

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И  
ИННОВАЦИЙ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

**САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА**



**СИЛЛАБУС**  
по  
**«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ И ИХ  
ЭКСПЛУАТАЦИЯ»**

Сфера знания: 1000000 – Сфера услуг

Сфера образования: 1010000 – Сфера обслуживания

Направления образования: 61010200 – Сфера услуг (Сфера обслуживания  
сервис питания туристов и населения)

**Самарканд - 2024**



**МОДУЛЬ / СИЛЛАБУС ПО  
ПРЕДМЕТУ**  
**Сервис - факультет**  
**61010200 – Сфера услуг (Сфера**  
**обслуживания сервис питания**  
**туристов и населения)**

Название предмета:	Оборудование предприятий питания и их эксплуатация
Вид предмета:	Обязательная программа
Код предмета:	ОКЖ&УЭ10
Год:	3
Семестр:	5-6
Форма занятий:	Очная дневная
Форма занятий и количество часов:	300
Лекции	74
Практические занятия	76
Лабораторные занятия	-
Семинары	-
Самостоятельное обучения	150
Количество кредитов:	10
Форма оценивания:	Экзамен
Язык преподавания:	русский

Цель Предмета (ЦП)	
<b>ЦП</b>	Развитие у студентов в этой области теоретических и практических знаний, правилами эксплуатации оборудования, принцип производства, хранение готовой продукции (продукты питания), хранение готовой продукции, организации поставок, обслуживание вспомогательного питания, знакомство с требованиями, стажировки от оборудования формирования навыков, для использование данных навыков в их будущих делах.

Пререквизиты для усваивания предмета	
1.	C&H04 Санитария и гигиена
2.	ОКЛА2707 Проектирования предприятий питания
3.	ХККЭЛ06 Электронная техника предприятий питания
Результаты обучения (РО)	
	<b>Знания:</b>
<b>РО1</b>	Понятия основ эксплуатационные показатели работы оборудования, общие операционные правила общественного питания оборудования, мойка, очистки, резки и обработки изделий и их эксплуатации.

<b>РО2</b>	Оборудование для приготовления компонентов и эксплуатационные продукты для приготовления теста; жарочное, варочное, отопительное оборудование и их эксплуатацию общая информация о хранении продукции.
<b>РО3</b>	Эксплуатация охлаждающих машин, погрузка и разгрузка, транспортировочное оборудования их эксплуатация овладеть навыками использования прогрессивных технологий при проектировании сервисных предприятий.
<b>РО4</b>	Оборудование для мытья посуды и эксплуатация измерительного оборудование, распределительные линии питание, подготовка, транспортировка и эксплуатация напитков, торговые автоматы и их принцип работы, охладительное и чистящие машины и их эксплуатация
	<b>Навыки:</b>
<b>РО5</b>	Иметь навыки в использовании технологическом оборудовании для подготовки сырья к производству, таких как измельчительно-режущего оборудования для холодных и горячих цехов, овощерезательных машин и механизмов, протирачные машины и механизмы, блендеров и размолочных механизмы
<b>РО6</b>	Навыки в эксплуатации оборудования для приготовления пищи, пищеварочные котлы, электрические варочные устройства, пароварочные аппараты, жарочные и пекарные шкафы, конвекционные печи, жарочное оборудование с инфракрасным нагревом.
<b>РО7</b>	Рассчитывать принципы передачи тепла при нагреве пищевых продуктов, источники теплоты, используемые для тепловой обработки продуктов, нагрузки механического оборудования
<b>РО8</b>	Уметь выбрать по расчетам подходящие механическое, тепловое, охладительное и вспомогательное оборудования для предприятий общественного питания в зависимости от современных требований рынка и вида предприятий питания.

Структура предмета		
Форма занятий: Лекции (Л)		Количество часов
<b>Л1</b>	Цель, задачи и предмет дисциплины эксплуатация оборудования предприятий питания	2
<b>Л2</b>	Классификация оборудования предприятий питания	2
<b>Л3</b>	Общие требования к технологическому оборудованию и их эксплуатационные характеристики	2
<b>Л4</b>	Общие эксплуатационные требования оборудования предприятий питания	2
<b>Л5</b>	Требования к конструктивным материалам оборудования для приготовления пищи и обработки продуктов питания	2
<b>Л6</b>	Цифровое оборудования предприятий питания и их преимущества	4
<b>Л7</b>	Эксплуатация универсального перерабатывающего оборудования на предприятиях питания	4
<b>Л8</b>	Машины для сортировки и мытья овощей и их эксплуатация	2
<b>Л9</b>	Машины для чистки овощей и их эксплуатация	2
<b>Л10</b>	Овощерезательные машины и их эксплуатация	2
<b>Л11</b>	Оборудования для переработки мяса и рыбы и принцип их работы	2
<b>Л12</b>	Функционально-технологические требования к приготовлению блюд из мяса, рыбы, дичи и субпродуктов и их снабжения	2
<b>Л13</b>	Сыре, безопасность и контроль качества за функциональными	2

