

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Казань 2019

Рабочая программа учебной дисциплины «Технологическое оснащение предприятий общественного питания» (для 2019 года набора) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г, № 384, и учебных планов, утвержденных Ученым советом Российского университета кооперации.

Разработчик:

Тагирова Г.Ф., преподаватель кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол № 7

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

©Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019
© Тагирова Г.Ф., 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1 Область применения рабочей программы.....	4
1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины.	5
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	5
2.2 Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины.....	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению .	11
3.2 Информационное обеспечение обучения.....	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22.04.2014 г. №384, и учебными планами, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Технологическое оснащение предприятий общественного питания» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- распознавать разные виды технологического оборудования предприятий общественного питания, эксплуатировать его по назначению, с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации;
- нормативно-правовое регулирование охраны труда;
- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины.

	Очная форма	Заочная форма
Максимальная учебная нагрузка обучающегося:	98	98
- обязательная аудиторная учебная нагрузка	72	20
- самостоятельная работа обучающегося	26	78

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	98
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
теоретическое обучение	36
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
Промежуточная аттестация по дисциплине	экзамен
8 семестр – на базе основного общего образования	
6 семестр – на базе среднего общего образования	

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	98
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	20
теоретическое обучение	10
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	78
Промежуточная аттестация по дисциплине	экзамен
5 курс – на базе основного общего образования	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Технологическое оснащение предприятий общественного питания»

очная форма обучения

Наименование разделов дисциплины и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1 Основные понятия, структура, элементы оборудования	Содержание учебного материала	4	
	1. Общие сведения о машинах и аппаратах. <u>Классификация технологического оборудования</u> предприятий общественного питания, <u>характеристика отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации.</u>	2	1
	2. Электрическое оборудование.	2	1
	Практические занятия	4	
	1. Техничко-экономические показатели оборудования.	2	2
	2. Электропривод. Электрическое освещение.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Требования, предъявляемые к машинам и их структурам. 2. Техника безопасности при эксплуатации электрооборудования.	1 1	2 3
Тема 2 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	12	
	1. Классификация механического оборудования. Универсальные кухонные машины.	2	1
	2. Машины для обработки овощей.	2	1
	3. Машины для обработки мяса и рыбы.	2	1
	4. Машины для кондитерского цеха.	2	1
	5. Весоизмерительное оборудование.	2	1
	6. Контрольно-кассовые машины.	2	1
	Практические занятия	12	
	1. Универсальные приводы.	2	2
	2. Овощерезательные и протирочные машины.	2	2
	3. Машины для нарезки продуктов.	2	2
	4. Машины для мытья посуды.	2	2
	5. Эксплуатация весов. Надзор за весоизмерительным оборудованием.	2	2
	6. Вспомогательная электронная техника для ККМ.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	14	
1. Нормативная документация на оборудование предприятий общественного питания.	2	2	

	2. Подъемно-транспортное оборудование.	2	
	3. Погрузочно-разгрузочные машины. Правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.	2	
	4. <u>Принципы возникновения и профилактика производственного травматизма и профзаболевваемости.</u>	2	3
	5. Требования техники безопасности при эксплуатации механического оборудования на предприятиях общественного питания.	2	2
	6. <u>Нормативно-правовое регулирование охраны труда.</u>	2	2
	7. Правила эксплуатации КKM	2	2
Тема 3 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	8	
	1. Оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов.	2	1
	2. Варочное тепловое оборудование.	2	1
	3. Жарочные тепловые аппараты. Жарочно-пекарные камеры.	2	1
	4. Оборудование линий.	2	1
	Практические занятия	8	
	1. Теплогенерирующие устройства.	2	2
	2. Варочные паровые аппараты.	2	2
	3. Вращающиеся жаровни. Аппараты для фритюрной обработки.	2	2
	4. Многофункциональное оборудование.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	8	
	1. Кофеварки (презентация).	1	3
	2. Пончиковые аппараты (презентация).	1	3
	3. Водонагревательное оборудование.	2	
4. Правила эксплуатации теплового оборудования.	2	2	
5. Правила пожарной безопасности.	2	2	
Тема 4 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	12	
	1. Основы холодильной обработки. Холодильные агрегаты и их узлы.	2	1
	2. Технологическое холодильное оборудование (для хранения, демонстрации и реализации продукции).	2	1
	3. Специализированное холодильное оборудование. Охладители напитков.	4	1
	4. Кондиционирование воздуха.	4	1
	Практические занятия	12	
	1. Конденсаторы и испарители.	2	2
	2. Лари, холодильные и морозильные камеры.	4	2

	3. Оборудование для замораживания пищевых смесей и воды.	2	2
	4. Правила эксплуатации холодильного оборудования.	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. История развития холодильного оборудования (доклад, презентация).	1	3
	2. Требования безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания.	1	2
Итого часов по дисциплине: 98		36/36/26	

