

Центросоюз Российской Федерации
Автономная некоммерческая профессиональная образовательная
организация
«Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

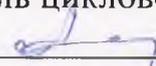
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тамбов, 2021

Рассмотрено и одобрено на заседании
цикловой комиссии коммерческо-
технологических
и товароведных дисциплин

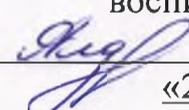
Протокол №7 __ от 28 июня 2021

Председатель цикловой комиссии

 Струкова А.М.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
воспитательной работе

 И.В. Алдашкин

«28» июня 2021

Рабочая программа учебной дисциплины Техническое оснащение предприятий общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Автор: Струкова Альбина Михайловна - преподаватель технологических дисциплин.

Рецензенты:

1. Акользина Ю.П. – преподаватель технологических дисциплин
2. Зоткин М.В. – председатель правления, начальник управления оптово-розничной торговли

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу
учебной дисциплины

Техническое оснащение предприятий общественного питания
преподавателя АНПОО Кооперативный техникум Тамбовского
облпотребсоюза
Струковой Альбины Михайловны

Рабочая программа учебной дисциплины Техническое оснащение предприятий общественного питания является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относится к профессиональному циклу как общепрофессиональная дисциплина.

Программа позволяет осваивать обучающимся устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила; правила эксплуатации оборудования кулинарного и кондитерского производства, их безопасного использования.

Система практических занятий направлена на формирование умений организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих и профессиональных компетенций, связанных с выбором способов решения задач профессиональной деятельности, ресурсным обеспечением выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы, организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья.

Рецензент



Акользина Ю.П.

преподаватель технологических дисциплин

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине

«Техническое оснащение организаций питания»

преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского

облпотребсоюза»

Струковой Альбины Михайловны

Рабочая программа дисциплины ОП03 «Техническое оснащение организаций питания» составлена для студентов специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и охватывает изучение вопросов внедрения новой техники, эксплуатационных свойств, устройства оборудования, отражающих характер производственно-торговых процессов в предприятиях общественного питания.

В программе содержится учебный материал, позволяющий научить студентов работать с нормативными документами, решать производственные ситуации с учетом условий рыночной экономики.

Особое внимание уделяется развитию у студентов ответственности за эффективное использование оборудования предприятий питания, внедрение инновационных преобразований в отношении их технического перевооружения. При этом учитываются, как и местные, так и региональные особенности технического оснащения предприятий общественного питания в системе потребительской кооперации, требования к минимуму Госстандарта СПО.

В рабочей программе достаточно полно представлены все темы курса, продуманна система практических заданий, формы и методы самостоятельной работы, указана основная учебная литература.

В целом рабочая программа, разработанная преподавателем Струковой А.М., соответствует курсу изучаемой дисциплины и способствует освоению профессиональных компетенций обучаемых.

Рецензент

Преподаватель экономических дисциплин
АНПОО «Тамбовский колледж
социокультурных технологий»



Рубинов П.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 68 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 64 часа;
самостоятельной работы студента 4 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень усвоения
Тема 1. Общие сведения об оборудовании ПОП	1. Общие сведения об оборудовании ПОП, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам.	2	2
	2. Правила эксплуатации оборудования и его безопасного использования.	2	
Тема 2. Техническое оснащение в овощном цехе.	3. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации овощемоечных машин для обработки картофеля.	2	2
	4. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации овощерезательных машин.	2	2
	5. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации протирачных машин, машин для приготовления картофельного пюре.	2	
	Практическое занятие №1. Составление схемы способов очистки овощей и обработки овощей и картофеля на машинах.	2	2
	Практическое занятие № 2. Изучение технических характеристик овощерезательных машин и механизмов отечественного и зарубежного производства.	2	2
Тема 3. Техническое оснащение в мясо – рыбном цехе.	6. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации мясорубок и фаршемешалок.	2	2
	7. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машины для рыхления мяса, котлетоформовочных машин.	2	2
	8. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбы.	2	2
	Практическое занятие № 3. Решение производственных ситуаций по выявлению причин и устранению неполадок в машинах для обработки мяса и рыбы.	2	2
	Практическое занятие № 4. Изучение технических характеристик машин отечественного и зарубежного производства для обработки мяса и рыбы.	2	2
Тема 4. Техническое оснащение в кондитерском цехе.	9. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и механизмов кондитерского цеха: измельчительных механизмов.	2	2
	10. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации кофемолок.	2	
	11. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машины для просеивания муки; тестомесильных машин; взбивальных машин.	2	2
	Практическое занятие № 5. Изучение устройства машин для обработки теста по схемам.	2	2
	Практическое занятие № 6. Изучение устройства и принципа действия взбивальных механизмов по схемам.	2	
Тема 5. Техническое оснащение в горячем цехе.	12. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации плит электрических плит	2	2
	13. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного оборудования, пищеварочных котлов.	2	
	14. Кипятильники, водонагреватели – устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	2	2

