Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 23.11.2026 23:19:26
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e44[illegible]

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)
«23» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.09 ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	15.00.00 Машиностроение (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	программа бакалавриата
Направление подготовки	15.03.02 Технологические машины и оборудование (код, наименование)
Профиль	Инженерия технических систем пищевой промышленности (код, наименование)
Институт	пищевых производств
Форма обучения, курс	очная форма обучения, 3 курс заочная форма обучения, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (*при наличии таких лиц*)

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Тепловое оборудование ресторанного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование, профилю: Инженерия технических систем пищевой промышленности, разработана в соответствии с ОПОП ВО для обучающихся 2026 года набора.

Разработчик: Громов С.В., доцент, канд. техн. наук, -
(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры оборудования пищевых производств
Протокол от «16» февраля 2026 года № 20

Зав. кафедрой оборудования пищевых производств

_____ *Парамонова В.А.*
(подпись) (фамилия, инициалы)

КАФЕДРА ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДС

СОГЛАСОВАНО:
Директор института пищевых производств

_____ *Кулешов Д.К.*
(подпись) (фамилия, инициалы)

«24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» марта 2026 года № 8

Председатель _____ Крылова Л.В.
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Громов С.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность, профиль/ специализация/ магистерская программа, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц
3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
15.00.00 Машиностроение
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>15.03.02 Технологические машины и оборудование</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей - <u>1</u></td><td rowspan="4">Профиль:
<u>Инженерия технических систем пищевой промышленности</u></td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - <u>4</u></td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов - 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>5-й</td><td>7-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="12">Количество часов в неделю
очной формы обучения:
аудиторных – 3,
самостоятельной работы обучающегося – 3</td><td rowspan="12">Программа высшего образования - <u>программа бакалавриата</u></td><td>16 часов</td><td>10 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические и семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>- часов</td><td>- часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>30 часов</td><td>10 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>60,95 часа</td><td>84,25 часа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Прочие виды работы</td></tr>
<tr><td>1,05 часа</td><td>3,45 часа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td colspan="2">зачет</td></tr>
</table>

Примечания:
Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 47,05 : 60,95;
для заочной формы обучения – 19,45 : 86,25.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели:

- формирование знаний, умений и навыков для анализа проблемных производственных ситуаций, связанных с подбором и эксплуатацией теплового оборудования ресторанного хозяйства, анализом состояния и динамики показателей качества работы данных видов оборудования в процессе обработки пищевых продуктов.

Задачи:

- предоставление знаний об устройстве, принципе работы основных узлов и арматуры теплового оборудования;
- изучение классификации и индексации оборудования для традиционных методов тепловой обработки продуктов;
- ознакомление студентов с основными техническими проблемами, научными достижениями и современными тенденциями в области подбора и проектирования теплового оборудования ресторанного хозяйства.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б.1.В.09 «Тепловое оборудование ресторанного хозяйства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Обеспечивающие дисциплины: «Теоретическая механика», «Теория механизмов и машин», «Сопротивление материалов», «Детали машин», «Начертательная геометрия. Инженерная графика», «Процессы и аппараты пищевых производств».

Обеспечиваемые дисциплины: дисциплина является завершающей на этапе формирования отдельных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающегося. Навыки, приобретенные студентами в процессе изучения учебной дисциплины «Тепловое оборудование ресторанного хозяйства» могут быть реализованы в процессе выполнения курсовых проектов и выпускной квалификационной работы.

Перед изучением дисциплины студенты должны

знать:

- физические и химические свойства и практическое значение веществ, используемых в пищевой промышленности;
- основы единой системы конструкторской документации (ЕСКД);
-основные понятия материаловедения;
-основные способы получения и обработки заготовок машиностроения;

уметь:

- выполнять графические построения типовых деталей машин в трех проекциях;
- оформлять чертеж в соответствии с требованиями ЕСКД;
- применять навыки проектирования процессов и аппаратов пищевой промышленности;

владеть:

- навыками анализа устройства и принципа работы механизмов и узлов машин;
- навыками расчетов и проектирования типовых деталей и узлов машин;
- навыками разработки конструкторской документации.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
1	*2*
ПК-2. Способен выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов, в том числе в ходе подготовки производства новой продукции, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования	ПК-2.1 Способен выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов, в том числе в ходе подготовки производства новой продукции ПК-2.2 Способен разрабатывать организационные схемы, стандарты и процедуры, и выполнять руководство процессами постпродажного обслуживания и сервиса ПК-2.3 Способен применять прогрессивные методы эксплуатации, технического обслуживания и ремонта машин и оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- назначение и область использования тепловых аппаратов для осуществления технологических процессов в ресторанном хозяйстве,
- техническую характеристику оборудования, конструкцию и принцип действия,
- особенности эксплуатации теплового оборудования.