	продуктами питания	
<b>Итого: (5 Семестр)</b>		<b>30</b>
<b>Л114</b>	Общие сведения об оборудовании для приготовления готовой продукции(блюда)	2
<b>Л115</b>	Варочное оборудования и их эксплуатация	4
<b>Л116</b>	Жарочное оборудования и их эксплуатация	2
<b>Л117</b>	Жарочное оборудования, духовые шкафы и их эксплуатация	2
<b>Л118</b>	Водонагревательное оборудования и их эксплуатация	2
<b>Л119</b>	Общие сведения о заморозки и хранение	4
<b>Л120</b>	Холодильное оборудование и их эксплуатация	4
<b>Л121</b>	Подъемные машины и механизмы: тросы, подъемники, тележки, конвейеры, транспортеры и их эксплуатация	4
<b>Л122</b>	Посудомоечные машины и принцип их работы	2
<b>Л123</b>	Весы. Метрологические требования к весам	2
<b>Л124</b>	Хранение продуктов в горячем виде, нагревательные приборы и принцип их эксплуатации	2
<b>Л125</b>	Габаритные нагревательные устройства и принцип их работы	2
<b>Л126</b>	Механическое оборудование, используемое при распределении пищевых продуктов	2
<b>Л127</b>	Сервис пищевых раздаточных линий	2
<b>Л128</b>	Контрольно-кассовые аппараты и их эксплуатация	2
<b>Л129</b>	Эксплуатация пищевого торгового оборудования	2
<b>Л130</b>	Приготовление напитков, разливочные машины, торговые автоматы и их эксплуатация	2
<b>Л131</b>	Торговое оборудования и их эксплуатация	2
<b>Л132</b>	Охлаждающее и очистительное оборудование на предприятиях питания и их эксплуатация	2
<b>Итого: (6 семестр)</b>		<b>44</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>74</b>
<b>Форма занятий: практические (П)</b>		
<b>П 1</b>	Анализ классификации оборудования предприятий общественного питания	2
<b>П 2</b>	Изучение требований к эксплуатации оборудования для общественного питания	4
<b>П 3</b>	Изучение конструкции оборудования для подготовки сырья к производству.	4
<b>П 4</b>	Анализ работы и технических характеристик оборудования для переработки и сортировки овощей	4
<b>П 5</b>	Изучение машин для мойки овощей и их работы	2
<b>П 6</b>	Изучение машин для очистки овощей и их работы	2
<b>П 7</b>	Анализ устройства и принципа работы рыбоочистных, разделительных машин и механизмов.	2
<b>П 8</b>	Изучение устройства и принципа работы оборудования для приготовления компонентов для кондитерских и кондитерских изделий.	2
<b>П 9</b>	Анализ общей информации о готовом продукте (варочном) оборудовании	2
<b>П10</b>	Электропроводность, объемная поверхность, индукция, термообработка, теплоноситель, характеристика генераторов	2

<b>П11</b>	Анализ котельного оборудования и требований к его эксплуатации	2
<b>П12</b>	Изучение устройства и принципа работы котлов, пароварок, автоклавов.	2
<b>Итого: (5 семестр)</b>		<b>30</b>
<b>П13</b>	Изучение котельного оборудования, работы и принципа работы	4
<b>П14</b>	Изучение оборудования для обжарки и укупорки и принципа работы	4
<b>П15</b>	Анализ водонагревательного оборудования и его работы	2
<b>П16</b>	Изучить сущность охлаждения.	2
<b>П17</b>	Изучение типов компрессорных холодильных машин	4
<b>П18</b>	Определение производительности холодильных машин	2
<b>П19</b>	Подъемные машины и механизмы: исследование устройства путей, подъемников, лифтов, инвалидных колясок.	4
<b>П20</b>	Анализ посудомоечных машин и требований к их эксплуатации	2
<b>П21</b>	Изучение весов и их работы	4
<b>П22</b>	Изучение принципа работы и обслуживания горячего питания, технических характеристик отопительных приборов.	2
<b>П23</b>	Изучение технических характеристик объемных нагревателей и их работы.	2
<b>П24</b>	Изучение состава и принципов работы механического оборудования, используемого при распределении пищевых продуктов.	2
<b>П25</b>	Анализ принципа работы и работы линий раздачи продуктов питания	2
<b>П26</b>	Изучение кассовых аппаратов и их работы	2
<b>П27</b>	Изучение устройства, принципа работы и работы торгового холодильного оборудования.	4
<b>П28</b>	Изучение требований к составу, устройству и работе торговых автоматов.	4
<b>Итого: (6 семестр)</b>		<b>46</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>76</b>

