

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.09.2026 «02»/2026

Уникальный программный ключ:

fd935d10451b860e912264c0378f8448452b7db603f94388008e29877a6bcbf9

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»
Факультет экономики, управления и юриспруденции
Кафедра управления и бизнес - информатики**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-
методической работе

_____/ Г.П. Узунова

«02 » февраля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного
питания**

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Профиль
Руководитель гостиничного комплекса

Квалификация выпускника
Бакалавр

*Для всех
форма обучения*

Симферополь 2026

Индекс дисциплины по учебному плану	Наименование дисциплины
Б1.В.05.	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания
Цель изучения дисциплины	Формирование у обучающихся знаний и компетенций в области современного оборудования предприятий общественного питания, а также теоретических представлений и практических навыков, необходимых для организации, эксплуатации и обслуживания технологического оборудования на предприятиях питания.
Место дисциплины в структуре ОПОП	Дисциплина «Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Руководитель гостиничного комплекса.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ОПК-1
Содержание дисциплины	Тема 1. Введение в оборудование предприятий общественного питания. Тема 2. Классификация и назначение оборудования. Тема 3. Тепловое оборудование. Тема 4. Холодильное оборудование. Тема 5. Механическое оборудование. Тема 6. Посудомоечное и уборочное оборудование. Тема 7. Торговое и раздаточное оборудование. Тема 8. Монтаж, наладка и техническое обслуживание. Тема 9. Санитарные требования к оборудованию. Тема 10. Энергоснабжение и безопасность. Тема 11. Экономические аспекты оснащения предприятия. Тема 12. Современные тенденции и инновации. Тема 13. Контроль качества и аудит технического оснащения.
Общая трудоемкость дисциплины	Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часов)
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата	5
2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата	5
3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	5
4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5. Контроль качества освоения дисциплины	12
6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины	12
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	13
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	13
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	13
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	14
11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине	14
Приложение к РПД.	15

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата

Целью изучения дисциплины «Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для организации и ведения профессиональной деятельности в сфере оборудования предприятий общественного питания, а также развитие компетенций, обеспечивающих успешную работу в условиях современного рынка услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в туристской сфере	ОПК-1.1 Знает теоретические и методологические основы технологических новаций и современные программные продукты, используемые в сфере гостеприимства ОПК-1.2 Умеет использовать технологические новации и специализированные программные продукты в сфере гостеприимства ОПК-1.3 Владеет навыками поиска, анализа, отбора технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной деятельности

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания» относится к обязательной части блока 1. «Дисциплины (модули)» учебного плана ОПОП бакалавриата.

Дисциплина «Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания» изучается обучающимися очной формы обучения в 6 семестре, очно-заочной формы обучения – в 6 семестре.

При изучении данной дисциплины обучающийся использует знания, умения и навыки, которые сформированы в процессе изучения предшествующих дисциплин: «Менеджмент», «Сервисная деятельность».

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Для очной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётных единицы 144 часов

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоёмкость дисциплины	144

Контактная работа	44
Аудиторная работа (всего):	44
Лекции	28
Семинары, практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	100
Зачет с оценкой	-

Для очно-заочной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётных единицы 144 часов

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоёмкость дисциплины	144
Контактная работа	28
Аудиторная работа (всего):	28
Лекции	18
Семинары, практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	116
Зачет с оценкой	-

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Разделы дисциплины и трудоёмкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ тем	Наименование темы	Всего		Количество часов					
		ОФО	ОЗФО	Аудиторная работа				Внеаудит. работа	
				Лекции		Практическ.		Самост. работа	
				ОФО	ОЗФО	ОФО	ОЗФО	ДФО	ОЗФО
1	Введение в оборудование предприятий общественного питания.	8	10	2	2	2	2	4	6
2	Классификация и назначение оборудования.	10	6	2	-	-	-	8	6
3	Тепловое оборудование.	8	10	2	2	2	2	4	6
4	Холодильное оборудование.	10	8	2	2	-	-	8	6
5	Механическое оборудование.	8	6	2	-	-	-	6	6
6	Посудомоечное и уборочное оборудование.	8	10	2	2	2	2	4	6
7	Торговое и раздаточное оборудование.	8	10	2	2	2	2	4	6

