

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Энгельсский колледж профессиональных технологий»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «ЭКПТ»
/ Ю.А. Журик /
« 3 » июня 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Оборудование предприятий общественного питания» разработана в соответствии с требованиями

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

Разработчик: преподаватель высшей квалификационной категории
Ежова Елена Юрьевна

Рецензент: преподаватель высшей квалификационной категории
Гайворонская Наталья Николаевна

Рассмотрено

на заседании цикловой методической комиссии
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Протокол № 10 от « 4 » июня 2020 г.

Председатель  /О.А.Архипова/

Рекомендовано

методическим Советом для применения в учебном процессе при реализации ООП СПО
базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Протокол № 8 от « 2 » июня 2020 г.

Председатель  /О.А. Карюкина/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Оборудование предприятий общественного питания» является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ОП.13 Оборудование предприятий общественного питания является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального учебного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У1 - подбирать необходимое оборудование и эксплуатировать его с соблюдением правил безопасности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

31 - новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;

32 - нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;

33 - классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила эксплуатации, технику безопасности при использовании оборудования;

34 - критерии выбора оборудования предприятий общественного питания

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 48 часов.

1.5. Перечень используемых методов обучения:

Пассивные: лекции; семинарские занятия; практические занятия; письменные домашние работы; консультации

Активные и интерактивные: конкурс самостоятельных работ, конкурсы презентаций, деловые игры, круглые столы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной дисциплины	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
В том числе:	
практические занятия	30
контрольная работа	4
курсовая работа (проект)	(не предусмотрено)
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	48
В том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	(не предусмотрено)
- подготовка сообщения по темам;	4
- составление кроссворда;	4
- работа с таблицами неисправностей;	6
- ознакомление с технической документацией машин, общими правилами эксплуатации оборудования и основными требованиями техники безопасности, заполнение таблиц;	6
- проведение расчетов производительности оборудования;	6
- оформление отчета по ПЗ;	6
- подготовка презентации;	6
- работа над проектом;	10
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.13 «Оборудование 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
Раздел 1 Введение	Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины	2	
Раздел 2. Механическое оборудование			
Тема 2.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	6	
	1 Классификация, детали машин, требования, предъявляемые к ним;	2	2
	2 Конструкционные материалы.	2	2
	3 Передатки, типы, их характеристика. Разъемное, неразъемное соединение деталей.	2	2
Тема 2.2. Электросило-вые аппараты	Содержание учебного материала	6	
	1 Электромеханические устройства: типы, принцип действия.	2	2
	2 Классификация универсальных приводов. Правила эксплуатации и ТБ.	2	2
	3 Сменные механизмы универсальных, специализированных, малогабаритных приводов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Ознакомление с технической документацией, общими правилами эксплуатации оборудования и основными требованиями	4	3

	техники безопасности; 2.Работа с таблицами неисправностей; 3.Написание реферата по теме: «Электросиловые аппараты»		
Тема 2.3. Машины для обработки овощей	Содержание учебного материала	4	
	1 Очистительные машины: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики; Машины для измельчения овощей: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики.	2	2
	2 Машины для нарезки вареных овощей, протирочные машины: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики.	2	2
	Практические занятия	4	3
	ПЗ № 1. Анализ возможных неисправностей очистительных машин для овощей, для измельчения овощей и способов их устранения, правил эксплуатации	2	
	ПЗ № 2.Анализ возможных неисправностей машин для нарезки вареных овощей и способов их устранения, правил эксплуатации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Ознакомление с технической документацией, общими правилами эксплуатации оборудования и основными требованиями техники безопасности; 2.Работа с таблицами неисправностей; 3. Подготовка презентации по теме: «Машины для обработки овощей»	4	3
Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала	6	
	1 Машины для измельчения мяса - мясорубки: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики.	2	2
	2 Рыхлители: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики.	2	2
	3 Котлетоформовочные машины: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики. Рыбоочистительные машины	2	2
	Практические занятия	4	3
	ПЗ № 3Изучение правил эксплуатации, анализ характерных неисправностей машин для измельчения мяса и рыбы	2	
	ПЗ № 4 Изучение правил эксплуатации, анализ характерных неисправностей машин для обработки мяса и рыбы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Составление схемы классификации машин для обработки мяса и рыбы; 2.Подготовка презентации на тему: «Рыбоочистители», «Машины для измельчения мяса»	4	3
Тема 2.5. Машины кондитерского цеха	Содержание учебного материала	6	
	1 Классификация оборудования кондитерского цеха. Измельчительные механизмы: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики.	2	2
	2 Механизация технологического процесса, классификация машин кондитерского цеха. Просеиватели: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики. Взбивальные машины: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики	2	2
	3 Тестомесильные машины, тестораскаточные: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики. Тестораскаточные машины: назначение, устройство, принцип	2	

