

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное  
автономное образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-  
экономического института  
Ю.П. Александров/  
« 18 » 03 2016 г.  
Торгово-экономический  
институт



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОБОРУДОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО**  
**ПИТАНИЯ**

Дисциплина ОП.10 Оборудование организаций общественного питания  
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Красноярск 2016

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программу составил: преподаватель ОСПО Н.С. Зайцева   
инициалы, фамилия, подпись

Рабочая программа обсуждена на заседании Совета ОСПО

« 16 » марта 2016 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Н.С. Зайцева   
фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в учебной программе на 201 \_\_/201\_\_ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании Совета ОСПО

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_

Заведующий ОСПО \_\_\_\_\_  
фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:

Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров \_\_\_\_\_  
фамилия, инициалы, подпись

## **1 Цели и задачи изучения дисциплины**

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

Целью курса «Оборудование организаций общественного питания» является ознакомление студентов, с современными видами механического, теплового, холодильного, весоизмерительного оборудования.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области использования различных видов оборудования;
- дальнейшее развитие и совершенствование готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии, навыков самоорганизации и саморазвития, информационных умений и навыков;
- овладение умениями в использовании различных видов оборудования;
- применение полученных знаний и умений в профессиональной деятельности

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

Задачи дисциплины заключаются в развитии следующих знаний, умений и навыков личности:

изучение устройства и работы механического, торгового, теплового, холодильного оборудования;

приобретение практических навыков эксплуатации машин и механизмов, используемых на предприятиях общественного питания;

изучение вопросов технического вооружения и перевооружения предприятий отрасли;

изучение вопросов технико-экономической оценки эффективности машин и механизмов, используемых на предприятиях общественного питания;

### **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы подготовки специалистов среднего звена**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального

и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате изучения дисциплины студент должен:

*уметь:*

- определять разные виды оборудования в организациях общественного питания;
- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование по его назначению с соблюдением правил безопасности.

*знать:*

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования
- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

#### **1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Курс «Оборудование организаций общественного питания» относится к вариативной части цикла общепрофессиональных дисциплин (ОП.10).

Дисциплина «оборудование организаций общественного питания» знакомит студентов с основными видами технологического оборудования, предполагает освоение методов его безопасной эксплуатации. Курс нацелен на формирование ключевых компетенций, необходимых для эффективного решения профессиональных задач и организации профессиональной деятельности на основе глубокого понимания принципов функционирования технологического оборудования, применяемого в предприятиях общественного питания.

Современный этап развития предприятий общественного питания характеризуется тем, что на основе накопленных научных знаний и достижений в области науки и техники требует высокой квалификации обслуживающего персонала, конструкторов-проектировщиков и руководителей.

В настоящее время многие традиционные технологические схемы и приёмы кардинально пересматриваются и заменяются новыми, более прогрессивными. Это вызывает необходимость разработки и внедрения нового эффективного технологического оборудования. Поэтому неотъемлемой ча-

стью подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является изучение современных видов оборудования, применяемого в организациях общественного питания.

Курс «Оборудование организаций общественного питания» имеет непосредственные междисциплинарные связи, с такими дисциплинами и междисциплинарными курсами учебного плана специальности как: «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технология процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов».

### 1.5 Особенности реализации дисциплины

Программой дисциплины предусмотрено применение следующих образовательных технологий: проведение лекционных и практических занятий, самостоятельная работа студентов, консультации преподавателя.

### 2 Объем дисциплины (модуля)

Виды работ	Форма обучения	
	Очная	
	Семестр	
	II	
А	1	2
Лекции	52	
Практические занятия (ПЗ)	30	
Семинарские занятия (СЗ)	-	
Лабораторные занятия (ЛЗ)	-	
Самостоятельная работа	42	
Контрольная работа	+	
Реферат	-	
Курсовая работа	-	
Зачет дифференцированный	-	
Экзамен	+	
Всего часов:	124	

