

| Дисциплина<br>(модуль) | Оборудование предприятий общественного питания   |
|------------------------|--|
| Содержание             | <p><b>Раздел 1:</b> Устройство технологической машины. Классификация технологически машин. Производительность и мощность технологических машин. Основные требования, предъявляемые к машинам</p> <p><b>Раздел 2:</b> Структура универсальной кухонной машины. Приводы универсальных кухонных машин. Основные типы универсальных кухонных машин. Правила эксплуатации универсальных кухонных машин</p> <p><b>Раздел 3:</b> Общие положения, назначение и классификация сортировочно-калибровочного процесса. Схемы сортировочно-калибровочных устройств. Машины для переборки картофеля. Просеивающие оборудование вибрационного и центробежного типов.</p> <p><b>Раздел 4:</b> Способы и схемы мойки. Оборудования для мойки овощей:<br/> -вибрационная моечная машина ММВ-2000;<br/> -роликовая моечная машина;<br/> -моечно-очистительная машина.<br/> Посудомоечные машины.</p> <p><b>Раздел 5:</b> Способы очистки овощей. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Устройство, работа и правила эксплуатации оборудования. Факторы влияющие на выбор основных параметров машин. Приспособление для очистки рыбы от чешуи.</p> <p><b>Раздел 6:</b> Общее положение, назначение и классификация измельчительного и режущего оборудования. Размолочные механизмы с конусными, вальцевыми и дисковыми рабочими органами. Виды режущих инструментов и способы резки, формы и характер движения режущих инструментов. Оборудование для нарезания плодов и овощей, роторные, пуансонные овощерезательные машины. Протирочные машины и механизмы, измельчители мяса и рыбы, мясорыхлители. Машины для нарезки гастрономических товаров, хлеборезки. Устройство, принцип действия, конструктивные особенности, сравнительные технические характеристики.</p> <p><b>Раздел 7:</b> Общие положения, назначение, классификация месильно-перемешивающего оборудования. Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов, винегретов, салатов и пластичных продуктов питания, тестомесители и фаршемешалки. Машины для перемешивания жидких сред – коктейлей, вязких сред – взбивальные машины для кондитерских смесей. Устройство, принцип действия, конструктивные особенности, технические характеристики.</p> <p><b>Раздел 8:</b> Общие положения, назначение, классификация дозировочно-формовочного и прессующего оборудования. Машины для формования котлет, вареников и пельменей. Машины для деления теста, округления порций и тестораскатывания. Способы создания давления в прессах: механический, гидравлический, пневматический, отличительные особенности и назначения. Дозаторы крема.<br/> Назначение, устройство, принцип действия, конструктивные особенности и технические характеристики. Шнековые прессы для</p> |

выделения сока – соковыжималки, формирование пластичных изделий из теста.

**Раздел 9:** Назначение и классификация жарочно-пекарного оборудования и кухонных плит. Основные процессы удаления влаги с помощью жарки пищевых продуктов. Сковороды, температура рабочая и бортовых поверхностей при жарке. Фритюрницы, способы жарки во фритюре, принципиальные схемы и конструктивные особенности аппаратов. Жарочно-пекарные шкафы, технологические цели и особенности конструкций. Кухонные плиты, основные рабочие элементы плит, технологические и энергетические показатели. Конструктивные особенности и технические характеристики.

**Раздел 10:** Назначение и классификация водогрейного оборудования. Основы процесса возникающие при кипении жидкости. Электрические и паровые водонагреватели и кипяtilьники непрерывного и периодического действия. Кофеварки, особенности конструкции, принцип действия, технические характеристики, основные правила безопасности работы водогрейного оборудования.

**Раздел 11:** Характеристики объемных способов нагрева в аппаратах: инфракрасный, сверхчастотный, электроконтактный, индуктивный. Физическая сущность механизма нагрева, параметры процесса и область применения. Назначение печей с СВЧ-нагревом и ИК-сепараторов, печи, шашлычницы и грили, назначение, конструктивные особенности, технические характеристики.

**Раздел 12:** Вспомогательное тепловое оборудование Технологические аспекты использования, классификация оборудования для сохранения пищи в горячем состоянии. Требования к оборудованию, сохраняющему пищу в горячем состоянии. Мармиты для первых и вторых блюд. Линии прилавок самообслуживания, отличительные особенности и комплектаций, технические показатели.

