МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____В.Г. Шубаева
«20» июня 20 18 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОХРАНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Ресторанная деятельность
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Составитель(и):
_____/ к.т.н., доцент Широкожухов В.В.
_____/ ст. преподаватель Шабалин В.В.

Санкт-Петербург
2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ...3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 3
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ 4
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ....4
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА....5
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5
7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины 5
7.2. Организация самостоятельной работы....6
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ....7
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 8
9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины 8
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса....9
10.ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 9
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ....10

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: приобретение студентами знаний по использованию технологического оборудования на различных предприятиях питания, о роли автоматизации процессов в общественном питании с использованием различного оборудования и специальных устройств, об эффективности внедрения и использования нового оборудования

Задачи:

- сформировать представление о современных технологических процессах с использованием инновационного технологического оборудования на предприятиях общественного питания
- обучить особенностям устройства, правилам эксплуатации, обслуживания, ремонта технологического оборудования, а также мерам безопасности при его эксплуатации;
- научить применять знания, полученные в ходе изучения данной дисциплины при выборе и использовании технологических режимов, оборудования для предприятий общественного питания, методам расчета – общих и частных принципов монтажа, наладки, эксплуатации, тенденции развития различных видов оборудования; определять перспективы применения новейшего оборудования; экономическим аспектам внедрения и использования нового оборудования.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В. «Технологическое оборудование и охрана труда на предприятиях питания гостиничного комплекса», относится к вариативной части Блока 1, и является обязательной для освоения обучающимся после выбора обучающимся направленности (профиля) программы.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции выпускника	Этапы формирования компетенций	Планируемые результаты обучения/индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенции)
ПК-5 способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению	Второй уровень (углубленный) (ПК-5)-2	Декомпозиция IV Знать: технологические процессы и оборудование предприятий питания гостиничного комплекса, нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую работу технологического оборудования и охрану труда на предприятиях питания гостиничного комплекса З2 (IV) (ПК-5) Уметь: контролировать применение нормативно-правовой и технологической документации при работе на технологическом оборудовании предприятий питания гостиничных комплексов и соблюдение правил охраны труде У2 (IV) (ПК-5) Владеть: методами контроля технологических процессов

соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения		оборудования предприятий питания гостиничного комплекса и обеспечения охраны труда на предприятиях питания гостиничного комплекса В2 (IV) (ПК-5)

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачет – 7 семестр.

Распределение фонда времени по темам дисциплины по очной форме обучения представлено в таблице 4.1

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Тема 1: Введение. Классификация технологического оборудования предприятий питания гостиничного комплекса	2	2	-	9
Тема 2: Механическое оборудование	4	6	-	9
Тема 3: Тепловое оборудование	4	6	-	9
Тема 4: Холодильное оборудование	4	6	-	9
Тема 5: Весоизмерительное оборудование и оборудование торгового зала	4	6	-	9
Тема 6: Охрана труда при эксплуатации оборудования предприятий питания гостиничного комплекса	4	6	-	9
Всего по дисциплине:	**22**	**32**	**-**	**54**

*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Введение. Классификация технологического оборудования предприятий питания гостиничного комплекса

Предмет и содержание дисциплины. Требования программы, структура и порядок изучения курса, содержание разделов и методические основы их изучения. Связь курса со специальными дисциплинами. Использование знаний в области оборудования предприятий общественного питания.

Основные понятия о машинах и механизмах. Структура и классификация технологического оборудования.

Тема 2. Механическое оборудование.

Механическое оборудование овощного, мясного, рыбного, холодного, горячего и кондитерского цехов. Посудомоечные машины. Устройство, принцип действия, рабочий орган, правила эксплуатации.

Тема 3. Тепловое оборудование

Пищеварочные котлы. Сковороды. Фритюрницы. Жарочные и пекарные шкафы. Плиты электрические. Плиты индукционные. Пароконвектоматы. Устройство, принцип действия, рабочий орган, правила эксплуатации.

Тема 4. Холодильное оборудование

Компрессоры холодильных машин. Конденсаторы холодильных машин. Испарители холодильных машин. Рабочие вещества холодильных машин. Основные элементы автоматических устройств. Автоматическое регулирование основных параметров холодильных установок. Схемы автоматизации холодильных установок.

Тема 5. Весоизмерительное оборудование и оборудование торгового зала

Весоизмерительные приборы. Общее устройство весов. Надзор за весоизмерительными приборами. Описание устройства и принципа действия линий самообслуживания. Кофемашины. Холодильные витрины. Ледогенераторы. Устройство, принцип действия, рабочий орган, правила эксплуатации.