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
	Введение. Классификация оборудования	4			2	ОК.1., ОК.5., ОК.6., ОК.8., ОК.9. ПК.1.1-ПК.5.2
1	Механическое оборудование	26	14		20	ОК.2., ОК.4., ОК.5. ОК.6., ОК.7., ОК.8., ОК.9. ПК.1.1-ПК.5.2
2	Тепловое оборудование	18	12		16	ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.5., ОК.6., ОК.7., ОК.8., ОК.9. ПК.1.1-ПК.5.2
3	Холодильное оборудование	4	4		4	ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.5., ОК.6., ОК.7., ОК.8., ОК.9. ПК.1.1-ПК.5.2
	Итого	52	30		42	

### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>1</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
	<i>Введение.</i>	Классификация оборудования	4	
1	1. Механическое оборудование	Детали машин. Понятие о деталях машин и материалах. Машины и механизмы	4	
		Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод. Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства.	4	
		Сортировочно-калибровочное, моечное и очистительное оборудование. Принципы работы. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования.	6	
		Измельчительное и режущее оборудование. Принципы работы. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования.	2	
		Месильно-перемешивающее оборудование. Принципы работы. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования	2	
		Дозировочно-формовочное оборудование. Принципы работы. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования	2	
		Посудомоечные машины. Понятие о посудомоечных машинах. Классификация посудомоечных машин.	2	
		Весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование. Классификации весоизмерительного оборудования. Понятие о взвешивании веса и массы.	4	
2	2. Тепловое оборудование	Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование. Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Общие сведения о модульном оборудовании. Классификация варочных аппаратов.	4	

<sup>1</sup> В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «\*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.



№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>2</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
		Аппараты для жарки и выпечки. Жарочно – пекарное оборудование. Общие сведения о сковородах, фритюрницах. Классификация сковород. Устройство шкафа пекарского электрического секционнo-модулированного и шкафа жарочного электрического секционнo-модулированного. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.	6	
		Многофункциональное, универсальное тепловое и водогрейное оборудование. Виды и характеристика пароконвектоматов. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. Выбор режима работы.	4	
		Аппараты инфракрасного и сверхчастотного нагрева. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. Выбор режима работы.	2	
		Оборудование для раздачи пищи. Классификация линий комплектаций и раздачи обедов. Оборудование комплектации и раздачи обедов. Автоматизированные линии комплектации и раздачи обедов. Конструктивные особенности линий. Эксплуатационно-технические характеристики. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности устройства отдельных основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	
3	3. Холодильное оборудование	Холодильное оборудование. Холодильные прилавки, витрины, стойки витрины, прилавки витрины, специализированное оборудование для охлаждения жидкостей: их назначение, типы, общая характеристика, особенности основных узлов, правила эксплуатации.	4	
ИТОГО			52	

<sup>2</sup> В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «\*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

### 3.3 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>3</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации и техника безопасности. Сборка разборка, освоение правил техники безопасности.	2	
2	1	Машины для обработки овощей. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности протиро-резательной машины МП 800. Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные неисправности.	2	
		Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности котлетоформовочной машины МФК 2240. Определить последовательность сборки котлетоформовочной машины, освоение техники безопасности.	2	
3	1	Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасностирыбоочистительной машины РО 1. Определить последовательность сборки РО 1, освоение техники безопасности.	2	
4	1	Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности машину для нарезки гастрономических продуктов МРГ -300А. Освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей машины для нарезки гастрономических продуктов, их устранение.	2	
		Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасностипосудомоечной машины	2	

<sup>3</sup> В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «\*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>4</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
5	1	Изучить и определить устройство, весов различных типов, принцип действия, правила эксплуатации.	2	
6	2	Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования кофеварки электрической КВЭ-7. Освоение техники безопасности. Классификация паровых камер. Схема варочного парового шкафа. Устройство, назначение и правила эксплуатации парового варочного аппарата АПЭСМ -2.	2	
7	2	Определить и изучить устройство фритюрницы электрической секционномодулированной. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.	2	
8	2	Определить и изучить устройство шкафа пекарского электрического секционномодулированного и шкафа жарочного электрического секционномодулированного. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.	2	
	2	Определить и изучить устройство кипятильника непрерывного действия электрического КНЭ 25. Назначение, устройство, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.	2	
	2	Определить и изучить устройство аппаратов для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты). Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. МСЭСМ 50; МНЭ – 45; МЭП – 6; МЭП-20; МЭП 60. Определить и изучить устройство аппаратов для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты). Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации стойки раздаточной тепловой электрической модулированной СРТЭСМ.	2	