уметь:

- проектировать элементы теплового оборудования;
- выполнять инженерно-технологические расчеты;

владеть:

- знаниями, умениями и навыками для анализа проблемных производственных ситуаций, связанных с подбором и эксплуатацией теплового оборудования ресторанного хозяйства, анализом состояния и динамики показателей качества работы данных видов оборудования в процессе обработки пищевых продуктов;
- способностью к систематическому изучению научно-технической информации.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1.

Смысловой модуль 1. Способы тепловой обработки пищевых продуктов и передачи тепла.

Тема 1. Общие сведения о тепловых аппаратах и принципах строения тепловых аппаратов.

Тема 2. Классификация способов тепловой обработки. Индексация оборудования. Модульное оборудование.

Смысловой модуль 2. Теплогенерирующие устройства.

Тема 3. Топливо, теплоносители.

Тема 4. Газовые горелки, их расчеты и устройство.

Тема 5. Устройство и расчеты газопровода.

Тема 6. Электронагреватели.

Смысловой модуль 3. Пищеварочное оборудование.

Тема 7. Котлы пищеварочные.

Тема 8. Кипятильное оборудование.

Тема 9. Автоклавы.

Тема 10. Водогрейное оборудование.

Тема 11. Кофеварки.

Тема 12. Модульное пищеварочное оборудование.

Смысловой модуль 4. Аппараты для жарки и выпекания.

Тема 13. Сковороды.

Тема 14. Жарочные и пекарные шкафы.

Тема 15. Жарочные аппараты непрерывного действия..

Тема 16. Фритюрницы.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	Всего	в том числе					Всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР	Пр
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Способы тепловой обработки пищевых продуктов и передачи тепла												
Тема 1. Общие сведения о тепловых аппаратах и принципах строения тепловых аппаратов.	**5**	1		1	3		**6**	1			5	
Тема 2. Классификация способов тепловой обработки. Индексация оборудования. Модульное оборудование.	**5**	1		1	3		**7**	1		1	5	
Итого по смысловому модулю 1	**10**	**2**		**2**	**6**		**13**	**2**		**1**	**10**	
Смысловой модуль 2. Теплогенерирующие устройства.												
Тема 3. Топливо, теплоносители.	**6**	1			5		**7**	1		1	5	

Тема 4. Газовые горелки, их расчеты и устройство.	**6**	1		2	3		**7**	1		1	5	
Тема 5. Устройство и расчеты газопровода.	**6**	1		2	3		**5**				5	
Тема 6. Электронагреватели.	**6**	1		2	3		**5**				5	
Итого по смысловому модулю 2	**24**	**4**		**6**	**14**		**24**	**2**		**2**	**20**	
Смысловой модуль 3. Пищеварочное оборудование.												
Тема 7. Котлы пищеварочные.	**6**	1		4	1		**7**	1		1	5	
Тема 8. Кипятильное оборудование.	**8**	1		2	5		**7**	1		1	5	
Тема 9. Автоклавы.	**8**	1		2	5		**6**				6	
Тема 10. Водогрейное оборудование.	**8**	1		2	5		**6**				6	
Тема 11. Кофеварки.	**9**	1		2	6		**6**				6	
Тема 12. Модульное пищеварочное оборудование.	**9**	1		2	6		**6**				6	
Итого по смысловому модулю 3	**48**	**6**		**18**	**24**		**38**	**2**		**2**	**34**	
Смысловой модуль 4. Аппараты для жарки и выпекания												
Тема 13. Сковороды.	**5**	1		2	2		**8**	1		1	6	
Тема 14. Жарочные и пекарные шкафы.	**5**	1		2	2		**8**	1		1	6	
Тема 15. Жарочные аппараты непрерывного действия..	**6,85**	1		2	3,95		**7**				7	
Тема 16. Фритюрницы.	**8**	1		2	5		**6,55**			1	5,55	
Итого по смысловому модулю 4	**24,95**	**4**		**8**	**12,95**		**29,55**	**2**		**3**	**24,55**	
Всего часов	**106,95**	**16**		**30**	**60,95**		**104,55**	**8**		**8**	**88,55**	
Катт	**0,8**					**0,8**	**1,2**					**1,2**
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк	**0,25**					**0,25**	**0,25**					**0,25**
Контроль							**2**					**2**
Итого:	**108**	**16**		**30**	**60,95**	**1,05**	**108**	**8**		**8**	**88,55**	**3,45**