8	Монтаж, наладка и техническое обслуживание.	10	6	2	-	-	-	8	6
9	Санитарные требования к оборудованию.	8	10	2	2	2	2	4	6
10	Энергоснабжение и безопасность.	8	8	2	2	-	-	6	6
11	Экономические аспекты оснащения предприятия.	8	8	2	2	2	-	4	6
12	Современные тенденции и инновации.	6	6	2	-	-	-	4	6
13	Контроль качества и аудит технического оснащения.	8	10	2	2	-	-	6	8
	Всего по дисциплине	144	144	26	18	12	10	70	80
	Зачет с оценкой	+	+						
	Итого	144	144	28	18	16	10	100	116

4.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам (темам)

Тема 1. Введение в оборудование предприятий общественного питания

Понятие и классификация оборудования для предприятий общественного питания. Роль технического оснащения в обеспечении качества продукции и эффективности работы. Исторические этапы развития оборудования: от ручного труда до автоматизации. Взаимосвязь дисциплины с технологией продукции, санитарией, экономикой и управлением.

Тема 2. Классификация и назначение оборудования

Основные группы оборудования: тепловое, холодильное, механическое, посудомоечное, торговое, вспомогательное. Классификация по назначению: для приготовления, хранения, обработки сырья, раздачи, уборки. Особенности выбора оборудования в зависимости от формата предприятия (ресторан, кафе, столовая, фуд-корт).

Тема 3. Тепловое оборудование

Виды теплового оборудования: плиты, печи, жарочные поверхности, фритюрницы, пароконвектоматы, грили. Принципы работы, конструктивные особенности. Правила эксплуатации и техника безопасности. Энергоэффективность и современные тенденции в тепловом оборудовании.

Тема 4. Холодильное оборудование

Классификация холодильного оборудования: холодильные и морозильные шкафы, камеры, витрины, льдогенераторы. Принципы работы холодильных машин. Температурные режимы хранения различных продуктов. Организация холодильных камер: зонирование, санитарные требования.

Тема 5. Механическое оборудование

Оборудование для механической обработки продуктов: мясорубки, овощерезки, тестомесы, миксеры, блендеры, куттеры. Назначение, устройство, правила эксплуатации. Санитарная обработка и техническое обслуживание.

Тема 6. Посудомоечное и уборочное оборудование

Виды посудомоечных машин: фронтальные, купольные, туннельные. Принципы работы, расходные материалы (моющие средства). Оборудование для уборки помещений: поломоечные машины, пылесосы, парогенераторы.

Тема 7. Торговое и раздаточное оборудование

Кассовое оборудование: POS-терминалы, системы автоматизации. Раздаточные линии: мармиты, тепловые витрины, линии самообслуживания. Организация рабочего места раздачи.

Тема 8. Монтаж, наладка и техническое обслуживание

Порядок монтажа оборудования на предприятии. Первичная наладка и запуск. Плановое техническое обслуживание: диагностика, замена расходных материалов, профилактика поломок.

Тема 9. Санитарные требования к оборудованию

Санитарные нормы (СанПиН) к оборудованию предприятий общественного питания: материалы, конструкция, доступность для уборки. Правила мойки и дезинфекции оборудования. Контроль за состоянием инвентаря.

Тема 10. Энергоснабжение и безопасность

Требования к электроснабжению и вентиляции для установки оборудования. Техника безопасности при эксплуатации: защита от поражения током, пожаровзрывобезопасность.

Тема 11. Экономические аспекты оснащения предприятия

Расчёт потребности в оборудовании по мощности и производительности. Анализ затрат на приобретение, эксплуатацию и обслуживание. Оценка эффективности инвестиций в новое оборудование.

Тема 12. Современные тенденции и инновации

Автоматизация и цифровизация процессов на кухне («умные» кухни). Экологичность и энергосбережение: использование ресурсосберегающих технологий. Влияние новых технологий на организацию труда.

Тема 13. Контроль качества и аудит технического оснащения

Внутренний аудит состояния оборудования: проверка исправности, соответствия санитарным нормам. Анализ простоев и причин поломок. Организация сервисного обслуживания и взаимодействие с поставщиками.