<sup>4</sup> В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «\*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>5</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
	3	Изучить и определить устройство, назначение холодильного шкафа ШХ-0,6; ШХ-1,2. Изучить и определить устройство, назначение холодильных камер КХН 2-6; КХС 2-6. Отработка правил эксплуатации холодильного оборудования.	2	
	3	Изучить и определить устройство, назначение прилавка витрины. Отработка правил эксплуатации. Изучить и определить устройство, назначение льдогенератора ЛГ - 10М. Отработка правил эксплуатации.	2	
<i>ИТОГО</i>			26	

### 3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

<sup>5</sup> В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «\*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

#### **4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

1. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организации общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост. С. Г. Марченкова. - Электрон. текстовые данные (самораспаковывающийся архив; 45,3 Мб). - Красноярск : СФУ, 2013. - с. - (Электронная библиотека СФУ. Учебно-методические комплексы дисциплин в авторской редакции). - Загл. с титул. Экрана

#### **5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

В соответствии с учебным планом, формой итогового контроля является экзамен.

Целью экзамена является проверка усвоения студентами теоретического материала по темам курса, готовности применить эти знания и умения в соответствии с избранной ими профессиональной деятельностью.

Экзамен по дисциплине «Оборудование организаций общественного питания» проводится:

- в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по подготовленным вопросам согласно заданию;

#### *Критерии оценивания:*

«*Отлично*» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

«*Хорошо*» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.

«*Удовлетворительно*» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют

доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная.

## **6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

### *Основная литература*

1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко.- Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2016. - 412 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=538703>

2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : учебник для средних специальных и высших учебных заведений / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов.- Москва : ИД Форум : НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=484856>

### *Дополнительная литература:*

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : практикум : [учебное пособие для средних специальных и высших учебных заведений] / К. Я. Гайворонский.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2017. - 104 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=809878>

2. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=263427>

### *Нормативно-правовая литература*

1. ГОСТ Р ИСО 3972-2005. Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. Введ. 2007.01.01. - М.: Стандартинформ, 2006. – 7 с.

2. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Взамен ГОСТ Р 50762-95; введ. 01.01.2009. - М.: Стандартинформ, 2008. – 15 с.

3. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Взамен ГОСТ Р 50763-95; введ. 01.01.2009. - М.: Стандартинформ, 2008. – 12 с.

4. ГОСТ Р 53159-2008. Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника. Введ. 01.01.2010. - М.: Стандартинформ, 2009. – 16 с.
5. ГОСТ Р 53996-2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Введ. 01.01.2012. - М.: Стандартинформ, 2011. – 12 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014.
9. СанПиН 2.3.2.-1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – М.: ФГУП «ИнтерСЭН», 2002.– 68 с.
10. СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (в редакции СП 2.3.6.1254-03 Дополнения № 1, СП 2.3.6.2202-07 Изменение № 2 к СП 2.3.6.1079-01, СП 2.3.6.2820-10 Дополнения № 3 СП 2.3.6.1079-01, СП 2.3.6.2867-11 Изменений и дополнений № 4).
11. СанПиН 2.3.2. 1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2. 1078-01. – М. : Минздрав России, 2004. – 34 с.
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.
13. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. – М.: Минздрав России, 2003. – 45 с.
14. О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции") [Электронный ресурс] : решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (ред. от 10.06.2014) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>

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

### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://search.photo.qip.ru>
2. <http://www.bestreferat.ru/referat-145958.html>
3. <http://www.twirpx.com/files/food/catering/?show=recent>

