



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «КТТ»

М.Е. Тимохов

20 20 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ


ОП.11 Оборудование ПОП


19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

Разработчики: Коробецкая А.Н., методист

Программа рассмотрена и одобрена на заседании
ЦМК Повар, кондитер
Протокол № 1 от « » 2010 г.
Председатель  А.Н.Коробецкая

Программа рекомендована к утверждению на заседании
Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»
Протокол № 1 от « » 2010 г.
Председатель МС  А.Н.Коробецкая

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания. Разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков в области оборудования предприятий общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- подбирать необходимое оборудование в соответствии с технологией приготовления продуктов;
- правильно эксплуатировать технологическое оборудование;
- проводить оценку эксплуатационных характеристик технологического оборудования;
- производить необходимую для работы сборку и разборку отдельных частей машин и механизмов;
- соблюдать требования по охране труда и технике безопасности во время работы на технологическом оборудовании.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- состояние и перспективы развития пищевого технологического оборудования;
- энерго-и ресурсосберегающее оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания;
- направления научно-технического прогресса в отрасли;

- структуру машин и механизмов;
- общие конструктивные элементы машин и механизмов;
- материалы, применяемых в пищевом технологическом оборудовании;
- электросиловые устройства и аппаратуру управления, применяемые в пищевом технологическом оборудовании;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации пищевого технологического оборудования;
- общие сведения о конструкциях машин, механизмов и деталях машин;
- назначение, конструктивное устройство и принцип действия основных видов пищевого технологического оборудования;
- особенности устройства отдельных видов технологического оборудования;
- правила эксплуатации и техники безопасности при работе с оборудованием;
- требования, предъявляемые к машинам и их структурам;
- классификацию пищевого оборудования;

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие компетенции:

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление

		мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	ПК 7.1.	Приготовление блюд из овощей и грибов
	ПК 7.2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
	ПК 7.3.	Приготовление супов и соусов
	ПК 7.4.	Приготовление блюд из рыбы
	ПК 7.5.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
	ПК 7.6.	Приготовление холодных блюд закусок
	ПК 7.7.	Приготовление сладких блюд и напитков

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 51 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 34 часа;

самостоятельная работа обучающегося – 17 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Оборудование предприятий ПОП

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
I		3	4
Раздел 1.	Организация производства предприятий общественного питания	4	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала		
Характеристика предприятий общественного питания	Характеристика предприятия общественного питания (ПОП). Классификация и типы ПОП. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания.	1	1
Самостоятельная работа обучающихся:	Самостоятельная проработка учебной литературы по теме и вопросам, выданным преподавателем.	3	
Раздел 2.	Механическое оборудование		
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	27	
Общие сведения о машинах.	Понятие о машинах. Основные части машин, их назначение и устройство. Структура. Детали машин. Сведения о передаточных механизмах. Классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Общие правила эксплуатации механического оборудования. Материалы, применяемые для производства пищевого оборудования. Требования, предъявляемые к машинам и их структурам.	1	1
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		
Машины для очистки овощей и картофеля	Способы очистки овощей: щелочной, паровой, комбинированный, термический, механический. Конструктивное устройство картофелеочистительной машины МОК-125 и принцип ее действия. Правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-125.	2	1
Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
Практическое занятие № 1	Общая характеристика, принцип действия картофелеочистительных машин, типа МОК.	2	3
Самостоятельная работа обучающихся:	Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой. Работа с Интернетом. Ознакомление с новыми ключевыми понятиями. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Способы очистки овощей».	2	