4.3. Темы практических занятий

Тема 1. Введение в оборудование предприятий общественного питания

1. Сущность, содержание и определение оборудования предприятий общественного

питания. 2. Концепции оснащения предприятий общественного питания. 3. Основные понятия и категории оборудования. 4. Комплекс оборудования для предприятий общественного питания. 5. Принципы, цели и задачи оснащения предприятий. 6. Основные функции оборудования. 7. Внутренняя и внешняя среда применения оборудования. 8. Виды оборудования и их характеристика.
Тема 2. Организация работы с оборудованием 1. Система оснащения предприятия оборудованием. 2. Источники вторичной информации по оборудованию. 3. Методы сбора первичной информации о состоянии и потребностях в оборудовании. 4. Исследование среды предприятия для выбора оборудования.
Тема 3. Классификация и выбор оборудования 1. Сегментирование рынка оборудования: сущность, назначение, принципы. 2. Критерии (переменные) сегментирования рынка оборудования. 3. Оценка и выбор целевых сегментов оборудования. 4. Сущность позиционирования оборудования на рынке. Стратегии позиционирования.
Тема 4. Ассортимент и товарная политика в области оборудования 1. Содержание товарной политики предприятия по оборудованию. 2. Понятие товара и услуги, классификация оборудования. 3. Жизненный цикл оборудования: сущность и виды. 4. Сущность понятия «новое оборудование». 5. Алгоритм планирования обновления оборудования. 6. Методы генерирования новых идей по оснащению. 7. Внедрение нового оборудования на предприятие и его этапы.
Тема 5. Эксплуатация и обслуживание оборудования 1. Сущность и роль политики обслуживания оборудования. 2. Алгоритм расчёта затрат на обслуживание и эксплуатацию. 3. Факторы, влияющие на уровень эксплуатационных расходов. 4. Выбор и реализация стратегии обслуживания оборудования. 5. Обслуживание, ориентированное на издержки производства. 6. Обслуживание, ориентированное на потребительский спрос и конкурентную ситуацию.
Тема 6. Организация снабжения и логистики оборудования 1. Сущность политики распределения оборудования для предприятий общественного питания. 2. Природа каналов товародвижения оборудования. 3. Алгоритм формирования каналов поставки оборудования. 4. Рыночные посредники и их функции в сфере оборудования. 5. Социально-экономическая сущность оптовой и розничной торговли оборудованием. 6. Организационные формы оптовой торговли оборудованием. 7. Особенности маркетинговых решений розничных торговцев оборудованием.

4.4. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Введение в оборудование предприятий общественного питания 1. Сущность, содержание и определение оборудования предприятий общественного питания. 2. История развития и современные тенденции в оснащении предприятий общественного питания. 3. Основные понятия и категории (технологическое оборудование, инвентарь, посуда, мебель). 4. Классификация оборудования по назначению и видам предприятий.
Тема 2. Организация оснащения предприятий общественного питания 1. Принципы, цели и задачи оснащения предприятий общественного питания.

2. Основные функции персонала по эксплуатации и обслуживанию оборудования. 3. Внутренняя и внешняя среда предприятия (поставщики, сервисные службы, конкуренты). 4. Виды предприятий общественного питания и их характеристика (ресторан, кафе, столовая, бар).
Тема 3. Технологическое оборудование для приготовления пищи 1. Сущность и система классификации теплового оборудования. 2. Основные виды теплового оборудования (плиты, печи, жарочные поверхности, пароконвектоматы). 3. Холодильное оборудование: назначение, виды, правила эксплуатации. Механическое оборудование для обработки продуктов (мясорубки, овощерезки, миксеры).
Тема 4. Оборудование для раздачи и хранения продукции 1. Сегментирование оборудования для хранения и раздачи блюд. 2. Оборудование для хранения продуктов (холодильные и морозильные камеры, шкафы). 3. Оборудование для раздачи и подогрева блюд (мармиты, линии раздачи). 4. Организация складских зон и требования к ним.
Тема 5. Барное и специализированное оборудование 1. Барное оборудование: виды, назначение, особенности эксплуатации. 2. Кофейное оборудование (кофемашины, кофемолки, аксессуары). 3. Оборудование для розлива напитков (пивные колонны, винные шкафы). Специализированное оборудование для кондитерских и пекарен.
Тема 6. Посуда, инвентарь и аксессуары 1. Классификация и назначение барной и кухонной посуды. 2. Инвентарь для приготовления и подачи блюд (ножи, доски, формы). 3. Правила ухода за посудой и инвентарём. 4. Санитарные нормы и требования к инвентарю.
Тема 7. Организация технического обслуживания и ремонта 1. Содержание технической политики предприятия (регламенты, стандарты). 2. Виды технического обслуживания (ежедневное, плановое, аварийное). 3. Организация работы сервисных служб и взаимодействие с поставщиками. 4. Контроль состояния оборудования и учёт неисправностей.
Тема 8. Энергетическое и инженерное оборудование 1. Сущность и роль инженерных систем (вентиляция, водоснабжение, электроснабжение). 2. Виды энергетического оборудования (электроплиты, парогенераторы). 3. Требования к энергоэффективности и безопасности. 4. Эксплуатация и обслуживание инженерных систем.
Тема 9. Автоматизация и современные технологии 1. Сущность автоматизации процессов на предприятиях общественного питания. 2. Виды автоматизированных систем (POS-терминалы, системы учёта, управления складом). 3. Внедрение современных технологий (интернет-заказы, электронные меню). 4. Преимущества и риски автоматизации.
Тема 10. Санитария и гигиена оборудования 1. Сущность санитарной политики предприятия. 2. Методы и средства дезинфекции оборудования. 3. Правила ухода за оборудованием в соответствии с санитарными нормами. 4. Контроль санитарного состояния и документация.
Тема 11. Организация обслуживания и сервис оборудования 1. Сущность сервисной политики по обслуживанию оборудования. 2. Каналы обслуживания (собственные службы, подрядчики). 3. Алгоритм формирования стандартов обслуживания оборудования. 4. Функции персонала в процессе эксплуатации и обслуживания.

Тема 12. Управление качеством эксплуатации оборудования

1. Планирование стандартов эксплуатации и обслуживания.
2. Организация работы персонала по эксплуатации оборудования.
3. Специальные стратегии обслуживания (VIP-зоны, банкетные залы).
4. Контроль качества эксплуатации и технического состояния.

Тема 13. Организация и контроль деятельности по оснащению предприятия

1. Стратегическое планирование оснащения предприятия оборудованием.
2. Маркетинговые стратегии по выбору поставщиков и оборудования.
3. Организация работы по оснащению: структура, должностные инструкции.
4. Контроль качества оснащения, эксплуатации и санитарии.

5. Контроль качества освоения дисциплины

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Форма проведения промежуточной аттестации – зачет.

Фонд оценочных средств по дисциплине приведен в приложении к РПД

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины*****а) основная литература:***

1. Коростелева, О. Н. Экономика предприятий общественного питания : методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания / О. Н. Коростелева, А. А. Кузьмицкая. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2024. — 89 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/147616.html>

2. Гумеров, Т. Ю. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник. — Казань : Издательство КНИТУ, 2025. — 184 с. — ISBN 978-5-7882-2971-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/121006.html>

3. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2026. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

б) дополнительная литература:

1. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-2559-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100544.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, 2023. — 151 с. — ISBN 978-5-8149-3385-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/124848.html>

3. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2023. — 216 с. — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119655.html>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационно-правовой портал «Гарант»: официальный сайт. — URL: <http://www.garant.ru> — Текст: электронный.

2. Цифровой образовательный ресурс «IPRsmart»: официальный сайт. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/> — Текст: электронный.

3. Научный журнал «Молодой ученый»: официальный сайт. - URL: <https://moluch.ru/> - Текст: электронный

4. Российский журнал организации общественного питания: официальный сайт. - URL: <https://tjm.spbu.ru/> - Текст: электронный

5. Управление Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и г. Севастополю: официальный сайт. - URL: <https://crimea.gks.ru/> - Текст: электронный

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При проведении лекций, семинарских (практических) занятий, самостоятельной работе обучающихся применяются интерактивные формы проведения занятий с целью погружения обучающихся в реальную атмосферу профессионального сотрудничества по разрешению проблем, оптимальной выработки навыков и качеств будущего специалиста. Интерактивные формы проведения занятий предполагают обучение в сотрудничестве. Все участники образовательного процесса (преподаватель и обучающиеся) взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуацию.

В учебном процессе используются интерактивные формы занятий:

- творческое задание. Выполнение творческих заданий требует от обучающегося воспроизведение полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей творческого подхода;

- групповое обсуждение. Групповое обсуждение кого-либо вопроса направлено на достижение лучшего взаимопонимания и способствует лучшему усвоению изучаемого материала.

В ходе освоения дисциплины при проведении контактных занятий используются следующие формы обучения, способствующие формированию компетенций: лекции-дискуссии; кейс-метод; решение задач; ситуационный анализ; обсуждение рефератов и докладов; разработка групповых проектов; встречи с представителями государственных и общественных организаций.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение:

- *программы, обеспечивающие доступ в сеть «Интернет» (например, «Google chrome»);

- *программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»);

- *программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»).

11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Производственно-учебная лаборатория

Оборудование:

Весы технические; миксер; блендер настольный; кофемолка; посуда и приборы; производственные столы; мясорубка; стелаж производственный; взбивальная машина; шейкер лабораторный; холодильный шкаф.

Технические средства обучения: компьютер или ноутбук с лицензионным программным обеспечением; интерактивная доска и проектор, либо проектор и экран.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.