№	Самостоятельное образования (СО)	Количество часов
<b>СО 1</b>	Анализ классификации пищевого оборудования	2
<b>СО 2</b>	Изучение требований к деятельности предприятий общественного питания	4
<b>СО 3</b>	Изучить структуру производства сырья для производства	4
<b>СО 4</b>	Эксплуатация и технических анализ оборудования по переработки и сортировки овощей	4
<b>СО 5</b>	Изучение овощей стиральных машин и их эксплуатации	4
<b>СО 6</b>	Изучение овощей моющих машин и их эксплуатации	4
<b>СО 7</b>	Изучение принципа работы овощечистящих оборудования	4
<b>СО 8</b>	Изучение принципа работы и эксплуатации мучных и кондитерского оборудования	4
<b>СО 9</b>	Общий анализ оборудования для приготовления пищи	4
<b>СО10</b>	Изучение специфики кондуктивного, объемного, индукционного, термообменных генераторов.	4
<b>СО11</b>	Анализ требований варочного оборудования и принцип их работы	4

CO12	Определение принципа работы и конструкции котлов, автоклавов и парового оборудование	4
CO13	Изучения принципа работы и эксплуатации варочного оборудования	4
CO14	Изучения принципа работы жарочного и варочного оборудования	4
CO15	Анализ водонагревательного оборудования и принцип их эксплуатации	4
CO16	Изучить сущность охлаждения	4
CO17	Изучение видов холодильных компрессоров	4
CO18	Определение принципа работы холодильных машин	4
CO19	Изучить принцип работы чистящего оборудование и их эксплуатации	4
CO20	Анализ дробильного оборудования и их эксплуатации	4
CO21	Весы, контроль кассовые аппараты, подъемник и разгрузочное оборудование и их эксплуатации	4
CO22	Вспомогательное оборудования и их эксплуатации	4
CO23	Производители национальных пищевых изделий и их эксплуатации	4
CO24	Научный анализ варочного оборудования и их эксплуатации	4
CO25	Анализ научных данных о варочном и жарочном оборудования и их эксплуатации	4
CO26	Обучение выявлению расчетов теплообмена	4
CO27	Анализ научных статей, связанных с охлаждающим оборудованием и их эксплуатации	4
CO28	Анализ охладительного оборудования для торговых залов	4
CO29	Основные принципы выбора холодильного оборудования для предприятий питания	4
CO30	Очистительное оборудования на предприятиях питания и принцип их работы	4
CO31	Оборудование для приготовления напитков	4
CO32	Практическое применения разливные машины предприятий питания	4
CO33	Принцип работы разливных машин и аппаратов	4
CO34	Анализ оборудование для раздачи пищи	4
CO35	Структура линии самообслуживания	4
CO36	Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов	4
CO37	Оборудование для фасовки и упаковки	4
CO38	Особенности применения линия самообслуживания	4
<b>ИТОГО:</b>		<b>150</b>

Основная литература		
1.	Курбонов Ж.М. Овкатланиш корхоналари жихозларининг эксплуатацияси. Дарслик. – Т.: «IQTISODIYOT-MOLIYA», 2011. – 376 б.	
2.	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для нач. проф. образования. — М.: Академия, 2012. — 320 с.	
3.	Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие. — М.: КолосС, 2004. — 304 с.	
Дополнительная литература		
1.	Ўзбекистон Республикаси Президенти Ш.Мирзиёев томонидан “2017-2021 йилларда Ўзбекистон Республикасини янада ривожлантириш бўйича ҳаракатлар	