	Практическое занятие №7. Изучение современного теплового оборудования (пароконвектоматы и т.п.).	2	2
	Практическое занятие № 8. Изучение устройства теплового оборудования	2	2
	Самостоятельная работа №1. Составление схемы «Классификация теплового оборудования»	1	2
Тема 6. Техническое оснащение в холодном цехе.	15. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и сменных механизмов для нарезки свежих и вареных овощей, для фигурной нарезки, для перемешивания салатов и винегретов.	2	2
	Практическое занятие №9. Изучение устройства машин и сменных механизмов по схемам.	2	2
	Самостоятельная работа №2. Подготовка и написание реферата на тему «Современное оборудование для холодного цеха»	1	2
Тема 7. Холодильное оборудование для различных цехов.	16. Устройство и принцип действия холодильных агрегатов.	2	2
	17. Холодильные шкафы, прилавки, витрины: правила эксплуатации и безопасности.	2	2
	Практическое занятие №10. Изучение устройства и принципа действия шкафов охлаждаемых.	2	2
	Самостоятельная работа №3. Изучение устройства и принципа действия льдогенератора.	1	2
Тема 8. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений.	18. Оборудование для раздачи пищи (мармиты, тепловые шкафы), кофеварки.	2	2
	19. Техническое оснащение вспомогательных помещений (хлебозрезки, посудомоечные машины).	2	2
	Практическое занятие № 11. Изучение устройства и принцип действия машин отечественного и зарубежного производства (ломтерезки, слайсеры) для нарезки гастрономических товаров.	2	2
	Практическое занятие № 12. Решение производственных ситуаций по выявлению причин и устранению неполадок в машинах для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2	2
	Самостоятельная работа №4. Изучение устройства высокочастотных шкафов и освоение правил их безопасной эксплуатации	1	2
	Дифференцированный зачет	2	
		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
Технического оснащения предприятий общественного питания Оборудование
учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - комплект учебно-методической документации; Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная:

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- III, 16 с.

2. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 10 с.

3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2019. - 544с.

4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.

5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.

6. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240

8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

9. Богданов Г.А. Оборудование предприятий общественного питания: учебник. - М.:Экономика, 2017.-303с

10. 2.Щеглов Н.Г, Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. - М: Деловая литература, 2018. -480с.

11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

14. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

Дополнительная:

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для бакалавриата и магистратуры / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Серия: Бакалавр и магистр. Академический курс).

2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред.проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2018 - 373 с.

3. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2018,160 с.

4. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2019 - 164 с.

5. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2020 – 128 с.

6. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2018 – 162 с.

7. Вирич М.С. Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанного сервиса. Конспект лекций. — Санкт-Петербург, ГОУ ВПО "СПб ГИЭУ" 2019. — 86 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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
Освоенные умения:	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения индивидуальных заданий.
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях.
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях Оценка выполнения индивидуальных заданий.
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения индивидуальных заданий.
Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;	Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения индивидуальных заданий Устный персональный опрос. Тестирование
принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Устный персональный опрос. Тестирование Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях.
учет сырья и готовых изделий на производстве	Устный персональный опрос. Тестирование Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях.
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования	Устный персональный опрос. Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях.
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Устный персональный опрос. Тестирование Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях.