

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МИНЕРАЛОВОДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МРМ
А.Ф.Цимбалк
01 сентября 2018

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.12 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ

по программе подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания


г. Минеральные Воды
2018 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.

У
Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Минераловодский региональный многопрофильный колледж»

Разработчики:

Лукьяненко Наталья Викторовна – преподаватель ГБПОУ «Минераловодский региональный многопрофильный колледж»

СОГЛАСОВАНО:  Бокова О.А.- Генеральный директор ООО «ПСКК Машук
Аква-Терм»
«04» сентября 2018 г.

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методического объединения отделения сервисных технологий

ГБПОУ МРМК

Протокол № 1 от «30» августа 2018г

Руководитель объединения  /Л.В. Полякова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки специалистов среднего звена укрупненной группы специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово - технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- новейшие достижения научно-технического прогресса в сфере общественного питания;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово – технологического оборудования;
- классификацию, виды, назначение, устройства основных узлов;
- принципы действия, правила безопасной эксплуатации торгово – технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принцип подбора современного оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 149 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 99 час;
в том числе лабораторно-практические занятия - 40 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 50 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	149
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	99
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>Не предусмотрено</i>
практические занятия	40
контрольные работы	1
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50
в том числе:	
Составить кроссворд по теме «Детали машин»	2
Составить таблицу «Сменные механизмы для УП. Назначение».	2
Подготовить сообщение «Куттеры – необходимый элемент современного предприятия общественного питания».	2
Составить кроссворд по теме «Машины для обработки мяса и рыбы».	4
Составить таблицу «Характеристика рабочих органов взбивальных машин» (с иллюстрациями).	2
Составить таблицу «Отличительные особенности хлеборезательных машин и машин для нарезки гастрономических продуктов»)	2
Составить алгоритм правил эксплуатации подъемно-транспортных машин.	2
Подготовить сообщение и презентацию «Новые виды посудомоечных машин для мытья объемной посуды и инвентаря».	4
Составить конспект «Устройство и принцип работы весов РП-500Г13»	2
Начертить схему устройства ККМ и алгоритм правил эксплуатации.	2
Виды газовых горелок и их характеристика.	2
Начертить алгоритм эксплуатации автоклавов	3
Подготовить сообщение и презентацию «Современное газовое оборудование, используемое в ПОП и правила его эксплуатации».	4
Составить таблицу «Неисправности жарочного оборудования».	2
Подготовить сообщение с презентацией: «Пароконвектоматы и конвекционные печи в ПОП».	4
Начертить алгоритм правил эксплуатации электрического кипятильника	3
Составить таблицу «Основные аппараты линий самообслуживания и их назначение».	2
Законспектировать виды и способы охлаждения пищевых продуктов.	2
Составить кроссворд по теме «Торгово-технологическое холодильное оборудование ПОП».	4
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	<i>Предусмотрено</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение

Наименование дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Общие сведения о структуре машин и механизмов		6		
Тема 1.1 Общие сведения о структуре машин и механизмов.	Содержание учебного материала	4	2	
	Новейшие достижения научно-технического прогресса в сфере общественного питания; Детали машин. Электроустановки. Требования, предъявляемые к машинам и механизмам.			
	Лабораторные работы – не предусмотрены			
	Практические занятия – не предусмотрены			
	Контрольные работы- не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся:	2		
1	Составить кроссворд по теме «Детали машин»			
Раздел 2. Механическое оборудование		74		
Тема 2.1 Универсальные приводы	Содержание учебного материала	2		
	Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод и универсальные машины: классификация, виды, назначение, устройства основных узлов.		2	
	Практические работы:	2		
	1	Изучение устройства и принципа работы универсального привода.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены			
	Контрольные работы - не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся:	2		
1	Составить таблицу «Сменные механизмы для УП. Назначение»			
Тема 2.2. Машины для обработки овощей	Содержание учебного материала	4		
	Машины для обработки овощей. Машины для нарезки овощей. Машины для протирания и перемешивания овощей. Устройство. Принцип действия. Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.		2	
	Практические работы:	4		
	1	Изучение устройства и принципа работы картофелеочистительной машины.		
	2	Изучение устройства и принципа работы овощерезательной и протирочной машины.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены			
	Контрольные работы- не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
1	Подготовить сообщение «Куттеры – необходимый элемент современного предприятия общественного питания».			

