

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

Структурное подразделение Институт физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий


Е. А. Журавлева
« 14 » 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Оборудование предприятий общественного питания**

По направлению подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение
(по отраслям)

Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Курс – 2, 4 курс (3, 4 семестр / 10, 11 триместр)

Луганск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для подготовки бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), и профилю Технология и организация общественного питания очной и заочной форм обучения

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями) и Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования»» от 21.03.2025 г. № 136н

СОСТАВИТЕЛЬ(И):

Доцент кафедры технологий производства и профессионального образования ФГБОУ ВО «ЛГПУ», кандидат технических наук, доцент Киреева Елена Ивановна

Утверждена на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «12» января 2026 г., № 7

Заведующий кафедрой технологий производства и профессионального образования

 Е.И. Киреева

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «14» января 2026 г., № 6

Председатель учебно-методической комиссии

Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

 О.В. Давыскиба

СОГЛАСОВАНО:

Директор Департамента образования

 В.В. Савенков

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины – изучение оборудования предприятий общественного питания; сформировать у студентов прочные теоретические знания по устройству конструкций современного технологического оборудования, принципам работы, безопасным правилам эксплуатации машин и механизмов; правилам подбора оборудования; изучение хозяйственно-правовой деятельности предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- ознакомление с классификацией и основами устройства технологического оборудования предприятий общественного питания;
- изучение прогрессивных способов организации производства с использованием современных видов технологического оборудования;
- изучение назначения, области применения, устройства, принципа действия, технических характеристик и выбора оборудования предприятий общественного питания;
- изучение методик расчета производительности технологического оборудования, особенности эксплуатации технологического оборудования и его технического обслуживания;
- изучение направлений и перспектив совершенствования оборудования предприятий общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений дисциплин подготовки студентов.

Необходимыми условиями для освоения учебной дисциплины являются: *знания* строения оборудования пищевой промышленности и общественного питания; *умения* пользоваться государственными стандартами по техническому оснащению предприятий питания; *навыки* практического использования оборудования, оснащения пищевых производств современной техникой.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Введение в специальность (по профилю)», «Проектная графика», «Безопасность жизнедеятельности» и служит основой для дальнейшего освоения дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения	Результаты обучения по дисциплине
Общепрофессиональные		
ОПК-8	ОПК-8.1. Демонстрирует знания о понятии, структуре, функции, цели педагогической	Знает: основные направления и задачи производства научно-технического прогресса в отрасли; область применения

<p>деятельности, требованиях к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основах и технологиях организации учебно-профессиональной, научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся;</p> <p>ОПК-8.2. Осуществляет поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптирует ее к своей педагогической деятельности, использует профессиональные базы данных; применяет отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планирует, организует и осуществляет самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-8.3. Владеет основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся</p>	<p>новых технологий, включающих использование новейшего высокопроизводительного оборудования; классификацию машин и механизмов по видам обрабатываемого продукта, способам воздействия на продукт; назначение и устройство основных узлов машин и аппаратов; принцип действия и правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования; конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; неисправности, причины возникновения и способы устранения;</p> <p>Умеет: пользоваться нормативно-технической документацией для выбора наиболее высокопроизводительного оборудования; оценивать эффективность его использования соблюдением правил безопасности; осуществлять мероприятия по предупреждению контролю производственного травматизма и профессиональных заболеваний во время технологического процесса;</p> <p>Владеет навыками: самостоятельного расчета, подбора и внедрения инновационного технологического оборудования, согласно нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; способностью к самоорганизации и самообразованию, рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.</p>
--	---

4. Структура и содержание учебной дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	
	Очная форма	Заочная форма
Общая трудоемкость дисциплины	216 (6 з.е.)	216 (6 з.е.)
Обязательная аудиторная нагрузка (всего часов), в том числе:	72	24
Лекции	24	8
Семинарские занятия	—	—
Практические занятия	48	16

Лабораторные работы	–	–
Курсовая работа / курсовой проект	–	–
Другие формы организации учебного процесса (контрольные работы, индивидуальные занятия, консультации и др.)	–	–
Самостоятельная работа студента (всего часов)	113	179
Форма аттестация	31 Зачет / экзамен	13 Зачет / экзамен

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

3 семестр / 10 триместр

Тема 1. Классификация оборудования предприятий общественного питания. Требования государственных стандартов (ГОСТ) к техническому оснащению предприятий общественного (массового) питания современной техникой. Классификация оборудования предприятий питания. Строение технологической машины. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Маркировка машин и механизмов.