очная форма обучения

Наименование разделов дисциплины и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1 Основные понятия, структура, элементы оборудования	Самостоятельная работа обучающихся		
	Общие сведения о машинах и аппаратах. <u>Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания, характеристика отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации.</u>	4	3
	Электрическое оборудование.	2	
	Технико-экономические показатели оборудования.	2	
	Электропривод. Электрическое освещение.	2	
	Требования, предъявляемые к машинам и их структурам.	1	
	Техника безопасности при эксплуатации электрооборудования.	1	
Тема 2 Механическое оборудование	Содержание учебного материала		
	1. Классификация механического оборудования. Универсальные кухонные машины.	2	1
	2. Машины для обработки овощей.	2	
	3. Машины для обработки мяса и рыбы.	2	
	4. Машины для кондитерского цеха.	2	
	5. Весоизмерительное оборудование.	2	
	6. Контрольно-кассовые машины.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Универсальные приводы.	2	3
	Овощерезательные и протирочные машины.	2	
	Машины для нарезки продуктов.	2	
	Машины для мытья посуды.	2	
	Эксплуатация весов. Надзор за весоизмерительным оборудованием.	2	
Вспомогательная электронная техника для ККМ.	2		

	Нормативная документация на оборудование предприятий общественного питания.	2	
	Подъемно-транспортное оборудование.	2	
	Погрузочно-разгрузочные машины. Правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.	2	
	<u>Принципы возникновения и профилактика производственного травматизма и профзаболеваемости.</u>	2	
	Требования техники безопасности при эксплуатации механического оборудования на предприятиях общественного питания.	2	
	<u>Нормативно-правовое регулирование охраны труда.</u>	2	
	Правила эксплуатации КKM	2	
Тема 3 Тепловое оборудование	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов.	2	3
	2. Варочное тепловое оборудование.	2	
	3. Жарочные тепловые аппараты. Жарочно-пекарные камеры.	2	
	4. Оборудование линий.	2	
	Практические занятия		
	1. Теплогенерирующие устройства.	2	2
	2. Варочные паровые аппараты.	2	
	3. Вращающиеся жаровни. Аппараты для фритюрной обработки.	4	
	4. Многофункциональное оборудование.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Кофеварки (презентация).	1	3
	2. Пончиковые аппараты (презентация).	1	
	3. Водонагревательное оборудование.	2	
4. Правила эксплуатации теплового оборудования.	2		
5. Правила пожарной безопасности.	2		
Тема 4 Холодильное оборудование	Самостоятельная работа обучающихся		
	Основы холодильной обработки. Холодильные агрегаты и их узлы.	2	3
	Технологическое холодильное оборудование (для хранения, демонстрации и реализации продукции).	2	
	Специализированное холодильное оборудование. Охладители напитков.	2	
	Кондиционирование воздуха.	4	
	Конденсаторы и испарители.	2	
	Лари, холодильные и морозильные камеры.	4	

	Оборудование для замораживания пищевых смесей и воды.	2	
	Правила эксплуатации холодильного оборудования.	4	
	История развития холодильного оборудования (доклад, презентация).	1	
	Требования безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания.	1	
Итого часов по дисциплине: 98			10/10/78

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина реализуется в *лаборатории технического оснащения торговых организаций.*

Оборудование лабораторий:

Стандартная учебная мебель:

Столы аудиторные двухместные;

Стол преподавательский;

Стул стандарт;

Стулья ученические;

Доска аудиторная;

Кафедра.

Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:

Плакат «Весы товарные передвижные типа ВСП»;

Плакат «Классификация торговых весов и принципы их устройства»;

Плакат «Схема настольных циферблатных весов

Весы электронные

Плакат «Спиральный спуск, штабелеукладчик».

Оборудование, технические средства обучения:

Ноутбук;

Проектор;

Колонки;

Экран;

Кассовый аппарат.

Программное обеспечение:

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning

b. Windows 8/

2. Консультант + версия проф.

3. Система тестирования INDIGO.

4. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ 30294-95. Оборудование для предприятий общественного питания. Оборудование секционное модулированное. Основные размеры.

2. ГОСТ 16318-77 Оборудование технологическое для предприятий торговли и общественного питания. Термины и определения.

3. ГОСТ 12.2.092-94 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Оборудование электромеханическое и электронагревательное для

предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний.

4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Основная литература:

1. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2019 - 480с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003603>

Дополнительные источники:

1. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=915105>

2. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. — 412 с. : ил. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=942771>

Интернет-ресурсы:

1. www.consultant.ru – справочная система «КонсультантПлюс»

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Форма контроля и оценивания
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь	
Распознавать разные виды технологического оборудования предприятий общественного питания, эксплуатировать его по назначению, с учетом установленных требований	Устный опрос. Тестовые задания. Доклады. Экзамен
Соблюдать правила охраны труда	Устный опрос. Тестовые задания. Экзамен
Предупреждать производственный травматизм и профзаболевания	Устный опрос. Тестовые задания. Экзамен
Использовать противопожарную технику	Устный опрос. Тестовые задания. Экзамен

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать	
Классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации	Устный опрос. Тестовые задания. Доклады. Экзамен
Нормативно-правовое регулирование охраны труда	Устный опрос. Экзамен
Принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний	Устный опрос. Экзамен