

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.02 Технологическое оборудование предприятий индустрии питания

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Изучение основных видов технологического оборудования, используемого на предприятиях индустрии питания, и принципов его работы.

Освоение методов выбора и расчета необходимого оборудования для предприятий питания различных типов и мощностей.

Изучение особенностей эксплуатации, технического обслуживания и ремонта технологического оборудования на предприятиях питания.

1.2. Задачи:

Ознакомление с основными видами технологического оборудования и принципами его работы на предприятиях индустрии питания.

Изучение методов выбора и расчета оборудования для предприятий различного типа и мощности.

Обучение эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту оборудования.

Развитие навыков проектирования и модернизации технологического оборудования.

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПКС-1 : Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий

ПКС-1.1 : Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-1.2 : Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

ПКС-1.3 : Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Курс	Часов	Прак. подг.
1.1	<p>Тема 1. Технологическое оборудование</p> <p>Краткое содержание: Технологическое оборудование является основой любого ресторана, так как оно используется для приготовления блюд. К такому оборудованию относятся плиты, жарочные поверхности, духовые шкафы, грили, пароконвектоматы, фритюрницы и другое. В ходе лекции будут рассмотрены различные типы технологического оборудования, их функциональные особенности, принципы работы и методы обслуживания. Также будут обсуждаться современные тенденции и инновации в данной области, а также критерии выбора оборудования для конкретного ресторана.</p> <p>Знать: основные типы технологического оборудования и принципы его работы, современные тенденции и инновации, критерии выбора оборудования и методы расчета эффективности его использования</p>	3	2	0

	/Лек/			
1.2	<p>Самостоятельная работа. Технологическое оборудование</p> <p>Краткое содержание: Ознакомьтесь с основными типами технологического оборудования и принципами его работы. Проведите анализ потребностей вашего ресторана в технологическом оборудовании. Выберите оптимальное оборудование для вашего ресторана. Изучите методы обслуживания и эксплуатации оборудования. Рассчитайте эффективность использования выбранного оборудования. Сформулируйте план модернизации или замены оборудования.</p> <p>Знать: основные типы технологического оборудования и принципы его работы, современные тенденции и инновации, критерии выбора оборудования и методы расчета эффективности его использования.</p> <p>Уметь: работать с различными видами технологического оборудования, осуществлять его обслуживание и уход, выбирать оптимальное оборудование для решения конкретных задач, рассчитывать эффективность использования оборудования и анализировать потребности в его модернизации или замене.</p> <p>Владеть: навыками обслуживания и эксплуатации технологического оборудования, анализа потребностей в его модернизации и замены, работы с технической документацией и взаимодействия с поставщиками. /Ср/</p>	3	12	0
1.1	<p>Тема 2. Тепловое оборудование</p> <p>Краткое содержание: Ознакомление с основными видами теплового оборудования и принципами их работы. Анализ потребности ресторана в тепловом оборудовании и выбор оптимального для каждой задачи. Изучение методов обслуживания, эксплуатации и расчета эффективности теплового оборудования. Разработка плана модернизации и замены теплового оборудования с учетом потребностей и тенденций. Взаимодействие с поставщиками и сервисами для обеспечения своевременного обслуживания и ремонта теплового оборудования.</p> <p>Знать: основные виды теплового оборудования, принципы его работы, методы обслуживания, принципы расчета эффективности и критерии выбора теплового оборудования. /Лек/</p>	3	1	0
1.2	<p>Самостоятельная работа. Тепловое оборудование</p> <p>Краткое содержание: Ознакомление с основными видами теплового оборудования и принципами его работы. Анализ потребности ресторана в тепловом оборудовании и выбор оптимального для каждой задачи. Изучение методов обслуживания, эксплуатации и расчёта эффективности теплового оборудования. Разработка плана модернизации и замены теплового оборудования с учётом потребностей и тенденций.</p> <p>Знать: основные виды теплового оборудования, принципы его работы, методы обслуживания, принципы расчета эффективности и критерии выбора теплового оборудования.</p> <p>Уметь: работать с тепловым оборудованием, осуществлять его обслуживание, выбирать оптимальное оборудование для решения конкретных задач и анализировать потребности в его модернизации или замене.</p> <p>Владеть: навыками эксплуатации и обслуживания теплового оборудования, анализа потребностей и работы с технической документацией. /Ср/</p>	3	12	0
1.1	Тема 3. Холодильное оборудование	3	1	0