Тема 2.3 Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала	4	
	Мясорубки. Куттеры. Машины для рыхления и нарезки мяса. Котлетоформовочные и др. машины. Рыбоочистительная машина. Устройство. Принцип действия. Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.		2
	Практические работы:	2	
	1 Изучение устройства и принципа работы котлетоформовочной машины.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Контрольные работы- не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся:	4	
1 Составить кроссворд по теме «Машины для обработки мяса и рыбы».			
Тема 2.4. Машины для кондитерского цеха	Содержание учебного материала	8	
	Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления теста. Взбивальные машины. Машины для раскатки теста. Устройство. Принцип действия. Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования..		2
	Практические работы:	4	
	1 Изучение устройства и принципа работы тестораскаточной машины.		
	2 Изучение устройства и принципа работы взбивальной машины.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Контрольные работы - не предусмотрены		
Самостоятельная работа обучающихся	2		
1 Составить таблицу «Характеристика рабочих органов взбивальных машин» (с иллюстрациями)			
Тема 2.5. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Содержание учебного материала	4	
	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Устройство. Принцип действия. Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования..		2
	Практические работы:	2	
	1 Изучение устройства и принципа работы машины для нарезания гастрономических товаров.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Контрольные работы - не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
1. Составить таблицу «Отличительные особенности хлеборезательных машин и машин для нарезки гастрономических продуктов»)			
Тема 2.6. Подъемно-транспортное оборудование	Содержание учебного материала	2	
	Подъемно-транспортное оборудование Характеристика основных типов ПТО. Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.		2
	Практические работы - не предусмотрены		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Контрольные работы - не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Составить алгоритм правил эксплуатации подъемно-транспортных машин.		
Тема 2.7. Посудомоечные машины	Содержание учебного материала	2	
	Посудомоечные машины. Виды. Устройство. Принцип действия. Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.		2
	Практические работы:	2	

	1.	Изучение устройства и принципа работы посудомоечной машины.		
		Лабораторные работы – не предусмотрены		
		Контрольные работы- не предусмотрены		
		Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1.	Подготовить сообщение и презентацию «Новые виды посудомоечных машин используемых в ПОП»		
Тема 2.8. Весоизмерительное оборудование		Содержание учебного материала	4	2
		Весоизмерительное оборудование: классификация. Общие принципы устройства. Требования, предъявляемые к весам. Весы механические и электронные. Правила эксплуатации оборудования.		
		Практические работы:	2	
	1	Изучение устройства и принципа работы весов механических марки РН.		
		Лабораторные работы – не предусмотрены.		
		Контрольные работы - не предусмотрены.		
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1.	Составить конспект «Устройство и принцип работы весов РП-500Г13»		
Тема 2.9. Контрольно-кассовые машины		Содержание учебного материала	2	2
		Контрольно-кассовые машины: классификация. Устройство контрольно-кассовых машин. Правила эксплуатации.		
		Лабораторные работы - не предусмотрены.		
		Практические работы:		
	1	Изучение устройства и правила эксплуатации POSтерминала	2	
		Контрольные работы- не предусмотрены		
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1.	Начертить схему устройства ККМ и алгоритм правил эксплуатации.		
Раздел 3. Тепловое оборудование			56	
Тема 3.1. Основы теплотехники		Содержание учебного материала	4	2
		Основы теплотехники: топливо и его виды. Основные способы теплообмена. Теплогенерирующие устройства. Газовые горелки, Приборы автоматики.		
		Лабораторные работы – не предусмотрены		
		Практические занятия –не предусмотрены		
		Контрольные работы- не предусмотрены		
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1.	Виды газовых горелок и их характеристика.		
		Содержание учебного материала	4	2
Тема 3.2 Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование.		Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование: пищеварочные котлы, пароварочные аппараты, кофеварки. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации.		
		Практические работы:	6	
	1	Устройства и правила эксплуатации пищеварочного котла		
	2	Устройства и правила эксплуатации газового пищеварочного котла		
	3	Изучение устройства и правила эксплуатации кофеварки		
		Лабораторные работы – не предусмотрены		
		Контрольные работы - не предусмотрены		