**Раздел 13:** Торговотехнологическое оборудование. Весоизмерительные устройства. Основные сведения о весоизмерительных устройствах и их классификация. Основные типы весов. Подъемно-транспортное оборудование. Основные сведения о грузоподъемных и транспортных устройствах.

**Раздел 14:** Пищеварочные котлы»Технологические требования, классификация и устройство пищеварочных котлов. Твердотопливные пищеварочные котлы, назначение, устройство, принцип работы. Тепловой расчет. Газовые пищеварочные котлы. Назначение, устройство, принцип работы. Тепловой расчет. Паровые пищеварочные котлы. Назначение, устройство, принцип работы. Тепловой расчет.

**Раздел 15:** Электрические пищеварочные котлы».Электрические пищеварочные котлы. Назначение, устройство, принцип работы. Тепловой расчет. Автоклавы. Назначение, устройство, принцип работы.

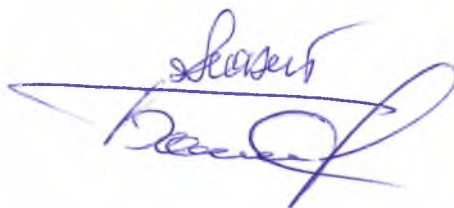
**Раздел 16:** Паровые пищеварочные котлы».Назначение, устройство паровых пищеварочных котлов. Тепловой расчет. Пароварочные аппараты Назначение, устройство, принцип работы. Тепловой расчет. Кофеварки, сосисковарки. Назначение, устройство, принцип работы. Тепловой расчет. Технологические требования предъявляемые к пищеварочным котлам, кофеваркам и сосисковаркам и их



|   |   |        |  |                         |                           |
|---|---|--------|--|-------------------------|---------------------------|
|   | эксплуатация.<br><b>Раздел 17:</b> Классификация плит и технологические требования предъявляемые к ним. Электрические плиты. Твердотопливные, газовые плиты. Теплотехнические и эксплуатационные показатели плит.   |        |  |                         |                           |
| Реализуемые компетенции                 | ОК-2, ОК-4, ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-15, ПК-17, ПК-23, ПК-28.  |        |  |                         |                           |
| Результаты освоения дисциплины (модуля) | <p>В результате освоения студент должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации ресторанного сервиса;</li> <li>2) классификацию технологического оборудования данной отрасли;</li> <li>3) машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии и организации ресторанного сервиса;</li> <li>4) назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>5) методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов для ресторанного сервиса;</li> <li>6) особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для ресторанного сервиса;</li> <li>7) направления и перспективы совершенствования оборудования для ресторанного сервиса.</li> </ol> <p><b>Уметь:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) при проектировании предприятий общественного питания выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства;</li> <li>2) подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации ресторанного сервиса;</li> <li>3) обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса;</li> <li>4) анализировать условия и регулировать режимы технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса.</li> </ol> <p><b>Владеть:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) навыками эксплуатации и регулировки технологических параметров оборудования;</li> <li>2) навыками управления технологическим оборудованием с целью улучшения качества выпускаемой продукции;</li> </ol> |        |  |                         |                           |
| Трудоемкость, з.е.                      | 5   |        |  |                         |                           |
| Объем занятий, часов                    | 180   | Лекций | Практических<br>(семинарских<br>занятий) | Лабораторные<br>занятия | Самостоятельная<br>работа |

|  |  |    |    |    |    |
|--|--|----|----|----|----|
|  | Всего  | 34 | 34 | 17 | 59 |
|  | В том числе в интерактивной форме  | 12 | 8  | -  | -  |
| Формы самостоятельной работы студентов | Самостоятельная подготовка к темам практических занятий<br>Подготовка и написание рефератов.<br>Выполнение курсового проекта |    |    |    |    |
| Формы отчетности ( в т.ч. по семестрам | Экзамен в 7 семестре ( 1 , 36 )  |    |    |    |    |

Зав кафедрой Т и Э  
Декан факультета



М.Э.Ахмедов  
Н.Л.Баламирзоев