Тема 2. Универсальные кухонные машины. Машины для мытья посуды. Общие сведения об универсальных машинах. Универсальные приводы общего и специального назначения. Суть процесса мойки посуды. Классификация посудомоечных машин.

Тема 3. Машины для обработки овощей. Общие сведения и классификация машин для обработки овощей. Дисковые овощерезки. Роторные овощерезки. Пуансонный овощерезательный механизм. Машины для нарезки вареных овощей. Протирочные машины и механизмы. Машины для приготовления картофельного пюре.

Тема 4. Машины и механизмы для измельчения продуктов. Классификация измельчительного оборудования. Размолочные машины и механизмы. Машины и механизмы для получения пюреподобных овощей.

Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Машины для разрыхления мяса. Механизм для нарезки мяса на бефстроганов. Размолочные механизмы. Костерезка. Машины для формования котлет. Рыбоочистительная машина.

Тема 6. Машины для обработки муки, приготовления теста и кремов. Взбивательные машины и механизмы. Многоцелевые и смесительные установки. Универсальные кондитерские машины. Дозаторы крема. Просеиватели. Машины тестомесильные. Тестораскаточные машины.

4 семестр / 11 триместр

Тема 7. Общие сведения о способах тепловой обработки в аппаратах. Основы теплового расчета аппарата. Основы теории теплопередачи и

способы передачи тепла. Теплообменные аппараты. Виды теплоносителей. Классификация теплового оборудования. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам.

Тема 8. Пищеварочные котлы. Автоклав, пароварочные аппараты, вакуум-аппараты, кипятильники, водонагреватели, кофеварки. Общие сведения о пищеварочных котлах. Котлы пищеварочные газовые секционные модульные. Опрокидывающиеся котлы. Правила эксплуатации пищеварочных котлов. Пищеварочные электрические котлы. Пищеварочные аппараты и шкафы. Кофеварки, правила их эксплуатации.

Тема 9. Плиты, жарочные и пекарные шкафы, грили, сковороды, фритюрницы. Сковороды. Технологические требования, основные параметры, назначения, классификация, номенклатура аппаратов, способы установки, схемы конструкций сковород, правила эксплуатации, основные технико-экономические и эксплуатационные показатели работы сковород. Фритюрницы, их назначение. Особенности процесса жарки во фритюре. Технологические требования, правила эксплуатации фритюрниц. Жарочные и пекарные шкафы. Назначение, конструктивные особенности, номенклатура, классификация, правила эксплуатации аппаратов. Кондитерские печи и жарочные аппараты непрерывного действия, особенности конструкций.

Тема 10. Вспомогательные тепловые аппараты. Расположение аппаратов в горячем цеху. Назначение вспомогательного оборудования. Классификация, технологические требования. Оборудование для раздачи и самообслуживания, его номенклатура. Назначение, особенности, конструкции мармитов, электротермостатов, тепловых электрошкафов. Опалочные горны как вид вспомогательного оборудования.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
3 семестр / 10 триместр			
1	Тема 1. Общие сведения о машинах и механизмах, применяемых на предприятиях общественного питания	2	2
2	Тема 2. Универсальные кухонные машины. Машины для мытья посуды	2	—
3	Тема 3. Машины для обработки овощей	2	—
4	Тема 4. Машины и механизмы для измельчения продуктов	2	—
5	Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы	2	—
6	Тема 6. Машины для обработки муки, приготовления теста и кремов	2	—
Итого за 3 семестр / 10 триместр		12	2
4 семестр / 11 триместр			

7	Тема 7. Общие сведения о способах тепловой обработки в аппаратах. Основы теплового расчета аппарата	4	–
8	Тема 8. Пищеварочные котлы. Автоклав, пароварочные аппараты, вакуум-аппараты, кипяtilьники, водонагреватели, кофеварки	4	2
9	Тема 9. Плиты, жарочные и пекарные шкафы, грили, сковороды, фритюрницы	2	2
10	Тема 10. Вспомогательные тепловые аппараты. Расположение аппаратов в горячем цеху	2	2
Итого за 4 семестр / 11 триместр		12	6
Итого за курс:		24	8