<p>Тема 2.3. Машины для измельчения овощей и картофеля</p>	<p>Конструктивное устройство и принцип действия овощерезательной машины МРО-50-200. Овощерезательные механизмы для сырых, для вареных овощей. Машины и механизмы для протирания овощей. Правила эксплуатации машин для нарезки овощей.</p>	<p>1</p>	<p>1</p>
<p>Тема 2.4 Машины для обработки мяса и рыбы</p>	<p>Классификация машин, применяемых для обработки мяса и рыбы. Их общая характеристика. Назначение мясорубок, основные рабочие части, правила их сборки и разборки. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации мясорубок. Мясорубка с индивидуальным приводом МИМ- 82. Сменные механизмы к универсальному приводу: МИМ-11-1, МС-2-70. Фаршемешалки.</p>	<p>2</p>	<p>1</p>
<p>Тема 2.5 Машины для приготовления мясных полуфабрикатов</p>	<p>Конструктивное устройство мясорыхлительной машины МРМ – 15 и принцип ее действия. Конструктивное устройство и принцип действия котлеформовочной машины МФК- 2240. Правила эксплуатации.</p>	<p>1</p>	<p>1</p>
<p>Тема 2.6 Машины для обработки рыбы</p>	<p>Общие сведения о рыбоочистительных машинах. Конструктивное устройство и принцип действия рыбоочистительной машины РО-1. Правила эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1.</p>	<p>1</p>	<p>1</p>
<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка доклада по теме: 1. «Куттер. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования». Создание презентации по теме: 2.«Виды и характеристики машин для обработки мяса и рыбы. Устройство, назначение, правила безопасного использования».</p>	<p>4</p>	<p>4</p>	
<p>Тема 2.7 Машины для приготовления и обработки теста</p>	<p>Общие сведения о технологии обработки теста. Назначение машин для приготовления и обработки теста. Конструктивное устройство и принцип действия тестомесильной машины ТММ - 1М Правила эксплуатации тестомесильной машины.</p>	<p>2</p>	<p>1</p>
<p>Тема 2.8 Взбивальные машины и механизмы</p>	<p>Назначение взбивальных машин. Конструктивное устройство и принцип действия взбивальной машины МВ-35М. Взбивальные механизмы. Охрана труда и техника безопасности при работе с взбивальными машинами и механизмами.</p>	<p>1</p>	<p>1</p>
<p>Тема 2.9 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров</p>	<p>Назначение машин для нарезки продуктов. Классификация. Машина для нарезки гастрономических товаров МРГ-300А, назначение, устройство, принцип работы. Машина для нарезки хлеба МРХ-200, назначение, конструктивное устройство, основные рабочие органы, принцип действия.</p>	<p>2</p>	<p>1</p>

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов по темам: 1.«Виды тестораскаточных машин. Устройство, назначение, правила эксплуатации»; 2.«Взбивальные механизмы, работающие от универсальных приводов. Устройство, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности»; 3. «Машины для просеивания муки. Устройство, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности».</p>	6	
<p>Раздел 3.</p>	<p>Тепловое оборудование</p>	16	
<p>Тема 3.1 Пищеварочные котлы</p>	<p>Стационарные пищеварочные котлы с прямоугольным варочным сосудом. Опрокидывающиеся котлы с электроприводом. Назначение, конструктивное устройство, принцип действия КПЭ – 60. Особенности эксплуатации опрокидывающихся пищеварочных котлов. Котлы пищеварочные секционные модулированные.</p>	2	1
<p>Тема 3.2 Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты</p>	<p>Общие сведения о пароварочных шкафах. Конструктивное устройство и принцип действия пароварочного аппарата АПЭСМ-2. Правила эксплуатации. Устройство и принцип работы электрокофеварки. Правила эксплуатации. Устройство и принцип работы электрической сосисковарки. Устройство и принцип работы мантоварки.</p>	2	1
<p>Тема 3.3 Электрические сковороды</p>	<p>Назначение электрических сковород. Классификация. Конструктивное устройство и принцип действия сковород с непосредственным обогревом. Конструктивное устройство и принцип действия сковород с косвенным обогревом. Правила эксплуатации электрических сковород.</p>	1	1
<p>Тема 3.4 Жарочные аппараты</p>	<p>Виды жарочных аппаратов. Конструктивное устройство и принцип действия вращающейся электрической жаровни ЖВЭ-720. Конструктивное устройство и принцип действия фритюрницы ФЭСМ-20. Охрана труда и техника безопасности при работе с жарочными аппаратами.</p>	1	1
<p>Тема 3.5 Жарочные и пекарные шкафы</p>	<p>Назначение жарочных и пекарных шкафов. Конструктивное устройство шкафа жарочного ШЖЭСМ-2К. Конструктивное устройство шкафа пекарного ШПЭСМ-3. Правила эксплуатации. Охрана труда и техника безопасности при работе с жарочными и пекарными шкафами.</p>	1	1
<p>Тема 3.6 Аппараты для тепловой обработки продуктов в поле</p>	<p>Аппараты для тепловой обработки продуктов в поле СВЧ и ИК-излучения. Общие сведения о плитах, их назначении. Классификация плит. Плиты электрические секционные модулированные. Несекционные электрические плиты. Устройство и принцип работы.</p>	2	1

