



Наименование дисциплины и код: Б.3.8. Техническое оснащение предприятий общественного питания

Лектор	Турсуналиева Д.М., Джаманкулова Г.М.
Контактная информация:	325394 раб
Количество кредитов:	5
Дата:	Согласно графика
Цель и задачи курса	<p>Целью учебной дисциплины, включившей в себя механическое, тепловое и холодильное оборудование предприятий общественного питания является изучение студентами комплекса технических средств, предназначенных для выполнения механической обработки продукции и ее хранения.</p> <p>Задачами курса являются:</p> <ul style="list-style-type: none">- подбирать перечень необходимого для производства оборудования;- организовать монтаж, эксплуатацию и техническое обслуживание;- технически грамотно и умело выбирать и поддерживать технологические параметры работы оборудования;- грамотно осуществлять расчет и подбор технологического и холодильного оборудования;- использовать в практике современные виды оборудования и методы обработки товаров;- ознакомиться с принципом устройства и правилами эксплуатации современного технологического оборудования;
Описание курса	<p>«Техническое оснащение предприятий» является важным при предоставлении студентам суммы теоретических знаний и практических навыков для работы в предприятиях общественного питания по подбору, оценки, и организации обслуживания торгово-технологического оборудования. Основными результатами по окончанию изучения дисциплины «Техническое оснащение предприятий» являются: знания, полученные студентами; которые будут способствовать формированию прикладных и фундаментальных знаний специалистов. В ходе обучения дисциплины студенты должны приобрести навыки по грамотной и безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования, по организации и проведению различных видов инструктажа на предприятиях общественного питания при работе на технологическом оборудовании.</p>
Пререквизиты	Для успешного изучения дисциплины необходимы знания в области физики, химии, теоретической механики. Студент должен иметь представление как работает технологическое оборудование, принцип работы механизмов. Студент должен знать правила безопасности, эксплуатацию и техническое обслуживание оборудования предприятий торговли и общественного питания.

Пост репреквизиты	Полученные знания и навыки будут использоваться студентами при изучении «Холодильная технология», «Экспертиза качества непродовольственных товаров», а также при выполнении выпускной квалификационной работы и в дальнейшей трудовой деятельности. При изучении дисциплин магистратуры.
Компетенции	<p>Согласно требованиям к уровню освоения содержания дисциплины «Техническое оснащение предприятий» студенты должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство машины, структурную схему машины, виды приводов; - технико-экономические характеристики оборудования, в том числе: мощность, производительность, КПД; - устройство, назначение и виды механического оборудования; - устройство, назначение и виды теплового оборудования; - устройство, назначение и виды холодильной техники, применяемой на предприятиях питания; - устройство и виды контрольно-кассовых машин для расчета с посетителя; - устройство и виды весов, применяемых на предприятиях питания; - технику безопасности при работе на технологическом оборудовании; - организацию технического обслуживания и ремонта различных видов оборудования предприятий общественного питания; - классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации; - основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; - Принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить подбор необходимого оборудования для различных видов предприятий общественного питания под их производственную программу; - дать оценку эффективности, использования различных видов оборудования предприятий питания; - организовать техническое обслуживание и ремонт механического, теплового и холодильного оборудования, знать порядок регистрации и обслуживания контрольно-кассового и весового оборудования предприятий питания; - определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований; - соблюдать правила охраны труда; - предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; - использовать противопожарную технику. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять управление торгово-технологическими

	<p>процессами на предприятии, регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов, а также учитывать и списывать потери;</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность ее оформления; - анализировать, оценивать и разрабатывать стратегии организации; - управлять персоналом организации (предприятия), готовность к организационно-управленческой работе с малыми коллективами; - распознавать и оценивать опасности разных видов с учетом общепринятых критериев;
Политика курса	<p>Посещение занятий: При пропуске занятий студент самостоятельно изучает пропущенную тему и сдает преподавателю в виде письменной работы, реферата.</p> <p>Требования преподавателя: На занятия не опаздывать, выполнять задания преподавателя в срок, не пользоваться сотовыми телефонами на занятиях.</p> <p>Политика академического поведения: Политика курса включает следующий рекомендуемый перечень требований преподавания к проведению занятий и дисциплине студента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не пропускать занятия; - не опаздывать на занятия; - активно участвовать в учебном процессе; - пунктуальность, аккуратность, обязательность; - выполнение самостоятельных заданий; - работа в команде и участие в дискуссиях; <p>Приветствуется терпимость, доброжелательность, открытость</p>
Методы преподавания:	Лекции, Диаграмма Венна, Презентация, работа в малой группе, Мозговой штурм, Дискуссия, ИНСЕРТ, показ видеофильмов и др.
Форма контроля знаний	Экзамены
Литература: Основная	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Архипов И.А., Солуянова Н.И., Иванова Р.В. Торговое оборудование. - М.: Экономика, 2003 2. Э.А. Арустамов Оборудование предприятий (торговля): Учебное пособие. —М.: Издательский Дом «Дашков и К», 2001 3. Архипов И.А., Клишин К.Ф. Торговое оборудование. М.: Экономика, 2000 4. Холодильная техника / Под ред. Ф.Б. Лебедева. - М.: Агропромиздат, 2006 5. Холодильная техника и технология: Учебник / Под ред. А.В. Руцкого. - М.: ИНФРА-М, 2000 6. Мещеряков Ф.Е. Основы холодильной техники. - М.: Госторгиздат, 2007 7. Клик Р.Р. Витрина и интерьер современного магазина. - М.: Экономика, 2011 8. Кирпичников В.П., Леенсон Г.Х. Справочник механика: (Общественное
Дополнительная	

