

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2020 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчик: Молочникова Наталья Николаевна, преподаватель спец дисциплин, первая квалификационная категория

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 12 Оборудование предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании: по программам повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и должности Заведующий производством.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в вариативную часть общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- подбирать необходимое технологическое оборудование для приготовления блюд и изделий;
- обслуживать основное технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- устройство и назначение основных видов оборудования кулинарного и кондитерского производства
- правила эксплуатации основных видов оборудования кулинарного и кондитерского производства

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВД 1. 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.

ВД 2. 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.

ВД 3. 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.

ВД 4. 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 мелкошпунных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВД 5. 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.

ВД 6. 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.

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

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.

1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессиональные компетенции (ПК)
557 Повар	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места; - выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий. 	<p>ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)</p> <p>ВД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.</p> <p>ВД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>ВД 3. Приготовление супов и соусов.</p> <p>ВД 4. Приготовление блюд из рыбы.</p> <p>ВД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>ВД 6. Приготовление холодных блюд и закусок</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2.</p> <p>ПК 2.1. ПК 2.2.</p> <p>ПК 2.3. ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5.</p> <p>ПК 3.1. ПК 3.2.</p> <p>ПК 3.3. ПК 3.4.</p> <p>ПК 4.1. ПК 4.2.</p> <p>ПК 4.3.</p> <p>ПК 5.1. ПК 5.2.</p> <p>ПК 5.3.</p> <p>ПК 6.1. ПК 6.2.</p> <p>ПК 6.3. ПК 6.4.</p>

		ВД 7. Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3.
557 Повар	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p> <p>- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;</p> <p>-приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>ВД 1.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ВД 2.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>ВД 3.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ВД 5.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.</p> <p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.</p> <p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.</p> <p>ПК 5.1. ПК 5.2.</p>
	<p>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров</p> <p>-обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом;</p> <p>-организация работы бригады поваров;</p> <p>-контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работы бригады поваров.</p> <p>Управление текущей деятельности основного производства организации питания</p> <p>-планирование процессов основного производства организации питания;</p> <p>-организация и координация процессов основного производства организации питания;</p>	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	<p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.</p>

	-контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.		
6821 Пекарь	<p>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</p> <p>- составление рецептуры хлебобулочных изделий</p> <p>- подбор и подготовка сырья исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p> <p>- формовка хлебобулочных изделий</p> <p>- выпечка хлебобулочных изделий</p> <p>- презентация и продажа хлебобулочных изделий</p>	ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<p>ПК 4.1.</p> <p>ПК 4.2.</p> <p>ПК 4.3.</p> <p>ПК 4.4.</p>
	<p>Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей</p> <p>- заказ, получение организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря</p> <p>- организация работы пекарей</p> <p>Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе пекарей</p> <p>Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства</p> <p>- планирование процессов</p>	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	<p>ПК 6.1.</p> <p>ПК 6.2.</p> <p>ПК 6.3.</p> <p>ПК 6.4.</p> <p>ПК 6.5.</p>

	<p>хлебобулочного производства</p> <p>- организация и координация процессов хлебобулочного производства</p> <p>- контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства</p>		
549 Кондитер	<p>Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</p> <p>- изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>	ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<p>ПК 4.1.</p> <p>ПК 4.2.</p> <p>ПК 4.3.</p> <p>ПК 4.4.</p>
	<p>Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров</p> <p>- обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</p> <p>Организация работы бригады кондитеров</p> <p>- контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров</p>	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	<p>ПК 6.1.</p> <p>ПК 6.2.</p> <p>ПК 6.3.</p> <p>ПК 6.4.</p> <p>ПК 6.5.</p>

	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха - планирование процессов кондитерского цеха - организация и координация процессов кондитерского цеха - контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха		
--	--	--	--

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 105 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 70 часов.
- самостоятельная работа обучающихся 35 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 12 «Оборудование предприятий общественного питания»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>105</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>70</i>

в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
в том числе:	
Подготовка докладов;	10
Составление таблицы;	2
Составление сравнительных характеристик оборудования;	8
Самостоятельное конспектирование темы	7
Составление кроссворда	8
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

а) для слепых:

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
учебно-методические материалы оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабовидящих. С тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
по их желанию промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

г) с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

организуется безбарьерная архитектурная среда образовательного учреждения, рабочего места.

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 12 Оборудование предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Механическое оборудование			48	
Тема 1.1. Общие сведения о машинах	Содержание		4	1, 2
	1	Общие сведения о машинах. Техническая документация машин		
	2	Общие правила эксплуатации машин.		
Тема 1.2. Машины для обработки овощей	Содержание		6	1, 2
	1	Машины для очистки картофеля.		
	2	Овощерезательные машины.		
	3	Протирочные машины.		
	Практические занятия			
	4	Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей.	2	
Тема 1.3. Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание		6	1, 2
	1	Мясорубки.		
	2	Фаршемешалки. Мясорыхлитель		
	3	Котлетоформовочные машины. Рыбоочиститель.		
Тема 1.4. Универсальные приводы	Содержание		2	1, 2
	1	Универсальные приводы		
	Практические занятия		2	
	2	Освоение правил безопасной эксплуатации механического оборудования.		
Тема 1.5. Машины для кондитерского производства	Содержание		4	1, 2
	1	Просеивательные машины. Тестомесильные машины.		
	2	Взбивальные машины. Тестораскаточные машины.		
	Содержание		4	1, 2

