

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено
на заседании методической
комиссии техникума

Протокол № 1 от 04.09 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Южный аграрный
техникум»

О.В.Ванева

Приказ № 27 от 08.09 2017 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

название учебной дисциплины

Программа подготовки специалистов среднего звена учебной дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО):

19.02.10 "Технология продукции общественного питания".
код наименование специальности

Организация-разработчик:
КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ОП.12 «Техническое оснащение предприятий общественного питания» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа подготовки специалистов среднего звена учебной дисциплины может быть использована при освоении и разработке программы одноименной дисциплины ОПОП профессий и специальностей, а так же в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по техническому и естественно - научному профилю.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования — программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) с получением среднего общего образования.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплине обучающийся 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 учебной дисциплине обучающийся 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. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	13
контрольные работы	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	28
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12. Техническое оснащение предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	1 курс	18	
Раздел 1. Механическое оборудование.			
Тема 1.1. Общие сведения об оборудовании и универсальных приводах.	Содержание учебного материала	3	2
	1. Общие сведения о механическом оборудовании. Структура машин и их классификация. Основные узлы современной технологической машины. Определение производительности технологической машины.	1	
	2. Передаточные механизмы и редуктор. Основные виды передач: зубчатая, ременная, цепная, червячная, фрикционная. Определения редуктора и вариатора скоростей. Требования, предъявляемые к конструкции машин. Классификация механического оборудования.	1	
	3. Универсальная кухонная машина. Общие понятия об электроприводах. Назначение универсальной кухонной машины (УКМ), правило эксплуатации и техника безопасности.	1	
	Практическая работа.	1	
	1. Изучение устройства универсальной кухонной машины.	1	
Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей и картофеля.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Машины для очистки сырых овощей (овощечистки). Устройство, принцип действия, правило эксплуатации и техника безопасности при работе на овощечистки.	1	
	2. Машины для измельчения и нарезки вареных овощей. Классификация, назначение, устройство, принцип действия правила эксплуатации овощерезки модели CL30, протирачной машины МП-800, кухонного процессора.	1	
	Практическая работа.	1	
	1. Ознакомление с устройством и принципом работы овощерезки. Приобретение эксплуатационных навыков.	1	
Тема 1.3. Машины для измельчения мяса и рыбы.	Содержание учебного материала	3	2
	1. Мясорубки. Классификация мясорубок. Техническая характеристика мясорубок, предназначение, устройство, правило сборки, принцип действия, правило эксплуатации и техника безопасности при работе.	1	

	2. Фаршемешалки и мясорыхлители. Техническая характеристика, предназначение, устройство, правило сборки, принцип действия, правило эксплуатации и техника безопасности при работе.	1	
	3. Рыбоочистительные машины и куттеры. Техническая характеристика, предназначение, устройство, правило сборки, принцип действия, правило эксплуатации и техника безопасности при работе.	1	
	Практическая работа.	1	
	1. Ознакомление с устройством и принципом работы машин для измельчения мяса. Приобретение эксплуатационных навыков.	1	
Тема 1.4. Машины кондитерского цеха.	Содержание учебного материала	4	2
	1. Машины для просеивания муки. Устройство, принцип действия, правило эксплуатации и техника безопасности при работе на машине МПМ-800.	1	
	2. Тестомесильные и тестораскаточные машины. Классификация тестомесильных машин, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации тестомесильной машины ТММ-1М, тестораскаточной машины.	1	
	3. Взбивальные машины и миксеры. Техническая характеристика, предназначение, устройство, правило сборки, принцип действия, правило эксплуатации и техника безопасности при работе.	1	
	4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Устройство, принцип действия, правило эксплуатации и техника безопасности при работе на машинах для нарезки хлеба. Классификация слайсеров, назначение, устройство, принцип действия, техника безопасности.	1	
	Практическая работа.	2	
	1. Ознакомление с устройством и принципом работы тестомесильной машины. Приобретение эксплуатационных навыков.	1	
	2. Ознакомление с устройством и принципом работы взбивальной машины. Приобретение эксплуатационных навыков.	1	
	Контрольная работа	1	
	1. Вопросы и задания по разделу: «Механическое оборудование»		
Самостоятельная работа учащихся.	9		
1. Составление опорного конспекта по разделу: «Механическое оборудование»			
2. Подготовка докладов по теме: «Классификация оборудования по виду выполняемых работ».			
3. Реферативная работа на тему: «Сменные механизмы универсальных приводов».			

