

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.В.ДВ.01.01 Техническое оснащение ресторана

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

Специализация/направленность(профиль): **Управление ресторанным бизнесом**

#### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

##### 1.1. Цели:

Изучение основных принципов и методов технического оснащения предприятий общественного питания.  
 Ознакомление с классификацией оборудования для ресторанов и кафе, а также с его функциональными особенностями.  
 Получение навыков эксплуатации и обслуживания различных видов оборудования.  
 Изучение современных тенденций и инноваций в области ресторанного оборудования.  
 Формирование представления о роли технического оснащения в обеспечении качества и эффективности работы

##### 1.2. Задачи:

Изучить основные типы ресторанного оборудования и их назначение.  
 Разобраться в принципах работы и особенностях эксплуатации различных видов оборудования.  
 Научиться выбирать необходимое оборудование для ресторана в зависимости от его специфики и потребностей.  
 Освоить методы обслуживания и ухода за оборудованием, чтобы обеспечить его долгую и бесперебойную работу.  
 Уметь анализировать и оценивать эффективность использования оборудования в ресторане, а также определять

#### 2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

**ПКС-1 : Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений**

ПКС-1.1 : Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2 : Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-1.3 : Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

#### 3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Семестр	Часов	Прак. подг.
1.1	<p><b>Тема 1. Классификация ресторанного оборудования</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b>                      Классификация ресторанного оборудования будет проведена по различным параметрам, включая функциональность, тип питания, производительность, стоимость и т.д. Лекция состоит из основных разделов ресторанного оборудования:</p> <p><b>Технологическое оборудование</b> – включает в себя все, что используется для приготовления пищи, например плиты, жарочные поверхности, духовки, грили и т. д.</p> <p><b>Тепловое оборудование</b> – используется для нагрева продуктов и включает пароконвектоматы, микроволновые печи, грили и фритюрницы.</p> <p><b>Холодильное оборудование</b> – используется для хранения продуктов при низких температурах, таких как морозильные камеры, холодильники и льдогенераторы.</p> <p><b>Механическое оборудование</b> – используется для обработки и измельчения продуктов, например мясорубки, блендеры, куттеры и соковыжималки.</p> <p><b>Электромеханическое оборудование</b> – объединяет механическое и электрическое оборудование, такое как посудомоечные машины, миксеры и кофемашины.</p> <p><b>Барное оборудование</b> – включает все, что необходимо для приготовления коктейлей, например блендеры, соковыжималки, диспенсеры и посуда.</p> <p><b>Сервировочное оборудование</b> – включает тележки, посуду, столовые приборы, салфетки и другое оборудование для обслуживания клиентов.</p> <p><b>Знать:</b> основные категории ресторанного оборудования и их функциональное назначение</p> <p>/Лек/</p>	6	1	0
1.2	<p><b>Самостоятельная работа. Классификация ресторанного оборудования</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b></p>	6	12	0

	<p>Ознакомиться с основными категориями ресторанного оборудования и их функциональным назначением.</p> <p>Проанализировать потребности своего ресторана и выбрать наиболее подходящее оборудование для каждой категории.</p> <p>Изучить принципы работы и эксплуатации каждого вида оборудования, а также методы его обслуживания и ухода.</p> <p>Рассмотреть основные тенденции и инновации в области ресторанного оборудования и определить, какие из них могут быть полезны для вашего ресторана.</p> <p>Овладеть навыками работы с технической документацией и каталогами оборудования, научиться взаимодействовать с поставщиками и сервисными компаниями.</p> <p>Разработать план модернизации или замены оборудования в своем ресторане, учитывая эффективность использования каждого вида и его потребности в обслуживании.</p> <p><b>Знать:</b> основные категории ресторанного оборудования и их функциональное назначение</p> <p><b>Уметь:</b> выбирать необходимое оборудование для ресторана в зависимости от его специализации и потребностей.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы с различными видами ресторанного оборудования. /Ср/</p>			
1.1	<p><b>Тема 2. Технологическое оборудование</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b> 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><b>Знать:</b> основные типы технологического оборудования и принципы его работы, современные тенденции и инновации, критерии выбора оборудования и методы расчета эффективности его использования</p> <p>/Лек/</p>	6	1	0
1.2	<p><b>Самостоятельная работа. Технологическое оборудование</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b>  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><b>Знать:</b> основные типы технологического оборудования и принципы его работы, современные тенденции и инновации, критерии выбора оборудования и методы расчета эффективности его использования.</p> <p><b>Уметь:</b> 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><b>Владеть:</b> навыками обслуживания и эксплуатации технологического оборудования, анализа потребностей в его модернизации и замены, работы с технической документацией и взаимодействия с поставщиками. /Ср/</p>	6	12	0
1.1	<p><b>Тема 3. Тепловое оборудование</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b>  Ознакомление с основными видами теплового оборудования и принципами их работы.</p>	6	1	0

	<p>Анализ потребности ресторана в тепловом оборудовании и выбор оптимального для каждой задачи.</p> <p>Изучение методов обслуживания, эксплуатации и расчета эффективности теплового оборудования.</p> <p>Разработка плана модернизации и замены теплового оборудования с учетом потребностей и тенденций.</p> <p>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>			
1.2	<p>Самостоятельная работа. Тепловое оборудование</p> <p>Краткое содержание: Ознакомление с основными видами теплового оборудования и принципами его работы.</p> <p>Анализ потребности ресторана в тепловом оборудовании и выбор оптимального для каждой задачи.</p> <p>Изучение методов обслуживания, эксплуатации и расчёта эффективности теплового оборудования.</p> <p>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>	6	12	0
1.1	<p>Тема 4. Холодильное оборудование</p> <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>	6	1	0
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>	6	12	0