	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1 Начертить алгоритм правил эксплуатации автоклава.		
Тема 3.3. Жарочно-пекарское оборудование	Содержание учебного материала	4	
	Электросковороды, электрофритюрницы, жарочные и пекарные шкафы. Автоматы для приготовления пончиков и пирожков. Шашлычные печи и электрогрили. Устройство. Правила безопасной эксплуатации.		2
	Практические работы:	4	
	1 Изучение устройства и правила эксплуатации электрофритюрницы		
	2 Изучение устройства и правила эксплуатации пекарного шкафа		
	Лабораторные работы– не предусмотрены		
	Контрольные работы- не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1 Составить таблицу «Неисправности жарочного оборудования»	4	
	2 Подготовить сообщение и презентацию «Современное газовое оборудование, используемое в ПОП и правила его эксплуатации».		
Тема 3.4 Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	2	
	Универсальное и водогрейное оборудование. Плиты, кипятильники. Устройство. Правила безопасной эксплуатации.		2
	Практическая работа:		
	1 Изучение устройства и правила эксплуатации плиты электрической	2	
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Контрольные работы- не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
1. Подготовить сообщение с презентацией: «Пароконвектоматы и конвекционные печи в ПОП».			
Тема 3.5 Многофункциональное тепловое оборудование	Содержание учебного материала	2	
	Многофункциональное оборудование. Микроволновые печи, пароконвектоматы. Устройство. Правила безопасной эксплуатации.		2
	Практическая работа:	4	
	1 Устройство и правила эксплуатации водонагревателя		
	2 Устройства и правила эксплуатации пароконвектоматов		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Контрольные работы - не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
1. Начертить алгоритм правил эксплуатации электрического кипятильника			
Тема 3.6 Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	2	
	Оборудование для раздачи пищи. Линии раздач. Мармиты для 1-х и 2-х блюд. Устройство. Правила эксплуатации.		2
	Практическая работа:	2	
	1 Изучение устройства и правила эксплуатации мармитов		
	Лабораторные работы –не предусмотрены		
Контрольные работы- не предусмотрены			

	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Составить таблицу «Основные аппараты линий самообслуживания и их назначение».		
Раздел 4. Холодильное оборудование		14	
Тема 4.1 Холодильные машины и агрегаты.	Содержание учебного материала	2	2
	Назначение холодильного оборудования. Способы охлаждения пищевых продуктов. Холодильные агенты. Холодильные машины.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Практические работы – не предусмотрены		
	Контрольные работы- не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Законспектировать материал «Виды и способы охлаждения пищевых продуктов»		
Тема 4.2 Торгово-технологическое холодильное оборудование.	Содержание учебного материала	4	2
	Холодильные камеры. Холодильные шкафы. Охлаждаемые витрины и прилавки. Столы с охлаждаемым шкафом. Граниторы (охладители соков). Устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование зарубежных производителей.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Практическая работа:	2	
	1 Устройство и правила эксплуатации охлаждаемых витрин.		
	Контрольные работы- не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1. Составить кроссворд по теме «Торгово-технологическое холодильное оборудование ПОП».		
Контрольная работа		1	3
Примерная тематика курсовой работы (проекта) - не предусмотрена			
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (не предусмотрена)			
	Всего:	149	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся;
- комплект инструментов и приспособлений;
- образцы оборудования;
- детали машин;
- стенды;
- плакаты технологического оборудования, видеоматериалы.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. М.И. Ботов, В.Д. Елхина. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М:ИД «Академия», 2014 - 432с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 320 с.

Нормативно-правовые источники:

1. Конституция (Основной закон) РФ
2. ФЗ «О пожарной безопасности» №69-ФЗ от 21.12.94
3. Справочник руководителя предприятия общественного питания- М.: «Легкая промышленность и бытовое обслуживание» 2000
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Дополнительные источники:

1. К.Я Гайворонский, Н.Г Щеглов Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М: ИД «Форум»: инфра – м, 2008. -480 с.
2. Т.А. Сопачева, М.В.Володина Оборудование ПОП. Рабочая тетрадь. - М: ИД «Академия», 2010. -112 с.
3. Журналы: «Питание и общество», «Гастроном» и др.
4. Каталоги технологического оборудования.

Интернет-ресурсы.

1. www.gosnadzor.ru – сайт Госгортехнадзора
2. www.tehdoc.ru – сайт нормативных документов
- оборудование для предприятий общественного питания.
4. www.catalog.pectopah.ru – оборудование для общепита.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	Формализованное наблюдение и защита практической работы
Знания: новейших достижений научно-технического прогресса в сфере общественного питания; нормативных актов, регламентирующие использование торгово – технологического оборудования; классификации, видов, назначения, устройства основных узлов; принципов действия, правил безопасной эксплуатации торгово – технологического оборудования; конкурентоспособности и принципа подбора современного оборудования; общих правил техники безопасности при эксплуатации оборудования.	Опрос устный; Опрос по карточкам; Тестовый контроль по разделам дисциплины. Промежуточная аттестация - экзамен