

Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания
наименование ОПОП
Б1.В.07
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины (модуля) Технологическое оборудование предприятий общественного питания

Разработчик (и):
Похольченко В.А.
ФИО
доцент
должность

канд. техн. наук, доцент
ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры
Технологическое и холодильное оборудова-
ние

наименование кафедры

протокол № 10 от 01.07.2022 г.

Заведующий кафедрой ТХО



подпись

В.А. Похольченко
ФИО

Мурманск
2022

Пояснительная записка

Объем дисциплины 5 з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций ¹	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1 _{ПК1} Способен организовать и вести технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: - классификацию, назначение и принципиальные схемы работы технологического оборудования в ведении технологического процесса; Уметь: - разрабатывать мероприятия по организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания; - пользоваться нормативными документами в профессиональной деятельности; Владеть: - навыками компоновки технологического оборудования с учетом требований санитарных норм, правил техники безопасности, охраны труда и противопожарных норм.

2. Содержание дисциплины

Модуль 1. Технологическое оборудование для механической обработки продуктов.

Тема 1.1. Детали машин. Понятие о деталях машин и материалах. Основные принципы классификации деталей машин. Понятие о передачах. Машины и механизмы. Классификация механического оборудования; классификация машин, структура рабочего цикла; расчет технологических показателей; устройство и принцип работы механического оборудования. Передаточные механизмы. Понятие о производительности машин. Общие правила эксплуатации и требования техники безопасности.

Тема 1.2. Универсальные кухонные машины. Приводы универсальных кухонных машин. Типы и комплектность универсальных кухонных машин.

Тема 1.3. Машины для обработки овощей и картофеля. Овощемоечные машины. Машины для очистки корнеплодов. Машины для сульфитации картофеля. Машины для нарезки овощей. Машины для протирания овощей. Понятие о поточных линиях для переработки овощей.

Тема 1.4. Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Фаршмешалки. Мясорыхлительные машины. Котлетоформовочные машины. Рыбоочистительные машины. Универсальные приводы для мясного цеха.

Тема 1.5. Машины для приготовления теста и кремов. Мукопросеиватели. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины. Взбивальные машины. Размолочные машины и механизмы.

Тема 1.6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Хлебрезательные машины. Машины для нарезки гастрономических товаров. Маслоделители.

Тема 1.7. Машины для мытья посуды. Посудомоечные машины непрерывного и периодического действия.

Тема 1.8. Подъемно-транспортное оборудование. Основные узлы и элементы подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемное оборудование. Транспортирующее

¹ Указываются индикаторы достижения компетенций, закрепленные за данной дисциплиной (модулем)

оборудование. Оборудование для пространственного перемещения грузов. Подъемно-разгрузочное оборудование.

Тема 1.9. Механизированные линии обработки продуктов и технологические автоматы. Дозирование и формирование в технологических автоматах. Технологические автоматы и полуавтоматы. Автоматическая технологическая линия обработки столовой посуды.

Модуль 2. Тепловое, весоконтрольное, контрольно-кассовое и торговое оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.1. Классификация и индексация теплового оборудования; понятие о «модуле» и модульном оборудовании, функциональных емкостях; источники тепла, топливо, теплоносители; общие принципы устройств тепловых аппаратов; тепловой расчет аппаратов; традиционные методы тепловой обработки продуктов; устройство и принцип работы теплового оборудования. Характеристика основных способов тепловой обработки продуктов. Понятие о секционном-модульном.

Тема 2.2. Аппараты для варки продуктов. Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы. Сосисковарки. Кофеварки. Автоклавы.

Тема 2.3. Жарочно-пекарское оборудование. Сковороды. Автоматы для приготовления блинчиков и оладий. Конвейерная печь. Фритюрницы. Жарочные и пекарские шкафы. Шашлычные печи и грили. Автоматы для приготовления пончиков и пирожков. Аппараты для тепловой обработки продуктов в поле СВЧ- и ИК- излучения.