*Видео ролики:*

1. [http://www.youtube.com/watch?v=zfVKTC\\_BRaE](http://www.youtube.com/watch?v=zfVKTC_BRaE)–принцип работы мясорубки
2. [http://www.youtube.com/watch?v=JZwQUgeq\\_9g&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=JZwQUgeq_9g&feature=related)- принцип работы слайстера
3. <http://www.youtube.com/watch?v=DkIKM5PigAA&feature=related>- принцип работы картофелечистительной машины.
4. <http://www.youtube.com/watch?v=Q8oVZhZ88C8> – конструкция МОК
5. <http://www.youtube.com/watch?v=tXJ-BeOMYXg>

*Профессиональные журналы*

Журнал «ВКУС Гид: ресторация». – Режим доступа: <http://www.vkusmedia.ru/>

Журнал «Гастрономъ». – Режим доступа : <http://www.gastronom.ru/>

Журнал «Мое дело. Ресторан (FoodService)». – Режим доступа: <http://www.cafefuture.ru>

Журнал «Мясной ряд». – Режим доступа : <http://meat-milk.ru/>

Журнал «ПродИндустрия». – Режим доступа: <http://www.prodindustry.ru/>

Журнал «Продуктовый бизнес». – Режим доступа: <http://www.idpr.ru/>

Журнал «Ресторанные ведомости».- Режим доступа: <http://www.restoved.ru/>

Журнал «Хлебопечение России».- Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/>

«Horeca magazine» (деловой журнал Индустрии гостеприимства и питания). – Режим доступа : <http://www.horecamagazine.ru/>

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Учебный процесс по курсу «Оборудование организаций общественного питания» проходит по классической для средних учебных заведений схеме: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов, промежуточные формы контроля, зачет (экзамен).

Первостепенное значение в учебном процессе для любой формы обучения играют *лекции*. Данная форма представляет собой передачу информации от преподавателя студентам. Лекции имеют важнейшее значение для формирования целостной системы знаний студента и успешной сдачи зачета.

Лекционная форма работы позволяет формировать системные знания студентов. В лекциях внимание уделяется особо сложным и наименее освещенным в учебной литературе проблемам курса, с которыми самостоятельно справиться студенту, зачастую, крайне сложно. В течение лекции студенту рекомендуется вести конспективные записи, которые заключаются в кратком изложении ключевых проблем освещаемой темы.



Практические занятия систематизируют работу по изучению каждой темы на основе лекционного материала, прочитанной учебной и дополнительной литературы, позволяют формировать методологические и практические навыки. Для проведения практических работ используется тепловое, механическое, нейтральной и другое вспомогательное оборудование технологической лаборатории: пароконвектомат Rational SCC101E-RA-3NAC400/50, шкаф холодильный ШХ-0,7, весы настольные МК-А, столы производственные секционные модулированные СПСМ-2, столы секционные модульные с охлаждаемой поверхностью ВМХ-2/1, гастроемкости из специальной нержавеющей стали GN1, котлы (сотейники, кастрюли и прочее) наплитные, плиты электрические секционные кухонные ПЭ-024ИП, шкаф жарочный электрический секционный модулированный 3-х секционный ШЖЭСМ-3, кипятильник непрерывный электрический КНЭ-25, взбивальная машина МВ-6, универсальная кухонная машина, раковина для мытья рук, кухонный инвентарь (ножи, лопатки, ложки, сита, вилки и т.д.), термощуп, блендер и прочее.

Подготовка к практическим занятиям предполагает высокий уровень *самостоятельной работы* студентов.

Кроме того, студент имеет право на индивидуальные консультации преподавателя в течение семестра.

Самостоятельная работа по дисциплине «Оборудование организаций общественного питания» предусматривает развитие трудолюбия, добросовестности, настойчивости, усидчивости, самостоятельности, творческого мышления и неординарного подхода студентов к решению учебных задач, что составляет основу будущего профессионального роста.

Содержание самостоятельной работы студента по курсу «Оборудование организаций общественного питания» заключается:

- ✓ в проработке рекомендуемой и лично выбранной литературы в процессе подготовки к учебным занятиям, дополнении информации, полученной на лекциях и практических занятиях;
- ✓ в подготовке рефератов, докладов, освещающих вопросы современных видов оборудования;
- ✓ в подборе и обработке необходимой литературы, содержащей информацию для выполнения письменного опроса (тестирования).