Примечания:

1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	Курсом не предусмотрены		

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Изучение базовых конструкций тепловых аппаратов и принципов их строения	2	
2	Анализ индексации теплового оборудования.	2	1
3	Газовые горелки, их расчеты и устройство.	2	1
4	Устройство и расчеты газопровода.	2	1
5	Расчѐт электронагревателя	2	
6	Анализ работы котла пищеварочного	4	1
7	Анализ работы кипятильника непрерывного действия	2	1
8	Анализ работы автоклава.	2	
9	Анализ работы водогрейного оборудования	2	1
10	Анализ работы сковороды.	2	
11	Анализ работы жарочных и пекарных шкафов	4	1
12	Анализ работы вращающейся жаровни Шпаковского	4	1
Всего:		30	8

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Общие сведения о тепловых аппаратах и принципах строения тепловых аппаратов.	3	5
2	Тема 2. Классификация способов тепловой обработки. Индексация оборудования. Модульное оборудование.	3	5
3	Тема 3. Топливо, теплоносители.	5	5
4	Тема 4. Газовые горелки, их расчеты и устройство.	1	5
5	Тема 5. Устройство и расчеты газопровода.	5	5
6	Тема 6. Электронагреватели.	5	5
7	Тема 7. Котлы пищеварочные.	1	5
8	Тема 8. Кипятильное оборудование.	3	5
9	Тема 9. Автоклавы.	5	6
10	Тема 10. Водогрейное оборудование.	5	6
11	Тема 11. Кофеварки.	6	6
12	Тема 12. Модульное пищеварочное оборудование.	6	6
13	Тема 13. Сковороды.	2	6
14	Тема 14. Жарочные и пекарные шкафы.	2	6
15	Тема 15. Жарочные аппараты непрерывного действия.	3,95	6
16	Тема 16. Фритюрницы.	5	6,55
Всего:		60,95	88,55

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Рабочая программа адаптирована для лиц с умеренными нарушениями функций зрения, слуха и речи (при наличии таких).

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для слабослышащих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

− письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

− зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей. Зачет может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слабовидящих:

– в печатной форме увеличенным шрифтом;

– в форме электронного документа.

