

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края  
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение  
«Камчатский политехнический техникум»  
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.14 «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»  
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384.

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»

Разработчик-составитель Кравцова Галина Ивановна, преподаватель спецдисциплин

**РЕКОМЕНДОВАНО**

Цикловой комиссией  
технологических дисциплин  
протокол № 9  
от «24» мая 2018 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Методическим советом  
протокол № 7  
от «25» мая 2018 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	*
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	*

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке и переподготовке персонала для предприятий общественного питания. Программа учебной дисциплины может быть использована для подготовки по профессиям «Повар».

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» относится к общепрофессиональному циклу (ОП.14), являющемуся обязательной частью учебного цикла программы подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ).

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия об устройстве машин и механизмов, назначение деталей, узлов и механизмов;
- классификацию механического оборудования;
- основные узлы машин;
- типы, правила сборки и эксплуатации различных видов и марок механического оборудования;
- правила техники безопасности при сборке и эксплуатации механического оборудования;
- виды энергоносителей, основы теории передачи тепла, типы теплообменников, характеристику и свойства материалов, используемых в конструкции тепловых аппаратов;
- устройства и принцип действия теплогенерирующих устройств, способы регулирования мощности электрических нагревательных элементов; устройство, принцип действия, режимы работы, правила эксплуатации и технике безопасности тепловых аппаратов различных видов и марок; основные способы охлаждения пищевых продуктов; основные виды торгового холодильного оборудования, область их использования, правила эксплуатации и техники безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- собирать и эксплуатировать машины и механизмы с соблюдением правил техники безопасности;
- правильно эксплуатировать весоизмерительное оборудование;
- эксплуатировать тепловые аппараты с соблюдением техники безопасности;
- подбирать необходимое оборудование по эксплуатационным признакам.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы представлены в таблице ниже.

Таблица - Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	48
теоретические занятия	20
практические занятия	28
контрольные работы в форме теста	2
Самостоятельная работа обучающегося, в том числе	24
создание презентаций	24

Тематическое планирование

Раздел 1. Механическое оборудование

Тема 1.1 Детали машин

Тема 1.2 Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод

Тема 1.3 Машины для обработки овощей

Тема 1.4 Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 1.5 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Тема 1.6 Подъемно-транспортное оборудование

Тема 1.7 Весозмерительное оборудование

Раздел 2. Тепловое оборудование

Тема 2.1 Классификация и общая характеристика теплового оборудования

Тема 2.2 Варочное оборудование

Тема 2.3 Жарочно-пекарское оборудование

Тема 2.4 Универсальное и водогрейное оборудование

Раздел 3. Холодильное оборудование

Тема 3.1 Торговое холодильное оборудование