4.4. Практические занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
3 семестр / 10 триместр			
1	Практическая работа №1. Классификация оборудования предприятий общественного питания	2	—
2	Практическая работа №2. Изучение устройства и принципа действия универсального привода	4	2
3	Практическая работа №3. Изучение устройства и правила эксплуатации моечного оборудования	2	—
4	Практическая работа №4. Изучение устройства и правила эксплуатации очистительного оборудования	4	2
5	Практическая работа №5. Изучение устройства и принципа действия измельчительного оборудования.	4	—
6	Практическая работа №6. Изучение устройства и принципа действия оборудования для перемешивания	4	—
7	Практическая работа №7. Изучение устройства и правила эксплуатации холодильного оборудования	4	2
Итого за 3 семестр / 10 триместр		24	6
4 семестр / 11 триместр			
8	Практическая работа №8. Изучение устройства и правила эксплуатации пищеварочного оборудования	4	2
9	Практическая работа №9. Изучение устройства и принципа действия кофеварочных машин	2	2
10	Практическая работа №10. Изучение устройства и правила эксплуатации жарочно-пекарного оборудования и пароконвектоматов.	4	2
11	Практическая работа №11. Изучение устройства и правила эксплуатации вспомогательного теплового	4	—

	оборудования.		
12	Практическая работа №12. Расположение аппаратов в горячем цеху	4	2
13	Семинарское занятие №1. Оборудование для шведского стола и кейтеринга	2	2
14	Семинарское занятие №2. Весоизмерительное, контрольно-кассовое оборудование	2	–
15	Семинарское занятие №3. Технологические автоматы и механизированные линии	2	–
Итого за 4 семестр / 11 триместр		24	10
Итого за курс:		48	16

4.5. Лабораторные работы (не предусмотрены)

4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид самостоятельной работы	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
3 семестр / 10 триместр				
1	Тема 1. Классификация оборудования предприятий общественного питания	Тестовое задание, решение ситуационных задач	12	10
2	Тема 2. Универсальные кухонные машины. Машины для мытья посуды	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций	12	10
3	Тема 3. Машины для обработки овощей	Устный опрос	12	10
4	Тема 4. Машины и механизмы для измельчения продуктов	Контрольная работа	10	10
5	Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы	Устный опрос, тестовое задание	11	10
6	Тема 6. Машины для обработки муки, приготовления теста и кремов	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций	11	10
Итого за 3 семестр / 10 триместр			68	60
	Зачет	Подготовка к зачету	4	4
4 семестр / 11 триместр				
7	Тема 7. Общие сведения о способах тепловой обработки в аппаратах. Основы теплового расчета аппарата	Тестовое задание, контрольная работа	9	29

8	Тема 8. Пищеварочные котлы. Автоклавы, пароварочные аппараты, вакуум-аппараты, кипятильники, водонагреватели, кофеварки	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций	12	30
9	Тема 9. Плиты, жарочные и пекарные шкафы, грили, сковороды, фритюрницы	Устный опрос, контрольная работа	12	30
10	Тема 10. Вспомогательные тепловые аппараты. Расположение аппаратов в горячем цеху	Тестовое задание, решение ситуационных задач	12	30
Итого за 4 семестр / 11 триместр:			45	119
Экзамен		Подготовка к экзамену	27	9
Итого за курс			113	179

4.7. Курсовые работы (не предусмотрены).

5. Методическое обеспечение, образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

«Мозговой штурм» (мозговая атака) – широко применяемый способ продуцирования новых идей для решения научных и практических проблем. Его цель – организация коллективной мыслительной деятельности по поиску нетрадиционных путей решения проблем.

«Деловая игра» – метод имитации ситуаций, моделирующих профессиональную или иную деятельность путем игры, по заданным правилам. Достижение цели происходит путем принятия групповых и индивидуальных решений.

«Круглый стол» – это метод активного обучения, одна из организационных форм познавательной деятельности учащихся, позволяющая закрепить полученные ранее знания, восполнить недостающую информацию, сформировать умения решать проблемы, укрепить позиции, научить культуре ведения дискуссии.

«Кейс-метод» (кейсовый метод) – метод анализа конкретных ситуаций, который научит студентов работать с большим количеством информационного материала (сортировать его, выделять главное, пользоваться знаниями для решения конкретных задач).