	<p>Краткое содержание: Введение в тему холодильного оборудования. Основные функции и назначение холодильного оборудования в ресторане. Классификация холодильного оборудования по типу и назначению. Обзор популярных производителей холодильного оборудования. Критерии выбора холодильного оборудования для ресторана. Особенности обслуживания и ухода за холодильным оборудованием. Современные тенденции и инновации в сфере холодильного оборудования ресторанов. Примеры успешных проектов использования холодильного оборудования в ресторанах. Заключение и выводы по теме.</p> <p>Знать: основные функции и назначение холодильного оборудования в ресторане, классификацию холодильного оборудования, особенности обслуживания и ухода, критерии выбора, а также современные тенденции и инновации в сфере холодильного оборудования ресторанов. /Лек/</p>			
1.2	<p>Самостоятельная работа. Холодильное оборудование</p> <p>Краткое содержание: Изучить основные функции и назначение холодильного оборудования в ресторане. Ознакомиться с классификацией холодильного оборудования и критериями его выбора. Проанализировать потребность своего ресторана в холодильном оборудовании. Выбрать наиболее подходящее холодильное оборудование и изучить особенности его обслуживания. Разработать план модернизации или замены холодильного оборудования с учетом современных тенденций и потребностей ресторана. Овладеть навыками взаимодействия с поставщиками и сервисным обслуживанием холодильного оборудования.</p> <p>Знать основные функции и назначение холодильного оборудования в ресторане, классификацию холодильного оборудования, особенности обслуживания и ухода, критерии выбора, а также современные тенденции и инновации в сфере холодильного оборудования ресторанов.</p> <p>Уметь выбирать холодильное оборудование для ресторана, обслуживать и ухаживать за ним, работать с технической документацией, анализировать потребности в модернизации и замене, а также взаимодействовать с поставщиками холодильного оборудования.</p> <p>Владеть навыками эксплуатации холодильного оборудования, анализа потребностей, работы с технической документацией и взаимодействия с поставщиками холодильного оборудования. /Ср/</p>	3	12	0
1.1	<p>Тема 4. Практическая работа. Нейтральное оборудование (Оборудование для хранения)</p> <p>Краткое содержание: Изучение основных функций и назначения оборудования для хранения продуктов в ресторане. Анализ потребностей ресторана в оборудовании для хранения продуктов. Выбор оптимального оборудования для хранения продуктов с учетом критериев выбора и современных тенденций. Изучение особенностей обслуживания и эксплуатации оборудования для хранения продуктов. Разработка плана модернизации оборудования для хранения с учетом потребностей ресторана. Взаимодействие с поставщиками оборудования для обеспечения своевременного сервисного обслуживания.</p> <p>Уметь выбирать оборудование для хранения продуктов, осуществлять его обслуживание и эксплуатацию, работать с технической документацией, анализировать потребности и взаимодействовать с поставщиками оборудования.</p> <p>Владеть навыками выбора и эксплуатации оборудования для хранения продуктов, работы с технической документацией, анализа потребностей в модернизации и взаимодействии с поставщиками оборудования. /Пр/</p>	3	2	0
1.2	<p>Самостоятельная работа. Нейтральное оборудование (оборудование для</p>	3	12	0