2) для слабослышащих:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль - устный опрос - тестирование - текущий модульный контроль	 1 1 20	 10 10 80
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль - устный опрос - тестирование - текущий модульный контроль	 1 1 20	 10 10 80
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Какие способы тепловой обработки относятся к объемным?
2. Как практически можно регулировать уровень воды в перекидной трубке?
3. Как влияет уровень воды в перекидной трубке на производительность кипятильника?
4. Почему в сборник кипятка с перекидной трубки попадает не кипяченая вода?
5. Какие показатели характеризуют работу кипятильника?
6. Для чего нужны электрод верхнего и нижнего уровня?
7. Для чего нужен электрод «защиты от сухого хода»?
8. Что служит теплоизоляцией в кипятильнике?
9. Как влияет процесс накипеформирования на производительность кипятильника?
10. Назовите основные элементы кипятильника и укажите их назначение?
11. по какому принципу работают кипятильники непрерывного действия?
12. Почему не рекомендуется использовать в качестве кипятка его первые порции при "ложном выбросе"?
13. После выброса порции кипятка из перекидной трубки в сборник кипятка холодная вода из питательной коробки поступает в нижнюю часть кипятильного резервуара, а в верхней части его кипит, чем можно объяснить это явление?
14. Принципиальные различия пищеварочных котлов, работающих на различных энергоносителях.
15. Как классифицируются пищеварочные котлы в зависимости от вида энергоносителя?
16. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с пищеварочными котлами
17. Направление интенсификации процессов варки пищевых продуктов.
18. Практическое представление о процессе варки пищевых продуктов.
19. Основные факторы, влияющие на КПД котлов.
20. Эксплуатационные особенности повышения технико-экономических показателей работы котлов.
21. Особенности и преимущества варки продуктов "острым" паром.
22. Преимущества и недостатки варки при повышенном давлении.
23. Методы защиты ТЭНов котлов от накипеформирования.
24. Из каких основных элементов состоят электроплиты?
25. Что представляет собой поверхность плит?
26. Почему конфорка сверху имеет отшлифованную поверхность, а снизу - ребристую?
27. Каково назначение бортов плит?
28. Для чего на дно кожуха горелки заключены альфоль и другие материалы?
29. Каким прибором и в каком отношении регулируется мощность конфорки?
30. Когда переключатель из положения «3» рекомендуется устанавливать в положение «2» и «1»?
31. Для чего необходим зазор между конфорками и какова его величина?

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу																**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль1		Смысловой модуль 2				Смысловой модуль 3						Смысловой модуль 4				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16	
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5	5	5	5	5	5	100

Примечание. Т1, Т2 …Т16 – темы смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основнаялитература:

1. Бочкарева Н.А. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Бочкарева Н.А.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020.— 434 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/94722.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Хамитова Е.К. Оборудование пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Хамитова Е.К.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018.— 248 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/84877.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература:

1. Слесарчук В.А. Оборудование пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Слесарчук В.А.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015.— 372 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67669.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Верболоз Е.И. Технологическое оборудование [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров и магистров направления 151000 - Технологические машины и оборудование/ Верболоз Е.И., Корниенко Ю.И., Пальчиков А.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 205 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/19282.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Жукова О.П. Технологическое оборудование. Оборудование для

тепломассообменных процессов [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов бакалавриата по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование», профиль подготовки «Машины и аппараты пищевых производств» очной формы обучения/ Жукова О.П., Войнов Н.А.— Электрон. текстовые данные.— Красноярск: Сибирский государственный университет науки и технологий имени академика М. Ф. Решетнева, 2018.— 108 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/94913.html.— ЭБС «IPRbooks»

Учебно-методические издания:

1. Кириченко, В. А. Тепловое оборудование ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: средства диагностики по дисциплине для студентов направлений подготовки 15.03.02 - Технол. машины и оборудование (профиль Оборудование перерабатывающих и пищевых пр-в), всех форм обучения / В. А. Кириченко ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. оборудования пищевых пр-в . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Кириченко, В. А. Тепловое оборудование ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов направления подгот. 15.03.02 «Технологические машины и оборудование», профиль «Оборудование перерабатывающих и пищевых производств» всех форм обучения / В. А. Кириченко ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. оборуд. пищ. п-в . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2016 .

3. Тепловое оборудование ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: дистанционный курс / В.А. Кириченко — Электрон. текстовые данные. — Донецк : ГО ВПО «ДОННУЭТ», 2014. — Режим доступа: https://distant.donnuet.education/course/view.php?id=130 (ежегодное обновление)

4. Тепловое оборудование ресторанного хозяйства: метод. указания к выполнению самостоятельных работ для студ. направления подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование, профиль: Оборудование перерабатывающих и пищевых производств, очной и заочной форм обучения / М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского»; ин-т. пищ. пр-в, каф. оборудования пищ. пр-в; В.А. Кириченко, С.В. Громов - Донецк : [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2021. - 26 с.