«Ролевой тренинг» является одним из наиболее эффективных методов активного обучения. Более простой, чем другие игровые методы, он требует

значительно меньших затрат времени и сил на разработку и проведение занятий. Тренинг в обучении – это многократные тренировки обучаемых с целью отработки у них необходимых навыков и умений, а также важнейших профессиональных качеств.

Проблемное обучение – такая форма, в которой процесс познания учащихся приближается к поисковой, исследовательской деятельности. Успешность проблемного обучения обеспечивается совместными усилиями преподавателя и обучаемых. Основная задача педагога – не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. В сотрудничестве с преподавателем учащиеся «открывают» для себя новые знания, постигают теоретические особенности отдельной науки.

Информационные технологии: использование при проведении теоретических занятий мультимедийных лекций в программе Microsoft PowerPoint; использование электронных образовательных ресурсов.

6. Формы контроля освоения учебной дисциплины

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущим практические и семинарские занятия по дисциплине в различных формах: написание рефератов, доклады, подготовленные студентами, по основным темам курса, выполнение практических заданий, тестовые задания, зачетные вопросы, экзаменационные билеты.

Промежуточный контроль по результатам освоения дисциплины проходит в форме устного зачета и экзамена (включает в себя ответы на теоретические вопросы, подкрепляемые примерами из практики, выполнением практических заданий).

Система оценивания учебных достижений студентов, оценочные средства представлены в фонде оценочных средств к рабочей программе учебной дисциплины (в приложении).

7. Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. – 2-е изд. – Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2025. – 434 с. – ISBN 978-5-4497-3886-8. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/145154.html>

2. Завгородняя, Л. М. Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания : учебное пособие / Л. М. Завгородняя, М. А. Шадрин, М. С. Есипова. – Омск : Омский государственный

технический университет, 2021. – 151 с. – ISBN 978-5-8149-3385-0. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/124848.html>

3. Оборудование в отрасли: рабочая тетрадь / Е.И. Киреева, Е. А. Титова; ГОУ ВПО ЛНР «Луганский национальный университет имени Тараса Шевченко». – Луганск : Книта, 2019. – 32 с.

4. Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник Ч.1 / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 413с

5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник. - 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 260 с.

б) дополнительная литература:

1. Кирпичников В. П. Справочник механика. Общественное питание / В. П. Кирпичников, Г. Х. Леенсон М.: Экономика, 1990 – 382 с.

2. Могильный, М. П. Торговое оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян ; под редакцией М. П. Могильный. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 181 с. – ISBN 978-5-4377-0051-3. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/40921.html>

3. Борисова, А. В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Ч.1. Механическое оборудование. Каталог : учебное пособие / А. В. Борисова. – Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. – 353 с. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/92228.html>

4. Борисова, А. В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Ч.2. Тепловое оборудование. Каталог : учебное пособие / А. В. Борисова. – Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2019. – 462 с. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/105241.html>

в) Интернет-ресурсы:

1. Слесарчук, В.А. Оборудование пищевых производств : учебное пособие / В.А. Слесарчук. - Минск : РИПО, 2015. - 371 с
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=463685&sr=1

2. Хамитова, Е.К. Оборудование пищевых производств : учебное пособие / Е.К. Хамитова. - Минск : РИПО, 2018. - 248 с
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=487985&sr=1

3. Василевская, С. Практикум по технологическому оборудованию пищевых производств : учебное пособие / С. Василевская, В. Полищук ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2012. - 217 с

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Аудиторное оснащение: лекционная аудитория, рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером, рабочие места студентов, канцелярское оснащение учебного процесса.

Лекционные занятия: мультимедийная аудитория: компьютер мультимедиа с прикладным программным обеспечением: проектор, колонки, программа для просмотра видео файлов, система видеомонтажа, электронные презентации по темам дисциплины.

Практические занятия: презентационная техника (компьютер, проектор, экран), банк профессионально-педагогических задач.

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение: программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет; программы, демонстрации видео материалов; программы для демонстрации и создания презентаций.

Преподавание дисциплины предусматривает доступ обучающихся к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета, которая обеспечивает возможность доступа обучающихся к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

9. Лист дополнений и изменений

[illegible]