СВЧ и ИК-излучения. Варочно- жарочное оборудование	Правила эксплуатации и требования безопасности труда при работе с плитами.		
Тема 3.7 Водогрейное оборудование	Виды водогрейного оборудования: кипятильники и водонагреватели. Их назначение и классификация. Кипятильники непрерывного действия КНЭ-50, КНЭ-100, конструктивное устройство и принцип действия. Водонагреватели 71Э-1А; НЭ-1Б, конструктивное устройство и принцип действия. Правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.	2	1
Тема 3.8 Оборудование для раздачи пищи	Принцип классификации аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии. Понятие о мармитах.	1	1
	Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 2 Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации пароконвектомата	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение технических характеристик мармитов и линий самообслуживания. Охрана труда и техника безопасности при работе с мармитами и линиями самообслуживания. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Оборудование для раздачи пищи».	2	
Раздел 4	Холодильное оборудование	4	
Тема 4.1 Общие сведения о холодильном оборудовании	Необходимость использования холода на предприятиях общественного питания. Виды охлаждения. Способы получения холода. Ледяное охлаждение. Льдосоленное охлаждение. Охлаждение «сухим льдом». Преимущества и недостатки различных способов охлаждения.	1	1
Тема 4.2. Холодильные машины	Назначение холодильных машин. Виды холодильных машин. Виды рабочего вещества в холодильных машинах. Аммиак и его свойства. Фреон и его свойства. Компрессионная холодильная машина, конструктивное устройство и назначение основных ее частей	1	1
Тема 4.3. Холодильные шкафы	Назначение торгового – холодильного оборудования и его виды. Классификация торгового холодильного оборудования. Холодильные шкафы. Шкаф холодильный ШХ-0,4. Холодильные камеры. Холодильные прилавки и витрины	1	1
Дифференцированный зачет		1	

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины ОП.11 «Оборудование предприятий общественного питания» требует наличия учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся, образцы оборудования предприятий общественного питания;
- комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания»;
- нормы оснащения доготовочных предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием;
- нормы технического оснащения специализированных предприятий общественного питания.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийная доска, проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для сред. Проф. Образования. - М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2016 г. - 248с.

Дополнительная литература:

1. Кирпичин В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник.- М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.-368с.
2. Кирпечников В.П. Справочник механика общественного питания. М.: Экономика, 2016 г. – 137с.
3. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Корнюшко Л.М. ГИОРД 2016 г. – 581с.
4. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий общественного питания. Комитет РФ по торговле, 2016г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
<i>Умения:</i>	
- подбор необходимого оборудования в соответствии с технологией приготовления продуктов	Практические занятия
- правильная эксплуатация технологического оборудования	Практические занятия
- оценка эксплуатационных характеристик технологического оборудования	Практические занятия
- сборка и разборка отдельных частей машин и механизмов	Практические занятия
- осуществление санитарной обработки оборудования и инвентаря	Практические занятия
- соблюдение требований по охране труда и технике безопасности во время работы на технологическом оборудовании	Практические занятия
<i>Знания:</i>	
- состояние и перспективы развития пищевого технологического оборудования;	Устный опрос, тестирование
- энерго-и ресурсосберегающее оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания;	Устный опрос, тестирование
- направления научно-технического прогресса в отрасли;	Устный опрос, тестирование
- структуру машин и механизмов;	Устный опрос, тестирование
- общие конструктивные элементы машин и механизмов;	Устный опрос, тестирование
- материалы, применяемых в пищевом технологическом оборудовании;	Устный опрос, тестирование
- электросиловые устройства и аппаратуру управления, применяемые в пищевом технологическом оборудовании;	Устный опрос, тестирование
-общие правила техники безопасности при эксплуатации пищевого технологического оборудования	Устный опрос, тестирование
- общие сведения о конструкциях машин, механизмов и деталях машин	Устный опрос, тестирование, презентации
- назначение, конструктивное устройство и принцип действия основных видов технологического оборудования	Устный опрос, тестирование, презентации
- особенности устройства отдельных видов технологического оборудования	Устный опрос, тестирование, презентации

- правила эксплуатации и техники безопасности при работе с оборудованием;	Устный опрос, тестирование
- требования, предъявляемые машинам и их структурам;	Устный опрос, тестирование
- классификация пищевого оборудования	Устный опрос, тестирование
- состояние и перспективы развития пищевого технологического оборудования	Сообщения, презентации
- энерго-и ресурсосберегающее оборудование, применяемое на предприятиях общественного питания	Сообщения, презентации
- направления научно-технического прогресса в отрасли	Сообщения, презентации
- структура машин и механизмов;	Сообщения, презентации
- общие конструктивные элементы, применяемые в машинах и механизмах;	Сообщения, презентации
- материалы, применяемые в пищевом технологическом оборудовании;	Сообщения, презентации
- электросиловые устройства и аппаратура управления, применяемые в пищевом оборудовании	Сообщения, презентации

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Тимохов Михаил Евменович

Действителен с 23.02.2022 по 23.02.2023