5. Тепловое оборудование ресторанного хозяйства : лабораторный практикум для студ. направления подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование, профиль: Оборудование перерабатывающих и пищевых производств, очной и заочной форм обучения / М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского»; ин-т. пищ. пр-в, каф. оборудования пищ. пр-в; В.А. Кириченко, С.В. Громов - Донецк : [ГО ВО «ДонНУЭТ»], 2021. - 52 с.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон.дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец.нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем.требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт.протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон.текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон.б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон.текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон.текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.
5. Национальная Электронная Библиотека.
6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон.б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон.текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.
7. Bookonlime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон.текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа :https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.
8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон.текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.
9. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] :Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон.текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : https://bz-plus.ru. – Загл. с экрана.
10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон.дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Помещения для проведения всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения. Для проведения лекционных занятий используется демонстрационное оборудование.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
1	2
1. Учебная аудитория №7012 (24 посадочных места) для проведения лекций - Учебная лаборатория «Лаборатория технологического оборудования пищевых производств»: учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора, молотковая дробилка, макет «Восстановитель сухих сыпучих элементов», макет «Тестоделитель Gostal», макет «горизонтальный теплообменник», макет «Пластинчатый теплообменник», макет «Упаковочный аппарат», стенд производства вафельницы, дисковая калибровочная машина, стенд «схема производства маргарина», сепаратор, тестоделительная машина А2-ХТН-01.	1. Донецкая Народная Республика, г. Донецк, пр. Театральный, дом 28
2. Учебные аудитории для проведения лабораторных работ: №3001 (24 посадочных места) Учебная лаборатория «Тепловое оборудование ресторанного хозяйства»: учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора, плита электрическая секционно-модульная ПЭСМ-4ШБ, шкаф жарочный электрический ШЖЭ-0,85-01, шкаф жарочный секционный модулированный ШЖСМ-2, аппарат для приготовления оладий МПО-350, батарея опрокидывающихся пищеварочных котлов ZE-4, котел пищеварочный электрический опрокидывающийся КПЭ-60, кипятильник опрокидывающего действия электрический КНЭ-50, шкаф жарочный электрический	2. Донецкая Народная Республика, г. Донецк, пр. Театральный, дом 28

ШК-2А, котел пищеварочный секционно-модулированный КПЭМ-60, котел пищеварочный электрический КПЭ-100, аппарат пароварочный электрический модулированный АПЭСМ-2, пончиковый аппарат АП-3М, плита электрическая секционная модулированная ПЭ-0,17-01, вращающаяся жаровня электрическая ВЖШЭ-675, устройство электрическое варочное УЭВ-60; №7004 (20 посадочных мест) Учебная лаборатория «Лаборатория эксплуатации и обслуживания теплового оборудования»: учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора, котел пищеварочный КПЭМ-60, центрифуга ОПН-8, печь конвекционная ХВ-403G, фритюрница электрическая EF-40, гриль Salamandra JB-600, стол тепловой ЕР-80 (духовой шкаф), микроволновая сушка «Артемида», электросковорода 400 FE для блинов, измерительный комплекс К-50, печь СВЧ LG-27.	
3. Учебная аудитория №7012 (24 посадочных места) для проведения консультаций и зачѐта: учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора.	3. Донецкая Народная Республика, г. Донецк, пр. Театральный, дом 28
4. Читальные залы библиотеки №7301 для проведения самостоятельной работы: мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе, операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2003 г.).	4. Донецкая Народная Республика, г. Донецк, пр. Театральный, дом 28

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, учѐная степень, учѐное звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Громов Сергей Владимирович	По основному месту работы	Должность –доцент.; ученая степень - кандидат техническ ихнаук; ученое звание - –	Высшее, Оборудование перерабатывающих и пищевых производств, инженер-механик, диплом кандидата технических наук КА №000250	1.Удостоверение о повышении квалификации №772423686331 от 26.02.2026 г. «Подготовка рукописи учебного издания», 16 часов, ООО "ЗНАНИУМ", г. Москва 2. Удостоверение о повышении квалификации №490/12-ОТ-25-03, 31.10.2025. «Программа обучения по охране труда: от_А_Б», 32 часа. ООО "Учебный центр "Охрана труда", г. Донецк 3. Удостоверение о повышении квалификации №612400044490 от 10.10.2024 г. «Система высшего образования как ключевой фактор научно-технологического развития», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", г. Ростов-на-Дону. 4. Удостоверение о повышении квалификации №771803729580 от 27.03.2024 г. «Подача заявки по системе PCT», 16 часов. ФГБУ "Федеральный институт промышленной собственности", г. Москва.