	<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>			
1.1	<p><b>Тема 5. Практическая работа. Оборудование для хранения</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b> Изучение основных функций и назначения оборудования для хранения продуктов в ресторане.  <b>Анализ потребностей ресторана в оборудовании для хранения продуктов. Выбор оптимального оборудования для хранения продуктов с учетом критериев выбора и современных тенденций.</b>  <b>Изучение особенностей обслуживания и эксплуатации оборудования для хранения продуктов.</b>  <b>Разработка плана модернизации оборудования для хранения с учетом потребностей ресторана.</b>  <b>Взаимодействие с поставщиками оборудования для обеспечения своевременного сервисного обслуживания.</b></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>	6	2	0
1.2	<p><b>Самостоятельная работа. Оборудование для хранения</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b> Изучение основных функций и назначения оборудования для хранения продуктов в ресторане.  <b>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.</b></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>	6	12	0
1.1	<p><b>Тема 6. Практическая работа. Механическое оборудование</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b> 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>	6	2	0


	<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>			
1.2	<p>Самостоятельная работа. Механическое оборудование</p> <p>Краткое содержание: Изучить основные виды механического оборудования и принципы их работы. Проанализировать потребности ресторана в механическом оборудовании. Выбрать оптимальное механическое оборудование для каждой задачи с учетом потребностей. 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>	6	12	0
1.1	<p>Тема 7. Практическая работа. Электромеханическое оборудование</p> <p>Краткое содержание: Знакомство с основными видами электромеханического оборудования (посудомоечные машины, кофемашины, льдогенераторы, сокоохладители и диспенсеры напитков) и принципами их работы. Анализ потребности ресторана в электромеханическом оборудовании и выбор наиболее подходящего для каждой задачи. Освоение методов обслуживания, эксплуатации и расчета эффективности электромеханического оборудования. Разработка плана модернизации и замены электромеханического оборудования с учетом потребностей и современных тенденций</p> <p>Уметь работать с электромеханическим оборудованием, осуществлять обслуживание, выбирать наиболее подходящее оборудование для выполнения конкретных задач и анализировать потребность в модернизации или замене оборудования.</p> <p>Владеть навыками эксплуатации и обслуживания электромеханического оборудования, анализа потребностей и работы с технической документацией. /Пр/</p>	6	2	0
1.2	<p>Самостоятельная работа. Электромеханическое оборудование</p> <p>Краткое содержание: Изучение основных видов электромеханического оборудования и принципов его работы. Проведение анализа потребности ресторана в данном оборудовании и определение наиболее подходящего для каждого конкретного случая. Обучение методам обслуживания и эксплуатации электромеханического оборудования. Расчет эффективности использования данного оборудования. Планирование модернизации или замены электромеханического оборудования согласно современным требованиям и потребностям.</p> <p>Знать основные виды электромеханического оборудования, принципы работы, методы обслуживания и расчета эффективности, а также критерии выбора электромеханического оборудования.</p> <p>Уметь работать с электромеханическим оборудованием, осуществлять обслуживание, выбирать наиболее подходящее оборудование для выполнения конкретных задач и анализировать потребность в модернизации или замене оборудования.</p>	6	12	0

	<p>Владеть навыками эксплуатации и обслуживания электромеханического оборудования, анализа потребностей и работы с технической документацией. /Ср/</p>			
1.1	<p><b>Тема 8. Практическая работа. Барное и сервировочное оборудование</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b> Изучение видов барного (блендеры, кофемолки, ледогенераторы, диспенсеры для напитков и коктейлей, посуда и аксессуары) и сервировочного оборудования (тележки, подносы, посуда, столовые приборы и салфетки) и принципов их функционирования.</p> <p><b>Оценка потребностей заведения в барном и сервировочном оборудовании, выбор оптимальных вариантов.</b></p> <p><b>Ознакомление со способами обслуживания и эксплуатации барного и сервировочного оборудования, обучение расчетам их эффективности.</b></p> <p><b>Создание плана обновления и замены барного и сервировочного оборудования с учетом текущих потребностей и актуальных тенденций.</b></p> <p><b>Уметь работать с барным и сервировочным оборудованием, обслуживать его, выбирать подходящее оборудование для конкретных задач и оценивать потребность в его обновлении или замене.</b></p> <p><b>Владеть навыками обслуживания и эксплуатации барного и сервировочного оборудования, оценки потребностей и работы с техническими документами. /Пр/</b></p>	6	2	0
1.2	<p><b>Самостоятельная работа. Барное и сервировочное оборудование</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b> Изучение видов барного и сервировочного оборудования и принципов их функционирования.</p> <p><b>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.</b></p> <p><b>Составление плана обновления или замены барного и сервировочного оборудования в соответствии с текущими потребностями и актуальными тенденциями.</b></p> <p><b>Знать виды барного и сервировочного оборудования, принципы их функционирования, способы обслуживания и расчетов эффективности, а также критерии выбора данного оборудования.</b></p> <p><b>Уметь работать с барным и сервировочным оборудованием, обслуживать его, выбирать подходящее оборудование для конкретных задач и оценивать потребность в его обновлении или замене.</b></p> <p><b>Владеть навыками обслуживания и эксплуатации барного и сервировочного оборудования, оценки потребностей и работы с техническими документами. /Ср/</b></p>	6	12	0
1.3	<p><b>Подготовка и проведение зачета с оценкой.</b></p> <p><b>Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</b></p> <p><b>Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</b></p> <p><b>Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания</b> /Ср/</p>	6	0	0

#### 4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ЗаО: 6 семестр

Разработчик программы Пономарев Евгений Евгеньевич



И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.

