


Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.19 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ
для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Владимир



Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик:

АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

Разработчик:

Миловидова Нина Петровна- преподаватель АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.19 «Оборудование предприятий общественного питания»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.19 «Оборудование предприятий общественного питания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.19 «Оборудование предприятий общественного питания» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания является общепрофессиональной дисциплиной и принадлежит к профессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Обеспечивать рациональный набор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- Оценивать эффективность его использования;
- Эксплуатировать торговотехнологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Новейшие достижения научно- технологического процесса в отеле;
- Нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;
- Классификацию, виды, назначения, устройства основных узлов, принцип действия, правило безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- Конкурентноспособность и принципы подбора современного оборудования;
- Общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 75 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 50 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 25 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)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
в том числе:	
-самостоятельная работа с учебной литературой, конспектами, другие виды работ	25
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», актового зала, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебной мебели,
- рабочее место преподавателя;
- комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор, экран, компьютер с лицензированным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технологическое оборудование предприятия общественного питания. В.П.Золин .-М «Академия» 2015 год.

Нормативные документы

- 1.ГОСТ Р 30602-97 Термины и определения
- 2.ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания
- 3.ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования

5.ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу

6.ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

7.ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

8.ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов.

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 набор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;	- Экспертная оценка практических работ
Оценивать эффективность его использования;	
Эксплуатировать торговотехнологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	
Знания:	
Новейшие достижения научно-технологического процесса в отеле;	- Устный опрос - Дифференцированный зачет
Нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;	
Классификацию, виды, назначения, устройства основных узлов, принцип действия, правило безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;	
Конкурентноспособность и принципы подбора современного оборудования;	
Общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;	