	<p>хранения)</p> <p>Краткое содержание: Изучение основных функций и назначения оборудования для хранения продуктов в ресторане.</p> <p>Анализ потребностей ресторана в оборудовании для хранения продуктов. Выбор оптимального оборудования для хранения продуктов с учетом критериев выбора и современных тенденций. 4. Изучение особенностей обслуживания и эксплуатации оборудования для хранения продуктов. 5. Разработка плана модернизации оборудования для хранения с учетом потребностей ресторана.</p> <p>Знать основные функции и назначение оборудования для хранения продуктов, классификацию, критерии выбора и особенности обслуживания, а также современные тенденции в сфере оборудования для хранения продуктов ресторанов.</p> <p>Уметь выбирать оборудование для хранения продуктов, осуществлять его обслуживание и эксплуатацию, работать с технической документацией, анализировать потребности и взаимодействовать с поставщиками оборудования.</p> <p>Владеть навыками выбора и эксплуатации оборудования для хранения продуктов, работы с технической документацией, анализа потребностей в модернизации и взаимодействии с поставщиками оборудования. /Ср/</p>			
1.1	<p>Тема 5. Практическая работа. Механическое оборудование</p> <p>Краткое содержание: Ознакомление с основными видами механического оборудования (мясорубки, блендеры, миксеры, овощерезки, соковыжималки и куттеры) и принципами их работы. 2. Анализ потребности ресторана в механическом оборудовании и выбор оптимального для каждой задачи. 3. Изучение методов обслуживания, эксплуатации и расчета эффективности механического оборудования. 4. Разработка плана модернизации и замены механического оборудования с учетом потребностей и тенденций.</p> <p>Уметь работать с механическим оборудованием, осуществлять его обслуживание, выбирать оптимальное оборудование для решения конкретных задач и анализировать потребности в его модернизации или замене.</p> <p>Владеть навыками эксплуатации и обслуживания механического оборудования, анализа потребностей и работы с технической документацией. /Пр/</p>	3	2	0
1.2	<p>Самостоятельная работа. Механическое оборудование</p> <p>Краткое содержание: Изучить основные виды механического оборудования и принципы их работы.</p> <p>Проанализировать потребности ресторана в механическом оборудовании. Выбрать оптимальное механическое оборудование для каждой задачи с учетом потребностей.</p> <p>Освоить методы обслуживания и эксплуатации механического оборудования. Рассчитать эффективность использования механического оборудования. Разработать план модернизации и замены механического оборудования в соответствии с современными тенденциями и потребностями.</p> <p>Знать основные виды механического оборудования, принципы его работы, методы обслуживания, принципы расчета эффективности и критерии выбора механического оборудования.</p> <p>Уметь работать с механическим оборудованием, осуществлять его обслуживание, выбирать оптимальное оборудование для решения конкретных задач и анализировать потребности в его модернизации или замене.</p> <p>Владеть навыками эксплуатации и обслуживания механического оборудования, анализа потребностей и работы с технической документацией.</p> <p>/Ср/</p>	3	12	0
1.1	<p>Тема 6. Практическая работа. Барное оборудование</p> <p>Краткое содержание: Изучение видов барного (блендеры, кофемолки, ледогенераторы, диспенсеры для напитков и коктейлей, посуда и аксессуары) и принципов их функционирования.</p>	3	1	0