Самостоятельная работа является важной итоговой формой работы, позволяющей оценить способности студента.

В соответствии с учебным планом, формой контроля по дисциплине «Оборудование организаций общественного питания» для студентов является устный экзамен.

Цель экзамена— проверка уровня усвоения студентами учебного материала, предусмотренного программой, и способности адаптировать полученные знания к профессиональной деятельности в современных условиях.

В ходе изучения дисциплины по отдельным темам могут также применяться такие формы текущего контроля как написание студентами контрольных (самостоятельных) работ; сочинений по проблемным вопросам дисциплины.

плины; подготовка докладов (рефератов) по наиболее интересным вопросам курса.

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### **9.1. Перечень необходимого программного обеспечения**

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

### **9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем**

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>
- Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образова-

ния. –Москва, [2006]. – Режим доступа:  
<http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

## 10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-5шт.
2	УПК Лаборатории В, С. ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. Пароконвекционный аппарат StlfCookingCenter 61 2. VarioCookingCenter 112 с опци-

		<p>ей Плита VitroCeran и шкаф-подставка с дверцей</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Шкаф шоковой заморозки и интенсивного охлаждения для различных видов продуктов( 1 блюда, 2 блюда, отварные и сырые овощи и т. д.)</li> <li>4. Овощерезка Robot-Coupe C 150 e . Комплект ножей к C150 e</li> <li>5. Ручноймиксер Robot-Coupe MiniMP190Combi</li> <li>6. Кухонный БликсерRobot-CoupeR201 UitraE</li> <li>7. Конвектомат с тумбой EC07/F5</li> <li>8. Аппарат для отваривания гарнира</li> <li>9. Гриль GS6TK</li> <li>10.Духовка V6 FD</li> <li>11.Мармит сухого подогрева BS6A</li> <li>12.Мармит ФРИCS4</li> <li>13.Мясорубка МУМ – 12E</li> <li>14.Печь НТ – 6</li> <li>15.Плита кухонная Эл. ЭП – 4жш</li> <li>16.Плита Эл. 4 конфорочная ЭПК 48</li> <li>17.Фритюрница DF-66</li> <li>18.Фритюрница FR-4L</li> <li>19.Кухонный комбайн 5к45SS</li> <li>20.Холодильник Бирюса</li> <li>21.Блендер погружной.</li> <li>22.Столы производственные: Atesy -4шт, Lincat- 4шт.</li> <li>23.Моечные ванны Lincat -3шт.</li> <li>24.Стеллажи: «Craven» -2шт «Corsair»-1шт. «Atesy»-2шт.</li> <li>25.Весы электронные ПВ-15-2шт.</li> <li>26. Полки подвесные-2 шт.</li> </ol>
--	--	--

*Перечень вопросов для экзамена по дисциплине*

1. Классификация механического оборудования по функциональному значению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.
2. Техничко-экономические и эксплуатационные показатели механического оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоемкость, коэффициент прерывности, коэффициент использования.
3. Универсальные приводы, их назначение, маркировка отличительные особенности, кинематические схемы. Правила эксплуатации.
4. Универсальные кухонные машины общего и специального назначения, их комплектность. Правила эксплуатации.
5. Оборудование для сортировки, калибровки, просеивания. Типы просеивателей.
6. Оборудование для мойки овощей. Гидравлический и гидромеханический способы мойки.
7. Классификация посудомоечных машин, назначение, принцип действия. Посудомоечные машины периодического действия.
8. Посудомоечные машины непрерывного действия: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
9. Типы картофелечисток. Картофелечистки периодического о действия: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
10. Картофелечистки непрерывного действия, устройство, правила эксплуатации.
11. Типы измельчительных машин, применяемых в общественном питании: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
12. Типы размолочных машин, применяемых в общественном питании: назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
13. Машины для получения вареных пюреобразных продуктов: принцип действия, устройство, правила эксплуатации
14. Типы овощерезок, применяемых в общественном питании, их устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
15. Машины для измельчения мяса и рыбы: устройство, правила эксплуатации.
16. Машины для нарезания хлеба, принцип работы, устройство, правило эксплуатации.
17. Машины для нарезки гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
18. Фаршемешалки и механизмы для перемешивания: принцип работы, устройство, правила эксплуатации.
19. Тестомесильные машины: принцип работы, устройство, правила эксплуатации.