Тема 6. Охрана труда при эксплуатации оборудования предприятий питания гостиничного комплекса

Инструктаж. Виды инструктажа. Охрана труда и экологическая безопасность. Правила пожарной безопасности. Средства индивидуальной защиты.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	*2*	*3*
1.	Основные виды технического и технологического оснащения предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	СЗ: Коллоквиум
2.	Эксплуатационные характеристики механического оборудования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	СЗ: Доклад
3.	Сравнительный анализ теплового оборудование для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПЗ: Практическая работа
	Разработка технического задания на комплектацию предприятия питания тепловым технологическим оборудованием	
4.	Инновационное холодильное технологическое оборудование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПЗ: Решение практических задач
	Определение температурного режима хранения сырья на предприятиях общественного питания	
5.	Проектная схема расстановки торгового оборудования на предприятиях питания	ПЗ: Практическая работа
6.	Несчастные случаи на производстве: методы предотвращения и предупреждения	СЗ: Доклад

* ПЗ – практические занятия, СЗ – семинарские занятия, ЛР – лабораторные работы

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений,

которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

– рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся,

– порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;

– графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

– слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;

– ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;

– задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;

– выполнять задания практических занятий полностью и установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратится к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 - недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. Организация самостоятельной работы

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	*2*
1	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к зачету
2	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к зачету
3	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к зачету

№ темы	Вид самостоятельной работы
4	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к зачету
5	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к зачету
6	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к зачету

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- *лекция-дискуссия (тема № 1,3);*
- *проблемная лекция (тема № 2,5);*
- *лекция-презентация (тема № 4,6);*

Дискуссия – это взаимодействие преподавателя и учащегося, свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Это оживляет учебный процесс, активизирует познавательную деятельность аудитории и, что очень важно, позволяет преподавателю управлять коллективным мнением группы, использовать его в целях убеждения, преодоления негативных установок и ошибочных мнений некоторых обучаемых. Эффект достигается только при правильном подборе вопросов для дискуссии и умелом, целенаправленном управлении ею. Так же можно предложить слушателям проанализировать и обсудить конкретные ситуации, материал.

В течении лекции-дискуссии преподаватель приводит отдельные примеры в виде ситуаций или кратко сформулированных проблем и предлагает студентам коротко обсудить, затем краткий анализ, выводы и лекция продолжается.

Электронная презентация – это эффективный способ представления информации. Как правило, в электронной презентации присутствуют все современные мультимедийные возможности, а именно: графика и анимация, тексты, таблицы и диаграммы, фотографии, видео и аудиоматериалы. При подготовке презентации основой успеха является оптимальный баланс между содержанием и средствами его представления. Выбор темы, подбор материала определяется содержанием темы дисциплины. Применение эффектов анимации, звуковое сопровождение, вставка видеоматериалов, диаграмм и т.д. делает лекцию более содержательной, привлекательной для обучающихся.

Важнейшим показателем «проблемности» характера обучения является наличие познавательной проблемы. «Проблема» может быть сформулирована на основе материалов истории науки, социальной практики, в контексте предстоящей профессиональной деятельности. Лекция характеризуется проблемным изложением материала: преподаватель ставит вопрос или формулирует проблемную задачу и показывает варианты ответов или способов решения, а студенты наблюдают за поиском и определяют свое отношение к полученному материалу.

В состав методического обеспечения проблемной лекции входят: перечень «проблемных» вопросов для рассмотрения и последующего обсуждения (и их временной регламент); наглядные пособия (слайды, раздаточные материалы), отражающие не только теоретические положения дисциплины, но и фактографические данные, иллюстрирующие реальную практику в рассматриваемой области; подборка актуальных статей, материалов для рефлексивного чтения.

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва :ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с.	Основная	-	ЭБС ZNANIUM
Воронцова Г.Г. Безопасность на предприятиях гостеприимства : учебное пособие / Г.Г.Воронцова ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2018 .— 74 с. : табл. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .	Основная	35	ЭБ OPAC.UNECON.RU.
Прозоровская К.А. Основы безопасности труда : учебное пособие / К.А.Прозоровская ; М-во образования и науки Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. упр. персоналом .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2017 .— 74 с. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .	Дополнительная	25	ЭБ OPAC.UNECON.RU.
Евсеев, В. О. Организация системы охраны труда в учреждениях социального обслуживания населения (в таблицах и схемах) : учебное пособие / В. О. Евсеев, А. В. Прохоров. - Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2013. - 146 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM
Евсеев В. О. Макеты типовых инструкций по охране труда для работников учреждений социального обслуживания : Учебное пособие / В. О. Евсеев, А. В. Прохоров. - Москва: Вузовский Учебник: Инфра-М, 2013. - 279 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)

2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru

9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, а также помещения для самостоятельной работы. Лабораторные работы проводятся в лаборатории «Технология продукции предприятий питания».

Таблица 9.2.1 – Перечень программного обеспечения (ПО)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г
2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
3	7-Zip (freeware)

10.ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины (модуля).