измельчительное оборудование

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Измельчительное оборудование» с определением основных аспектов составления бюджетов производственных и торговых организаций.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: овощерезательные и протирочные машины. Размолочные механизмы. Машины для измельчения мяса. Машины для нарезки продуктов.

Оценочные средства: задачи, контрольные вопросы, тестированный контроль

Тема 1.7 Месильно-перемешивающее оборудование

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Месильно-перемешивающее оборудование» с определением основных аспектов анализа отклонений при составлении бюджетов.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: тестомесильные и взбивальные машины, устройство, работа и правила эксплуатации. Фаршемешалки, устройство, работа и правила эксплуатации

Оценочные средства: задачи, контрольные вопросы, тестированный контроль.

Тема 1.8 Холодильное оборудование

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Холодильное оборудование » с определением основных аспектов управленческих решений.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: Охлаждение, искусственное охлаждение, компрессорная холодильная установка, холодильные витрины, шкафы.

Оценочные средства: задачи, контрольные вопросы, тестированный контроль.

Тема 2.1 Общий принцип устройства тепловых аппаратов

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Общий принцип устройства тепловых аппаратов» с определением основных аспектов составления внутренней отчетности организации.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: виды тепловой обработки пищевых продуктов. Классификация

теплового оборудования. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов. Конструкции теплообменных аппаратов.

Оценочные средства: задачи, контрольные вопросы, тестированный контроль.

Тема 2.2 Аппараты для выпечки

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Аппараты для выпечки» с определением основных аспектов составления внутренней отчетности организации.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: классификация и устройство пищеварочных котлов. Предохранительные устройства котлов. Пищеварочные шкафы. Кофеварки.

Оценочные средства: задачи, контрольные вопросы, тестированный контроль.

Тема 2.3 Жарочное оборудование

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Жарочное оборудование» с определением основных аспектов составления внутренней отчетности организации.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: устройство и работа электросковород и электрофритюрниц. Жарочные аппараты непрерывного действия. Устройство и работа пекарных шкафов. Шашлычные печи.

Оценочные средства: задачи, контрольные вопросы, тестированный контроль.

Тема 2.4 Аппараты для выпечки

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Аппараты для выпечки» с определением основных аспектов составления внутренней отчетности организации.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: Жарочные и пекарные шкафы, Шкафы с естественным движением теплоносителя просты по конструкции, с принудительным движением теплоносителя, с последовательной схемой движения теплоносителя, Шкафы с параллельным, смешанным и осевым движением теплоносителя.

Оценочные средства: задачи, контрольные вопросы, тестированный контроль.

Тема 2.5 Водогрейное оборудование

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Водогрейное оборудование» с определением основных аспектов составления внутренней отчетности организации.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: устройство и работа кипятильников и водонагревателей

Оценочные средства: задачи, контрольные вопросы, тестированный контроль.

контроль.

Тема 2.6 Оборудование для комплектации и раздачи обедов

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Оборудование для комплектации и раздачи обедов» с определением основных аспектов составления внутренней отчетности организации.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: Электрические мармиты. Тепловые стойки и шкафы. Линии раздачи пищи.

Оценочные средства: задачи, контрольные вопросы, тестированный контроль.

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) нормативные документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть вторая: федеральный закон Российской Федерации от 26 января 1996 г. № 14-ФЗ [Электронный ресурс].

2. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I «О защите прав потребителей» [Электронный ресурс].

3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Электронный ресурс].

б) основная литература:

1. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/538703>

2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

в) дополнительная литература:

1. Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование: учебное пособие / Под общ. ред. Т.Л. Колупаевой. - М.: Форум, 2009. - 272 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/175508>

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая

перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

<http://restopen.ru> Оборудование для ресторанов, кафе, столовых

<https://maresto.ua/> Оборудование для ресторанов, кафе, столовых

<https://food-equip.com.ua/> Оборудование для ресторанов, кафе, столовых

<https://inox-trade.com.ua/> Оборудование для ресторанов, кафе, столовых

<https://golospovara.com.ua/> Оборудование для ресторанов, кафе, столовых

<https://lordukraine.com.ua/> Оборудование для ресторанов, кафе, столовых

<https://oskar.dp.ua/> Оборудование для ресторанов, кафе, столовых

<https://unox.com.ua/> Оборудование для ресторанов, кафе, столовых

<http://www.tdt.net.ua/> Оборудование для ресторанов, кафе, столовых

<https://obu.at.ua/> Оборудование для ресторанов, кафе, столовых

<http://repair-equipment.com.ua/> Оборудование для ресторанов, кафе, столовых

<http://www.remida.com.ua/> Оборудование для ресторанов, кафе, столовых

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru

- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks

- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru

- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»

- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com

- <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензиянапакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. AdobeAcrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

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

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.