20. Типы взбивательных машин, применяемых в общественном питании: принцип работы, устройство, правила эксплуатации.
21. Дозировочно-формовочные машины, принцип действия, устройство, правила эксплуатации.
22. Тестораскаточные машины, принцип действия, устройство, правила эксплуатации.
23. Мармиты и тепловые шкафы: назначение, устройство, правила эксплуатации.
24. Кипятильники непрерывного действия: принцип действия, устройство, правила эксплуатации.
25. Кухонные плиты на твердом топливе и газовом обогреве: устройство, правила эксплуатации.
26. Электроплиты: устройство, правила эксплуатации
27. СВЧ-аппараты: назначение, правила эксплуатации, техника безопасности.
28. Аппараты ИК-нагрева: грили, шашлычные печи и др. Назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
29. Жарочные и пекарные шкафы: назначение, устройство, правила эксплуатации.
30. Фритюрницы: назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
31. Сковороды на электрическом и газовом обогреве, область применения, устройство, правила эксплуатации.
32. Пароварочные аппараты, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.
33. Автоклавы, их применение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
34. Закрытые пищеварочные котлы с косвенным обогревом, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
35. Типы электронагревателей, применяемых в тепловом оборудовании: открытого, закрытого типа и герметичные. Устройство, преимущества и недостатки.
36. Виды энергоносителей, используемых в тепловом оборудовании предприятий общественного питания: электрическая энергия, пар, твердое, жидкое и газообразное топливо.
37. Тепловой баланс теплового аппарата и его использование для рационального использования тепла.
38. Принцип газоснабжения предприятий общественного питания. Типы газовых горелок, греющих камер. Правила эксплуатации, техника безопасности и противопожарная техника

39. Сверхвысокочастотный нагрев пищевых продуктов, его физическая сущность. Диэлектрические свойства пищевых продуктов.
40. Инфракрасный нагрев продуктов, его физическая сущность. Проницаемость ИК-излучения в пищевые продукты.
41. . Классификация способов тепловой кулинарной обработка продуктов, применяемые тепловые аппараты.
42. Секционно-модулированное тепловое оборудование. Понятие Модуля. Типы, размеры и маркировка функциональных емкостей.
43. Классификация теплового оборудования предприятий общественного питания по функциональному признаку, технологическому назначению, способам обогрева, источникам теплоты, структуре рабочего цикла, степени автоматизация, конструктивному решению.
44. Оборудование для внутрицехового и межцехового перемещения грузов на предприятиях общественного питания.
45. Лифты и подъемники, устройство, правила эксплуатации. Уравнительные площадки.
46. Типы весов, применяемых на предприятиях общественного питания, Пределы взвешивания.
47. Роботы, применяемые для погрузочно-разгрузочных работ на складах. Специализированный автотранспорт.
48. Электронные весы, устройство, правила эксплуатации. Штриховой код.
49. Рычажные механические весы, устройство, правила эксплуатации.
50. Классификация контрольно-кассовых машин для расчетов с покупателями, их устройство и правила эксплуатации.
51. Устройство и правила эксплуатации автоматизированных расчетных узлов на предприятиях общественного питания.
52. Торговые автоматы, назначение, принцип работы, правила эксплуатации.
53. Дозировочное оборудование: типы, область применения, правила эксплуатации. .
54. Линии комплектации и раздачи комплексных обедов: устройство, правила эксплуатации.
55. Пароконвектоматы: область применения, устройство, правила эксплуатации.
56. Автоматы для приготовления и жарки пончиков, устройство, правила эксплуатации.
57. Автоматы для приготовления и жарки пирожков, устройство, правила эксплуатации.
58. Оборудование для предприятий быстрого обслуживания.
59. Пароконвектоматы: область применения, устройство, правила эксплуатации.
60. Кофеварки разных типов, устройство, правила эксплуатации
61. Электронагревательные элементы закрытого типа. Типы конфорок электроплит.
62. Мясорубки: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.