

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» разработана на основе:

- Профессионального стандарта по профессии Повар (рег. № 557, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н)
- Профессионального стандарта по профессии Кондитер (рег. № 549, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н),

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:

Лаханская Анна Владимировна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Протокол Педагогического совета № 8 от «02» апреля 2021 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Лаханская Анна Владимировна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательств

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Оборудование предприятий общественного питания

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии «Повар, кондитер».

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

**1.3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности и пожарной безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины 16 часов.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Учебная нагрузка</b>	<b>16</b>
Теоретические	15
Практические	
Итоговая аттестация в форме зачёта	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов
1	2	3
Тема 1.	Содержание учебного материала	
<b>Механическое оборудование</b>	<p>1. Ведение. Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, роста его производительности, улучшения качества продукции. Машины для обработки овощей и картофеля. Классификация, назначение, отличительные особенности машин для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Протирочные машины: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки и безопасной эксплуатации.</p> <p>2. Машины для обработки мяса и рыбы. Классификация, назначение, отличительные особенности. Мясорубки, машины для рыхления мяса, механизмы для перемешивания фарша, размола сухарей, котлетоформовочные машины: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и охраны труда.</p> <p>3. Машины для подготовки кондитерского сырья, теста. Классификация, назначение, отличительные особенности механизмов для просеивания, дробления орехов, растирания мака, отжатия соков. Просеиватели для муки и сахара: особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки и безопасной эксплуатации. Машины для приготовления теста и полуфабрикатов. Характеристика машин для обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Тестомесильные и тестораскаточные машины. Взбивальная машина и механизмы, работающие от индивидуальных универсальных приводов.</p> <p>4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Классификация и назначение машин. Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов; характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации; регулирование толщины нарезки, техника безопасности. Устройства, обеспечивающие безопасность работы машины. Машины для нарезки гастрономических товаров: типы, особенности устройства основных узлов; характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации; регулирование толщины нарезки, техника безопасности.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

<b>Тема 2. Тепловое оборудование</b>	5. Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, оборудование, конструктивному решению. Общие сведения о модулированном оборудовании и функциональных емкостях. Нагревательные элементы, достоинства, недостатки, область применения, регулирование мощности. Варочное оборудование. Виды и назначение варочных аппаратов. Пищеварочные котлы: назначение, типы, устройства, принцип обогрева варочного сосуда, правила эксплуатации и техника безопасности. Подготовка котлов к работе. Контрольно-измерительная и предохранительная арматура пищеварочных котлов: назначение, общая характеристика. Пароварочные шкафы и аппараты: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.	2
	6. Жарочное оборудование. Требования технологии приготовления пищи к жарочным аппаратам. Характеристика основных способов жарки. Классификация жарочных аппаратов. Виды и назначение. Электросковороды, фритюрницы, шкафы жарочные и пекарные: типы, назначение, устройства, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Грили: принцип работы, особенности устройства основных узлов, правила безопасной эксплуатации. Жарочно-пекарные шкафы с принудительным движением воздуха, особенности устройства, правила эксплуатации.	2
	7. Классификация и устройство плит. Правила эксплуатации. Аппараты СВЧ для тепловой обработки пищевых продуктов. Микроволновые печи: многофункциональное назначение. типы, устройство основных узлов. принцип работы. правила эксплуатации и техники безопасности. Оборудование для раздачи пищи. Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии. Общие сведения о раздаточных линиях. Мармиты для первых и вторых блюд: типы. назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Охрана труда как комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания. Инструктаж по охране труда. Виды инструктажей.	2
	8. Водонагревательное оборудование. Принципы работы водонагревателей. Охрана труда при использовании водонагревательных приборов.	1
	Зачет	1
	<b>Всего</b>	<b>16</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, учебной пекарни.

Оборудование (оснащение) учебного кабинета:

- посадочные места для обучающихся - 30 мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы сырья);
- канцелярские принадлежности (карандаши, краски, кисточки, бумага и т.д.).

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

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, федеральные законы и нормативные документы, дополнительной литературы**

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 30.12.2008 г.) Редакция, действующая с 26.12.09
2. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
3. ГОСТ Р 50763-07. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
4. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 3 мая 2007г)
5. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. От 22.05.03, дата введения 25.06.03.
6. СП 2.2.2.1327-03. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила. Постановление от 26.05.03 №100, дата введения 25.06.03.

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятия общественного питания: Учебник для начального профессионального образования: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.П. Золин. - 13-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2016. - 320 с.
2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учебное пособие для начального профессионального образования. - М. Издательский центр «Академия». 2010 г.-] 12С.



Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 400 с.
2. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т. А. Качурина. - 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 272 с.
3. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для студ. Учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина - 9-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 160 с.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / Е.И. Соколова. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 288 С.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализуя подготовку по учебной дисциплине, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (текущий контроль) осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме зачета.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;</li><li>• Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li></ul>	Зачет
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий,</li><li>• Выбирать производственный инвентарь и Технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>• Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>• Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности и пожарной безопасности.</li></ul>	Зачет