	стратегияси тўғрисида”ги 4947-сон Фармони. 2017 йил 7 феврал.
2.	Ўзбекистон Республикаси “Фаол инвестициялар ва ижтимоий ривожланиш йили”да амалга оширишга оид давлат дастури тўғрисида”ги Президентнинг ПФ-5635-сон фармони. 2019 йил 17 январь.
3.	Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг «Умумий овкатланиш ташкилотларининг фаолиятини янада такомиллаштириш ва ходимларининг касбий даражасини ошириш чора-тадбирлари тўғрисида»ги 289-сон қарори. – Тошкент. 2012 йил 10 октябрь.
4.	Handbook of food engineering practice / edited by Enrique Rotstein, R. Paul Singh, and Kenneth J. Valentas. Includes bibliographical references and index. ISBN 0-8493-8694-2 (alk. paper). 1997 by CRC Press LLC.
5.	Кудряшов А.Г. Линии и оборудование кафе, столовых и ресторанов. Учебное пособие. — Армавир: АМТТ, 2009. — 227 с.
6.	Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. Учебник для нач. проф. образования. — М.: Академия, 2002. — 464 с.
7.	В.В.Шишов, А.Н.Стрельцов. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: НПРО. Издательский центр «Академии», 2003. – 272 с.
8.	William Howard Livens. Improvements in apparatus for washing household crockery and the like. FR579765. UK Intellectual Property Office (23 октября 1924). Проверено 4 марта 2008.
9.	Каталог контрольно-кассовых машин. – М.: СПб, 2002.
10.	Тюнков Б.К. Электронная техника предприятий торговли. – М.: КНОРУС, 2006. – 192 с.
11.	Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Полный курс. / Под ред. В.А.Гуляева. – М.: ИНФРА-М. 2002. – 543 с.

Для контроля усвоения учащимся предмета рекомендуются следующие критерии:

а) Для получения 5 оценки уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:

- может полностью охватить сущность и содержание науки;
- если не допускаются научные ошибки и путаницы при сохранении научности и логичности в изложении предметов в науке;
- имеет ли он четкое представление о теоретической или практической значимости материалов предмета в науке;
- способность продемонстрировать самостоятельно и свободно мыслить в области науки;
- уметь четко и лаконично отвечать на вопросы;
- если синопсис тщательно подготовлен;
- полностью и точно выполнил самостоятельные задания;
- в совершенстве овладел законами и другими правовыми документами, относящимися к науке;
- если может интерпретировать исторические процессы.

б) Для получения 4 оценки уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:

- понимает сущность и содержание науки, не допускает научной и логической путаницы в описании тем в науке;
- понимал содержание науки и ее практическое значение;
- выполняет задания и задания, данные по предмету в рамках учебной программы;
- умеет правильно отвечать на вопросы по науке;

- тщательно ли он составил синопсис по предмету;
  - выполнил ли он самостоятельные задания по предмету;
  - если он владеет законами и другими правовыми документами, относящимися к науке.
- в) Для получения 3 оценки уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:
- имеет общее представление о науке;
  - допускаются ли некоторые путаницы в объяснении и объяснении темы науки в узком объеме;
  - если высказывание не беглое;
  - сложные и запутанные ответы на вопросы науки;
  - если текст по теме составлен неправильно.
- г) в следующих случаях уровень знаний обучающегося может быть оценен 2 неудовлетворительной оценки:
- если нет подготовки к обучению науке;
  - если он не имеет представления об обучении науке;
  - если заметно, что он копировал тексты субъекта у других;
  - если в тексте темы есть серьезные ошибки и неточности;
  - вопросы о науке остаются без ответа;
  - если он не знает науки.

Если учащийся оценивается по системе Hemis, он / она будет оцениваться следующим образом:
0-59 баллов оценка 2, 60-69 баллов оценка 3, 70-89 баллов оценка 4, 90-100 баллов оценка 5

#### ИНФОРМАЦИЯ ОБ УЧИТЕЛЕ ПРЕДМЕТА

Авторы:	Максумов Шухрат Ташпулатович – ассистент кафедры «Сервис»
E – mail:	sh_maksumov@mail.uz
Организация:	СамИЭС кафедра «Сервис»
Рецензенты:	Комилов М. - Руководитель ООО "Rashidov Finans" г. Худайбердиев А.Ю.. - доцент кафедры Самаркандского государственного института ветеринарной медицины, животноводстве и биотехнологии

Настоящий Syllabus утвержден протоколом заседания №1 учебно-методического совета института от 28 августа 2024 года.

Настоящий Syllabus утвержден протоколом заседания №1 кафедры «Сервис» от 28 августа 2024 года.

Заведующая учебно-методическим отделом:

Декан факультета:

Заведующий кафедры:

Автор:

И.Шодмонов

Н.Худайбердиев

И.Шукуров

Ш.Максумов