	4. Заполнение таблицы «Возможные неисправности механического оборудования и способы их устранения».		
	4. Составить таблицу: «Буквенные и цифровые обозначения механического оборудования».		
	2 курс	38	
Раздел 2. Тепловое оборудование		24	
Тема 2.1. Общие сведения о тепловом оборудовании	Содержание учебного материала	3	2
	1. Основные способы тепловой обработки продуктов. Характеристика основных способов тепловой обработки: вспомогательные и комбинированные.	1	
	2. Теплообмен и источники теплоты. Понятие о теплообмене, два основных вида теплообмена, топливо и его состав, электрические нагревательные элементы.	1	
	3. Классификация теплового оборудования. Основные признаки и группы классификации теплового оборудования. Модульное оборудование и функциональные емкости.	1	
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	3	2
	1. Пищеварочные котлы. Техническая характеристика, назначение, устройство, принцип и режимы работы, правило эксплуатации и техника безопасности при работе КПЭ-100, КПЭМ-160.	1	
	2. Пароварочные аппараты. Классификация, техническая характеристика, назначение, устройство, принцип и режимы работы, правило эксплуатации и техника безопасности аппарата пароварочного электрического секционного модулированного АПЭСМ-2.	1	
	3. Пастакукеры. Классификация, техническая характеристика, назначение, устройство, принцип и режимы работы, правило эксплуатации и техника безопасности	1	
	Практическая работа.	1	
	1. Ознакомление с устройством и принципом работы пищеварочных котлов. Приобретение эксплуатационных навыков.		
	Контрольная работа: 1. Вопросы и задания по теме: «Варочное оборудование».	1	
Тема 2.3. Жарочно-пекарное оборудование	Содержание учебного материала	5	2
	1. Электрические сковороды. Техническая характеристика, назначение, устройство, принцип и режимы работы, правило эксплуатации и техника безопасности при работе СЭСМ-0,2.	1	

	2. Фритюрницы электрические. Техническая характеристика, назначение, устройство, принцип и режимы работы, правило эксплуатации и техника безопасности при работе.	1	
	3. Жарочные и пекарские шкафы. Техническая характеристика, назначение, устройство, принцип и режимы работы, правило эксплуатации и техника безопасности при работе ШЖЭСМ-2К, ШПЭСМ-3.	1	
	4. Грили. Классификация, техническая характеристика, назначение, устройство, принцип и режимы работы, правило эксплуатации и техника безопасности при работе.	1	
	5. Пароконвектоматы и конвектоматы. Классификация, техническая характеристика, назначение, устройство, принцип и режимы работы, правило эксплуатации и техника безопасности при работе.	1	
	Практическая работа.	3	
	1. Ознакомление с устройством и принципом работы электрической сковороды. Приобретение эксплуатационных навыков.	1	
	2. Ознакомление с устройством и принципом работы жарочных и пекарских шкафов. Приобретение эксплуатационных навыков.	1	
	3. Ознакомление с устройством и принципом работы пароконвектомата и конвектомата. Приобретение эксплуатационных навыков.	1	
	Контрольная работа: 1. Вопросы и задания по теме: «Жарочно-пекарное оборудование».	1	
Тема 2.4. Варочно-жарочное оборудование	Содержание учебного материала	2	2
	1. Плиты электрические: Устройства, конструктивные особенности, технические характеристики, рабочие элементы плит, типы конфорок, их размеры, конструкции, способы регулирования мощности, правило эксплуатации ПЭСМ-4, ПЭ-4М.	1	
	2. Индукционные плиты: Устройства, конструктивные особенности, технические характеристики, рабочие элементы плит, правило эксплуатации.	1	
	Практическая работа.	1	
	1. Ознакомление с устройством и принципом работы электрических плит. Приобретение эксплуатационных навыков.	1	
	Контрольная работа. 1 Контрольные вопросы и задания по теме: «Варочно-жарочное оборудование».	1	
Тема 2.5. Водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	1	
	1. Электрокипятильники. Классификация, техническая характеристика, назначение, устройство, принцип и режимы работы, правило эксплуатации и техника безопасности		

	электрокипятильников.		
Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	2	
	1.Линии самообслуживания. Классификация, техническая характеристика, назначение, устройство, принцип и режимы работы, правило эксплуатации и техника безопасности.	1	
	2.Мармиты для первых и вторых блюд. Техническая характеристика, назначение, устройство, принцип и режимы работы, правило эксплуатации и техника безопасности.	1	
	Практическая работа.	2	
	1. Ознакомление с устройством и принципом работы электрокипятильников. Приобретение эксплуатационных навыков.	1	
	2.Ознакомление с устройством и принципом работы мармитов. Приобретение эксплуатационных навыков.	1	
	Контрольная работа: 1.Вопросы и задания по темам: «Водогрейное оборудование», «Оборудование для раздачи пищи»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Составление схемы «Классификация теплового оборудования». 2.Реферативная работа на тему: «Новинки пищеварочных котлов, применяемых на производстве». 3. Составление опорного конспекта по теме: «Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности сковороды электрической ». 4. Заполнение таблицы «Возможные неисправности варочно-жарочного оборудования». 5.Начертить схему линии самообслуживания ЛС-А	10	
Раздел 3. Холодильное оборудование			
Тема 3.1. Основы холодильной техники	Содержание учебного материала	3	2
	1.Классификация способов охлаждения. Характеристики естественного и искусственного охлаждения.	1	
	2. Холодильные машины. Значение и классификация основного холодильного оборудования. Основные конструктивные особенности холодильных машин.	1	
	3.Хладагенты. Общие понятия об хладагентах, фреоне. Краткое обозначение по стандарту всех холодильных агентов.	1	
Тема 3.2. Классификация	Содержание учебного материала	4	
	1. Общая характеристика холодильных камер. Предназначение, использование,	1	

