

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)
Институт среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав.производством

Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению
гостиничным и ресторанным комплексом»

_____ Е.А. Устинова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ
«Техническое оснащение и организация
рабочего места»**

для специальности

43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

Год начала подготовки по УП 2023

На базе основного общего образования

Санкт - Петербург
2024

РАССМОТРЕНА:
предметной (цикловой)
комиссией «Технологии и организация
общественного питания»

Протокол № 9 от «25» апреля 2024 г.

Председатель ПЦК

Н.А. Кухаренкова _____

подпись

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ИСПО

_____ Р.А.Байбиков

«__» _____ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНА

Методическим советом ИСПО СПбПУ

Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.

Зам. директора по УМР

Е.Г. Конакина _____

подпись

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и в соответствии с учебным планом Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный политехнического университета Петра Великого».

Автор: Аболецкая Л.В., преподаватель ИСПО СПбПУ

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется на 2 курсе обучения по данной специальности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» входит в состав общепрофессионального цикла.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ОК 01-07, ОК 09,10	<ul style="list-style-type: none">– определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению;– соблюдать правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании;– анализировать эффективность организации технологических процессов в цехах и на рабочих местах;– уметь подбирать оборудование для технологического процесса в цехах и на рабочих местах.	<ul style="list-style-type: none">– классификации оборудования, назначения, устройства, принципов действия, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования;– новейших достижений научно – технического прогресса в отрасли;– назначения и размещения производственных цехов, и организации рабочих мест в производственных цехах.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **46** часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **38** часов;
самостоятельная работа обучающегося **8** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	46
Самостоятельная работа	8
Обязательная учебная нагрузка	38
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
курсовая работа (проект)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Тема 1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала			
	1.	Введение – цели и задачи дисциплины. Универсальные приводы и сменные механизмы к ним. Машины и механизмы для обработки и нарезки сырых и варёных овощей. Назначение, устройство, принцип действия, техника безопасности и организация рабочего места.	4	2
	2.	Машины и механизмы мясного и кондитерского цехов. Назначение, устройство, принцип действия, техника безопасности, организация рабочего места в цехах.	4	
	3.	Весомизмерительное оборудование, принцип действия, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	
	4.	Практическая работа №1 машины для обработки и нарезки овощей, соблюдение правил техники безопасности, организация рабочего места	2	3
	5.	Практическая работа №2 машины мясорыбного цеха и организация рабочего места Самостоятельная работа обучающихся: подготовить презентацию по механическому оборудованию и организации рабочего места по цехам	2 3	
Тема 2. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала			
	1.	Варочное, жарочное, жарочно-пекарское оборудование: назначение, устройство, принцип действия, правила техники безопасности, организация рабочего места	4	2
	3.	Многофункциональное оборудование и организация рабочего места	4	
	4.	Практическая работа №3 варочное оборудование, аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии	2	
	5.	Практическая работа №4 машины кондитерского цеха и организация рабочего места	2	3
		Самостоятельная работа обучающихся	3	
		Подготовка презентаций по новым видам теплового, электрического и многофункционального оборудования.		
Тема 3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала			
	1.	Способы охлаждения. Схема компрессионно-холодильной машины. Принцип действия. Характеристика основных холодильных агентов.	2	2
	2.	Стационарные и сборно-разборные холодильные камеры, холодильные шкафы, прилавки - витрины. Назначение, устройство, правила техники безопасности и организация рабочего места	2	
	3.	Торговое холодильное оборудование: назначение, устройство, правила техники безопасности и организация рабочего места.	4	
		Самостоятельная работа выполнить презентацию по холодильному оборудованию.	2	3
		Практическая работа №5 описание устройства и принципа работы холодильного оборудования	2	
Итоговое занятие	Дифференцированный зачёт		2	
	Всего		38+8 с/р	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технического оснащения

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет оснащен мебелью для:

- организации рабочего места преподавателя;
- организации рабочих мест обучающихся;
- рационального размещения и хранения учебного оборудования;
- организации использования натуральных образцов оборудования.

В кабинете находятся:

- паспорт кабинета;
- учебно-методический комплекс дисциплины, включающий в себя рабочую программу дисциплины, КИМ;

- учебно-методические разработки в виде презентаций в электронном виде;
- стенды по техническому оснащению;
- видео материалы по всем темам дисциплины;
- методические указания по выполнению практических работ по дисциплине;
- комплект методической литературы для преподавателей.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

1.3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Оборудование предприятий общественного питания 2-е изд. Учебник для СПО// Чаблин Б. В., Евдокимов И. А.// - Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПБПУ
2. Оборудование предприятий общественного питания. практикум 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО// Чаблин Б. В., Евдокимов И. А.// - Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПБПУ
3. Техническое оснащение и организация рабочего места. Авторы: Лутошкина Г.Г., Анохина Ж. С. Москва: Академия, 2024 г.
4. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» /В.П.Золн М. //«Академия» 2021г.

Дополнительные источники:

5. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. «Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. М. ИНРО АКАДЕМИЯ 2018г.
6. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий общественного питания. М. ИНРО АКАДЕМИЯ 2013г.
7. Н.Г. Щеглов, К.Я.Гайворонский «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» М. «Деловая литература 2018г.
8. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2 ч. Ч. 1. Комплексная механизация технологических процессов Авторы: Ершов В. Д. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2017 г. , 224 с.

Интернет-ресурсы:

www.mobul-ek.ru Технологическое оборудование

www.f-art.nnov.ru Технологическое и торговое оборудование

Журналы: Ресторанный бизнес, Торговое оборудование в России

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Форма и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению.	Защита лабораторных занятий
Соблюдать правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.	Качество разработки инструкций по технике безопасности.
Анализировать эффективность организации технологических процессов в цехах и на рабочих местах.	Защита презентаций и рефератов качество тестирования.
Уметь подбирать оборудование для технологического процесса в цехах и на рабочих местах.	Защита презентаций и рефератов качество тестирования.
Знания:	
Классификации оборудования, назначения, устройство, принципов действия, правил безопасной эксплуатации оборудования.	Защита презентаций и рефератов качество тестирования.
Новейших достижений научно-технического прогресса в отрасли.	Защита презентаций-новое оборудование в отрасли
Назначения и размещения производственных цехов, и организации рабочих мест в производственных цехах	защита презентации.

Формы оценки результативности обучения:

пятибалльная, на основе, которой выставляется итоговая оценка.

Методы оценки результатов обучения по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»:

итоговая оценка по окончании изучения дисциплины выставляется на основании зачетной с учетом текущей успеваемости.