

**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)

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».

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
Учебная нагрузка	16
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	
Механическое оборудование	<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>

Тема 2. Тепловое оборудование	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
	Всего	16

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
Знания:	
<ul style="list-style-type: none">• 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.	Зачет
Умения:	
<ul style="list-style-type: none">• 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.	Зачет