	<p>Оценка потребностей заведения в барном и сервировочном оборудовании, выбор оптимальных вариантов.</p> <p>Ознакомление со способами обслуживания и эксплуатации барного оборудования, обучение расчетам их эффективности.</p> <p>Создание плана обновления и замены барного с учетом текущих потребностей и актуальных тенденций.</p> <p>Уметь работать с барным оборудованием, обслуживать его, выбирать подходящее оборудование для конкретных задач и оценивать потребность в его обновлении или замене.</p> <p>Владеть навыками обслуживания и эксплуатации барного оборудования, оценки потребностей и работы с техническими документами. /Пр/</p>			
1.2	<p>Самостоятельная работа. Барное и сервировочное оборудование</p> <p>Краткое содержание: Изучение видов барного и сервировочного оборудования и принципов их функционирования.</p> <p>Оценка потребности своего заведения в барном и сервировочном оборудовании и выбор оптимальных вариантов для каждой конкретной задачи. Изучение способов обслуживания и эксплуатации данного оборудования, а также обучение расчету его эффективности.</p> <p>Составление плана обновления или замены барного и сервировочного оборудования в соответствии с текущими потребностями и актуальными тенденциями.</p> <p>Знать виды барного и сервировочного оборудования, принципы их функционирования, способы обслуживания и расчетов эффективности, а также критерии выбора данного оборудования.</p> <p>Уметь работать с барным и сервировочным оборудованием, обслуживать его, выбирать подходящее оборудование для конкретных задач и оценивать потребность в его обновлении или замене.</p> <p>Владеть навыками обслуживания и эксплуатации барного и сервировочного оборудования, оценки потребностей и работы с техническими документами. /Ср/</p>	3	12	0
1.1	<p>Тема 7. Практическая работа. Инновации и тенденции в области технологического оборудования предприятий индустрии питания</p> <p>Краткое содержание:</p> <p>Введение: В данной практической работе мы рассмотрим основные инновации и тенденции в сфере технологического оборудования для ресторанов.</p> <p>Тенденции в области автоматизации и роботизации процессов: Все больше ресторанов внедряют автоматизированные системы заказа и оплаты, а также роботов для выполнения некоторых рутинных задач, таких как уборка столов и подача блюд.</p> <p>Использование искусственного интеллекта и машинного обучения: ИИ активно используется для оптимизации процессов обслуживания клиентов, прогнозирования спроса на блюда и напитки, а также для анализа данных и принятия решений на основе статистики.</p> <p>Интерактивные технологии: Некоторые рестораны уже начали использовать интерактивные столы и экраны для заказа блюд и напитков, а также для развлечения гостей.</p> <p>Экологичность и устойчивость: Все больше производителей оборудования обращают внимание на экологичность своих продуктов, предлагая решения, которые способствуют снижению потребления энергии и воды.</p> <p>Роботизированная кухня: Роботы и автоматизированные системы на кухне помогают сократить время приготовления блюд, улучшить качество и обеспечить более точные дозировки ингредиентов.</p> <p>Автономные кухни и мобильные приложения: Некоторые рестораны предлагают полностью автономные кухни, где все процессы автоматизированы и управляются через мобильное приложение.</p> <p>Уметь внедрять новые технологии в работу ресторана, оценивать их эффективность и контролировать процесс обслуживания клиентов с использованием технологического оборудования.</p> <p>Владеть методами оптимизации работы технологического оборудования, навыками работы с автоматизированными системами и роботизированными решениями для повышения эффективности работы ресторана. /Пр/</p>	3	1	0

1.2	<p>Самостоятельная работа. Инновации и тенденции в области технологического оборудования ресторана</p> <p>Краткое содержание: Изучите основные тенденции и инновации в области технологического оборудования для ресторанов, включая автоматизацию процессов, использование искусственного интеллекта, интерактивные технологии, экологичность и устойчивость, роботизированную кухню, автономные кухни и мобильные приложения. Проанализируйте, как новые технологии могут помочь улучшить процессы и качество обслуживания клиентов в ресторане. Разработайте план внедрения новых технологий в работу своего ресторана, учитывая особенности бизнеса и потребности клиентов. Оцените эффективность новых технологий и при необходимости внесите коррективы в план внедрения.</p> <p>Уметь внедрять новые технологии в работу ресторана, оценивать их эффективность и контролировать процесс обслуживания клиентов с использованием технологического оборудования.</p> <p>Уметь внедрять новые технологии в работу ресторана, оценивать их эффективность и контролировать процесс обслуживания клиентов с использованием технологического оборудования.</p> <p>Владеть методами оптимизации работы технологического оборудования, навыками работы с автоматизированными системами и роботизированными решениями для повышения эффективности работы ресторана. /Ср/</p>	3	22	0
1.3	<p>Подготовка и проведение зачета с оценкой</p> <p>ПКС-1.1: Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПКС-1.2: Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции</p> <p>ПКС-1.3: Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов /ЗаО/</p>	3	4	0

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ЗаО: 3 курс

Разработчик программы Пономарев Е.Е. _____

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____