Тема 2.4. Варочно-жарочное оборудование. Плиты электрические. Плиты газовые.

Тема 2.5. Водогрейное оборудование. Кипятильники. Электроводонагреватели.

Тема 2.6. Оборудование для отпуска пищи. Мармиты. Тепловые стойки и термостаты. Линии самообслуживания.

Тема 2.7. Весоконтрольное оборудование. Теоретические основы взвешивания. Требования предъявляемые к весоизмерительному оборудованию. Классификация весоизмерительного оборудования. Устройство, конструктивные особенности и эксплуатация весов. Государственный и ведомственный надзор за весоизмерительным оборудованием.

Тема 2.8. Контрольно-кассовое оборудование. Классификация контрольно-кассовых машин. Устройство контрольно-кассовых машин. Электромеханические контрольно-кассовые машины. Электронные контрольно-регистрирующие машины.

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;

- методические указания к выполнению практических/ контрольных работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;

- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины представлены на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины;

- задания текущего контроля;

- задания промежуточной аттестации;

- задания внутренней оценки качества образования.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

Основная литература:

1. Корнюшко, Л. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для вузов / Л. М. Корнюшко. - Санкт-Петербург: Гиорд, 2006. - 281 с.
2. Бредихин С. А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств: учеб. пособие [для бакалавров] / С. А. Бредихин, И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко. - Москва: МОРКНИГА, 2013. - 736 с.

Дополнительная литература:

3. Елхина, В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания : справочник: учеб. пособие для нач. проф. образования / В. Д. Елхина. - Москва : Academia, 2006. - 335 с.
4. Е.П. Кошевой. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств: учебник для вузов / Е.П. Кошевой. – СПб: ГИОРД, 2077. – 232 с.:ил. ISBN 5 – 901065-92-1

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- 1) Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации- URL: <http://pravo.gov.ru>
- 2) Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»_- URL: <http://window.edu.ru>
- 3) Справочно-правовая система. Консультант Плюс - URL: <http://www.consultant.ru/>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

- 1) Офисный пакет Microsoft Office 2007
- 2) Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;
- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МГТУ.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Таблица 1 - Распределение трудоемкости

Вид учебной деятельности	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения			
	Очная		Заочная	
	Семестр	Всего часов	Курс/Сессия	Всего часов
	6		3/2	
Лекции	18	18	4	4
Практические занятия	24	24	4	4
Лабораторные работы				
Самостоятельная работа	102	102	163	163
Подготовка к промежуточной аттестации	36	36	9	9
Всего часов по дисциплине	180	180	180	180
/из них в форме практической подготовки				

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

Экзамен	+	+	+	+
Количество контрольных работ	-	-	1	1

Перечень практических занятий по формам обучения

№ п/п	Темы практических занятий
Очная форма	
1.	Изучение принципа действия и конструкции универсального привода и сменных механизмов к нему: мясорубки, измельчителя, рыхлителя
2.	Изучение принципа действия, конструкции, расчет моечных машины
3.	Изучение принципа действия, конструкции, расчет машин для нарезки овощей
4.	Изучение принципа действия, конструкции, расчет машин с дисковыми ножами
5.	Изучение принципа действия, конструкции, расчет котлетоформовочных машины
6.	Изучение принципа действия, конструкции, расчет взбивальных машины
7.	Изучение устройства, работы и расчет тестомесильных машины
8.	Изучение принципа действия, расчет конструкции хлебобрезательных машины
9.	Изучение конструкций и расчет пищеварочных котлов и автоклавов
10.	Изучение работы и устройства аппарата для приготовления и жарки пончиков
Заочная форма	
1.	Изучение принципа действия и конструкции универсального привода и сменных механизмов к нему: мясорубки, измельчителя, рыхлителя
2.	Изучение конструкций и расчет пищеварочных котлов и автоклавов