Тема 1.6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1	Машины для нарезки хлеба. Машины для нарезки гастрономических товаров. Слайсеры.		
	Практические занятия		2	2
	3	Освоение правил безопасной эксплуатации механического оборудования.		
	4	Контрольная работа по разделу 1 «Механическое оборудование»	2	2
Самостоятельная работа <ul style="list-style-type: none"> Составить кроссворд по теме «Виды механического оборудования» Конспектирование темы «Техническая документация машин» Дать сравнительную характеристику взбивальных машин МВ-35М, МВ-6, МВ-60 (назначение, устройство, правила эксплуатации) 			16	3
Раздел 2. Тепловое оборудование			40	
Тема 2.1. Пищеварочные котлы и пароварочные аппараты	Содержание		8	1, 2
	1	Общие сведения о тепловом оборудовании.		
	2	Электрические пищеварочные котлы.		
	3	Правила эксплуатации пищеварочных котлов.		
	4	Пароварочные аппараты. Кофеварки.		
Тема 2.2. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование.	Содержание		8	1, 2
	1	Сковороды. Фритюрницы. СВЧ аппараты		
	2	Жарочные и пекарские шкафы.		
	3	Пароконвектоматы.		
	4	Плиты электрические.		
Тема 2.3. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи	Содержание		4	1, 2
	1	Кипятильники.		
	2	Водонагреватели.		
	3	Мармиты.		
	Практические занятия		2	1, 2
	4	Освоение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.		

	5	Контрольная работа по разделу 2 «Тепловое оборудование»	2	
Самостоятельная работа		<ul style="list-style-type: none"> Подготовка докладов и слайдовых презентаций по теме «Современное тепловое оборудование предприятий общественного питания» Дать сравнительную характеристику электрическим плитам ПЭСМ-4; ПЭСМ-4ШБ; ПЭСМ-4Ш; ПЭСМ-2; ПЭСМ-1Н; ПЭ-0,51; ПНЭК-2. 	14	3
Раздел 3. Холодильное оборудование			17	
Тема 3.1. Холодильное оборудование	Содержание		4	1, 2
	1	Общие сведения о холодильном оборудовании.		
	2	Виды холодильного оборудования.		
Самостоятельная работа		<ul style="list-style-type: none"> Составить таблицу «Характеристика хладоагентов». Самостоятельно конспектирование темы «правила эксплуатации холодильного оборудования» 	5	3
Раздел 4. Весоизмерительное оборудование			6	
Тема 4.1. Весоизмерительное оборудование	Содержание		2	1, 2
	1	Весы настольные циферблатные. Весы настольные электронные		
	Практические занятия		2	3
	1	Освоение правил безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования.		
	1	Дифференцированный зачет	2	2
	2	Дифференцированный зачет	2	
Всего:			105	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета оборудования.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Рабочее место преподавателя;

Парты для обучающихся;

Стулья для обучающихся;

Узлы оборудования;

Образцы технологического оборудования (пищеварочный котел, водонагреватель, универсальный привод)

Схемы устройства механического, теплового, холодильного оборудования.

Технические средства обучения:

Персональный компьютер,

Мультимедийная установка.

Оборудование мастерской:

Тепловое оборудование: плита электрическая, пекарный шкаф, жарочный шкаф, пароконвектомат, водонагреватель.

Механическое оборудование: электромясорубка, овощерезательная машина.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ботов М.. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания - М.: Академия, 2012.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания - М.: Академия, 2010.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: «Академия», 2011.

Дополнительные источники:

1. Елхина В. Д., Ботов М. И. Оборудование предприятий общественного питания – Москва: Академия, 2010
2. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: – М.: Мастерство, 2011.
3. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. Оборудование торговых предприятий: – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
4. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: – М.: ИРПО; Академия, 2011.
5. Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства: – М.: ИРПО; Академия, 2011.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.ЗТО.ru> - Завод торгового оборудования. Каталог оборудования, Статьи, книги.
2. <http://www.cryspi.ru> - Торгово-технологическое (Холодильное оборудование).
3. <http://www.trade-design.ru/> - Оборудование фирмы «Торговый дизайн».
4. <http://www.plana.ru/> - Торговое оборудование.
5. <http://www.kombob.ru/> - Оборудование для ресторанов, баров и fast-food.
6. <http://www.osniinox.ru/> - Все для профессиональной кухни.
7. <http://www.pecTOPaH.ru/> - Профессиональное оборудование фирмы «Практика».
8. <http://www.torgtech.ru/> - Оборудование российских производителей.
9. <http://www.servisbar.ru/> - Кофемашины для профессионалов.
10. <http://www.perfi.ru/> - Профессиональное оборудование фирма «Перфи».

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
<p>уметь</p> <ul style="list-style-type: none">• подбирать необходимое технологическое оборудование;• обслуживать основное технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства;• производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;• уметь применять правила эксплуатации и безопасности труда. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">• устройство и назначение основных видов оборудования кулинарного и кондитерского производства• правила эксплуатации основных видов оборудования кулинарного и кондитерского производства• знать правила техники безопасности труда при работе с оборудованием.	<p>- наблюдение за выполнением практических работ.</p> <p>- проверка соответствия действий обучающегося правилам эксплуатации оборудования</p> <p>- экспертная оценка практических работ</p> <p>Тесты по темам:</p> <p>- «Универсальные приводы. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы»;</p> <p>- «Машины для подготовки кондитерского сырья и приготовления полуфабрикатов»;</p> <p>- «Тепловое оборудование»</p> <p>- «Виды торгово-холодильного оборудования».</p> <p>Экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>