	<p>питание). -М.: Экономика, 2000</p> <p>9. Остапенков А.М., Птушкин А.Т. Электрооборудование пищевых предприятий. - М.: Агропромиздат, 2009</p> <p>10. Машины и оборудование пищевой и перерабатывающей промышленности. Т. IV-17 / С.А. Мачихин, В.Б. Акопян, С.Т. Антипов и др.; Под ред. С.А. Мачихина. 2003</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>11. Елхина В.Д., Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: Ч.1. Механическое оборудование: учебник для студенческих учреждений ВПО. – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-416с.</p> <p>12. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: Ч.2. Тепловое оборудование: учебник для студенческих учреждений ВПО. – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-496с.</p> <p>13. Оборудование торговых предприятий: Учеб. для нач. проф. образования /Т.Р.Парфеньева, Н.Б. Миронова, А.А.Петухова, Н.М.Филиппова. — М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000</p> <p>14. Арустамов Э.А., Вахрин П.И., Памбухчианц В.К. Торгово-технологическое оборудование: Учебник для кооп. техникумов. —М.: Экономика, 1984</p> <p>Интернет-ресурсы</p> <p>www.google.ru</p> <p>www.rambler.ru</p>
СРС	<p style="text-align: center;">Тема 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация оборудования предприятий торговли общественного питания. 2. Схема и принцип работы весов. 3. Машина, механизм, оборудование. 4. Назначение и классификация немеханического торгового оборудования. 5. Виды передач 6. Классификация весов 7. Редуктор, электропривод, электродвигатель. 8. Торговый инвентарь. 9. Назначение фасовочно-упаковочного оборудования 10. Автоматы для продажи штучных товаров. 11. Поточные линии 12. Основные механизмы и узлы торговых автоматов. 13. Фасовочное оборудование 14. Монетный механизм. 15. Дозаторы 16. Принцип работы электрической кофеварки. 17. Назначение режущего и измельчительного оборудования 18. Аппараты для газированной воды. Автосатуратор. 19. Принцип работы мясорубки, машины для рыхления мяса и нарезки замороженных продуктов. 20. Назначение и классификация торговых автоматов. <p style="text-align: center;">Тема 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 21. Принцип работы машины для измельчения зерен кофе, 22. Машины для нарезки гастрономических продуктов. 23. Автоматы для горячих напитков, соков. 24. Основные механизмы ККМ

	<p>25. Тали и тельферы. 26. Назначение и классификация ККМ. Принцип работы. 27. Назначение и классификация поточно-транспортного оборудования. 28. Основные элементы поточно-транспортного оборудования. 29. Подъемники лифты. 30. Порядок действий работы ККМ 31. Транспортеры. 32. Устройство холодильной машины. 33. Назначение и классификация холодильного оборудования. 34. Компрессор, виды компрессоров. 35. Принцип работы компрессора. 36. Конденсатор.</p> <p style="text-align: center;">Тема 3</p> <p>37. Дополнительные аппараты и механизмы холодильной машины. 38. Теплообмен. Общие понятия. 39. Назначение и классификация теплового оборудования. 40. Пищеварочные котлы. 41. Пароварочные котлы. 42. Аппараты для жарки и выпечки. 43. Оборудование для раздачи пищи. 44. Виды передач. 45. Принцип работы универсального привода. 46. Принцип работы хлеборезательной машины. 47. Принцип работы овощерезательной машины. 48. Принцип работы мясорубки. 49. Принцип работы машины для нарезания гастрономических товаров. 50. Водонагреватель электрический. 51. Принцип работы холодильной машины. 52. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.</p>
Примечание.	

**Календарно-тематический план распределения часов с указанием
темы**

№	Тема	Дата (неделя)	Количество контактных часов	Лит-ра	Форма контроля	Компетенции
1.	Универсальные кухонные машины, моечное и	1	3	Источники: /1/, /2/	Опрос	ОК-1, ОК-2, ОК-6, СЛК- 1, СЛК-4

	очистительное оборудование					
2.	Измельчительное, режущее месильно-перемешивающее оборудование	2-3	6	Источники: /1/, /2/	Опрос, практ работа	ИК-1, ИК-4, СЛК-5,
3.	Общие сведения о тепловых аппаратах. Источники тепловой энергии и теплоносители.	4	6	Источники: /1/, /2/	Опрос, практ. работа	ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-28
4.	Варочное оборудование	5-6	10	Источники: /1/, /2/	Тестовое задание 1 модуль	ПК-8, ПК-9,
5.	Жарочно-пекарное и водогрейное оборудование.	7-8	10	Источники: /1/, /2/, /5/, /6/	Опрос	ПК-1, ПК-2,
6.	Холодильное оборудование	9-10	10	Источники: /1/, /2/	Опрос	ПК-10, ПК-11, ПК-12
7.	Немеханическое торговое оборудование и инвентарь	11-12	10	Источники: /1/, /2/, /5/, /6/	Тестовое задание 2 модуль	ПК-16, ПК-18, ПК-20
8.	Весоизмерительное оборудование	13-14	10	Источники: /2/, /3/, /4/, /7/	Опрос	ПК-22, ПК-25, ПК-26
9	Фасовочно-упаковочное оборудование	15-16	10	Модуль 3	Опрос	ПК-22, ПК-25, ПК-26
	ИТОГО	16	75			

График самостоятельной работы студентов – 6 семестр

№	Недели Месяцы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Суммы баллов
		По графику				По графику				По графику								
1	Текущий контроль	15				15				10				40				
2	Срок сдачи СРС*.	По графику				По графику				По графику								

*СРС – самостоятельная работа студентов. Примечание: График проведения рубежного и итогового контроля устанавливается Учебным отделом.