холодильного оборудования	устройство, установка, комплектация, различие по виду конструкции холодильных камер.		
	2.Холодильные шкафы, столы и салатетты. Характеристики холодильных шкафов, столов и салатеттов. Предназначение, использование, устройство, установка, комплектация, оснащение		
	3.Оборудование для демонстрации продаваемой продукции. Характеристики шкафов-витрин, холодильных прилавков и кондитерских витрин. Их использование, предназначение, комплектация, устройство.	1	
	4.Требование к эксплуатации холодильного оборудования. Правила эксплуатации, сроки службы холодильного оборудования, техническое обслуживание, текущий ремонт.	1	
	Практическая работа	1	
	1. Ознакомление с устройством и принципом работы холодильного оборудования. Приобретение эксплуатационных навыков.	1	
	Контрольная работа. 1.Контрольные вопросы и задания по разделу: «Холодильное оборудование».	1	
	Самостоятельная работа учащихся. 1. Подготовить презентацию: «Новинки в холодильном оборудовании». 2. Составление опорного конспекта по теме: «Назначение, устройство, принцип действия торгового холодильного оборудования, холодильных прилавков и витрин». 3. Заполнение таблицы «Технические характеристики холодильных шкафов». 4. Подготовить сообщение на тему: «Принцип работы льдогенератора». 5. Составление опорного конспекта по теме: «Основные правила эксплуатации холодильного оборудования».	9	
Дифференцированный зачет	2		
Всего:			
Максимальная учебная нагрузка (всего)		84	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		56	
в том числе:			
лабораторные занятия		-	
практические занятия		13	
контрольные работы		8	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)		28	
в том числе:			

внеаудиторная самостоятельная работа	28
Дифференцированный зачет	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие кабинета и лаборатории **технического оснащения и организации рабочего места**

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации,
- оборудование (Пищеварительный котел К ПЭСМ – 60 М, Картофелочистительная машина КОМ, Электрокипяtilьник КНЭ -50, Многоцелевой механизм МС 4 7-8-20).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории:

1. Электрические плиты б/у ЭП-4М ЛЫСЬВА 15
2. Электрокипяtilьник КНЭ 100 М 2
3. Весы РН 6ц 13 УМ
4. Электромиксеры Binaton НМ -155
5. Электромясорубка Moulinex
6. Производственные столы
7. Холодильник «Бирюса»
8. Комплекты кухонной и столовой посуды
9. Шкафы для посуды
10. Раковины для мойки посуды и рук
11. Комплект сборников рецептов
12. Комплект плакатов по теме «Дрожжевое тесто и изделия из него»

Оборудование столовой:

1. Весы РП – 200
2. Весы электронные CAS SW 2
3. Водонагреватель
4. Вытяжной шкаф
5. Картофелечистка
6. Кипяtilьник КНЗ -100
7. Компрессор к холодильнику
8. Котел КПЗ- 60
9. Котел ВК – 200
10. Мармитная линия
11. Овощерезательная машина МРОВ – 160
12. Плита ЭП -4М
13. Универсальная кухонная машина УМК -11
14. Универсальный привод ПУ – 11
15. Холодильный шкаф
16. Шкаф жарочный
17. Шкаф пекарский ШРЭМС

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень использованных учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для студентов:

Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017-240с.

Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2 изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017-240с.

Интернет ресурсы:

www.kulina.ru «Кулинарный портал».

[http:// www.Horega.ru](http://www.Horega.ru) Главный портал индустрии гостеприимства и питания.

<http://search.photo.qip.ru> ассортимент мясорубок

<http://www.bestreferat.ru/referat-145958.html>

<http://www.twirpx.com/files/food/catering/?show=recent>

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.

При реализации программы учебной дисциплины проводится текущий контроль и итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
должен уметь:	
-организовывать рабочее место в соответствии с видом изготавливаемых блюд;	Внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания.
-подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания.
-обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания.
-производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	Внеаудиторная самостоятельная работа, устный опрос.
-проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания;	Внеаудиторная самостоятельная работа, устный опрос.
должен знать:	
-характеристику основных типов организации общественного питания;	Внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания.
-принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	Внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания.
-учет сырья и готовых изделий на производстве;	Внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания.
-устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;	Внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания.
-правила их безопасного использования;	Внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания.
-виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания.
	Дифференцированный зачет