	цип работы, технические характеристики.			
	Практические занятия		4	3
	ПЗ № 5. Анализ возможных неисправностей тестомесильных, взбивальных машин и способов их устранения		2	
	ПЗ № 6. Анализ правил эксплуатации, характерных неисправностей просеивателей		2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление схемы классификации машин для обработки овощей; 2. Подготовка сообщения на тему: «Кофемолки, размолочный механизм МС-12-15»; 3. Работа с таблицами неисправностей.		4	3
Тема 2.6. Машины для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала		4	
	1	Хлеборезки: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики.	2	2
	2	Машины для нарезки гастрономических товаров, принцип действия, техническая характеристика	2	2
	Практические занятия		2	3
	ПЗ № 7. Анализ назначения, устройства, сборки, возможных неисправностей: хлеборезок МРХ-200		2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Запись технических характеристик хлеборезательных машин АХМ-300Т; 2. Составление схемы классификации машин для нарезки хлеба, гастрономических товаров; 3. Подготовка презентации.		2	3
Тема 2.7. Посудомоечные машины	Содержание учебного материала		2	
	1	Классификация, стадии обработки, температурный режим посудомоечных машин Назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики посудомоечных машин.	2	2
	Практические занятия		2	3
	ПЗ № 8. Анализ назначения, устройства, сборки, возможных неисправностей посудомоечных машин		2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовить презентацию по теме: «Посудомоечные машины»		2	3
Тема 2.8. Подъемно – транспортное оборудование	Содержание учебного материала		2	
	1	Классификация подъемно – транспортного оборудования. Лифты и подъемники. Транспортёры и конвейеры. Тележки и погрузчики.	2	2
	Практические занятия		2	3
	ПЗ № 9. Анализ правил эксплуатации, характерных неисправностей подъемно – транспортного оборудования, причины и способы устранения.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовить презентацию по теме: «Подъемно – транспортное оборудование»		2	3
Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала		2	
	1	Классификация. Общие принципы устройства и индексации торговых весов. Требования, предъявляемые к весам. Весы механические. Электронные весы.	2	2
	Практические занятия		2	3
	ПЗ № 10. Анализ правил эксплуатации, характерных неисправ-		2	

	ностей весоизмерительного оборудования, причины и способы устранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовить презентацию по теме: «Весоизмерительное оборудование»	2	3
Тема 2.10. Контрольно – кассовые машины	Содержание учебного материала	2	
	1 Значение и классификация контрольно – кассовых машин. Устройство и правила эксплуатации	2	2
	Практические занятия	2	3
	ПЗ № 11. Анализ правил эксплуатации, характерных неисправностей подъёмно – транспортного оборудования, причины и способы устранения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовить презентацию по теме: «Контрольно - кассовые машины»	2	3
Раздел 3. Тепловое оборудование			
Тема 3.1. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	4	
	1 Основы теплотехники, теплогенерирующие устройства	2	2
	2 Классификация и общая характеристика теплового оборудования	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление конспекта по теме	4	3
Тема 3.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	8	
	1 Электрические пищеварочные котлы: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики.	2	2
	2 Паровые и газовые пищеварочные котлы: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики.	2	2
	3 Пароварочные аппараты: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики.	2	
	4 Электрические кофеварки и сосисковарки: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики.	2	
	Практические занятия	2	3
	ПЗ № 12. Анализ возможных неисправностей варочного оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление схемы классификации машин варочного оборудования; 2. Подготовка презентации по теме; 3. Заполнение в рабочей тетради таблицы с помощью учебника	6	3
Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование	Содержание учебного материала	6	
	1 Классификация аппаратов для жаренья и выпечки. Сковороды электрические, фритюрницы: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики.	2	2
	2 Жарочные и пекарные шкафы - классификация, характеристика, принцип эксплуатации, техника безопасности	2	2
	3 Классификация варочно – жарочного оборудования. Плиты электрические, газовые: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики.	2	
	Практические занятия	2	3
	ПЗ № 13. Анализ назначения, устройства, правил эксплуатации и техники безопасности жарочно – пекарского оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление схемы классификации жарочно-пекарного оборудования; 2. Подготовка сообщения на тему: «Устройство для выпекания	4	3

	блинной массы, оладий – назначение, характеристика, принцип действия, правила эксплуатации» 3. Подготовка презентации по теме: «Жарочно-пекарное оборудование»		
Тема 3.4. Многофункциональное универсальное оборудование	Содержание учебного материала	6	
	1 Высокочастотные шкафы (СВЧ): назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики. Варочно-жарочное оборудование, плиты электрические и газовые: классификация, назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики.	2	2
	2 Водогрейное оборудование: кипятильники, водонагреватели. Классификация, назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики.	2	2
	3 Оборудование для раздачи пищи: мармиты, линии самообслуживания. Классификация, назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики.	2	2
	Практические занятия	2	
	ПЗ № 14. Анализ назначения, устройства, правил эксплуатации и техники безопасности многофункционального универсального оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка презентации на темы: «Кофеварочные аппараты», «Модулированные линии раздачи пищи для ресторанов (шведский стол)»; 2. Составление схемы классификации многофункционального универсального оборудования	4	
Раздел 4. Холодильное оборудование			
Тема 4.1. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	2	
	1 Основы холодильной техники Виды торгово-холодильного оборудования - классификация, назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики. Холодильные прилавки и витрины - классификация, назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики. Ледогенераторы – классификация, назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики.	2	2
	Практические занятия	2	
	ПЗ № 15. Анализ назначения, устройства, правил эксплуатации и техники безопасности ШХ- 08, низкотемпературных прилавков	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка презентации на тему: «Холодильное оборудование для торговых залов ресторанов: виды, характеристика, назначение»; 2. Составление схемы классификации холодильного оборудования.	4	
Всего:		144	-

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под

руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Наличие кабинета «Оборудование предприятий общественного питания».

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных рабочих места;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- учебная и справочная литература

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ботов М.И. и др. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник, М - во образования Рос -Федерации, - М.: «Академия», 2019,
2. Могильный М.П. и др. Оборудование предприятий общественного питания – тепловое оборудование, М -во образования Рос -Федерации, -М.: «Академия» , 2019 г серия - ВУЗ
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник, М -во образования Рос -Федерации, - М.: «Академия», 2018 , серия СПО
4. ФЗ «О защите прав потребителей» от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 АР-212.
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
6. ГОСТ Р 50764-95 «Общественное питание. Общие требования»

Дополнительные источники:

1. Ключник В.П. Оборудование предприятий общественного питания: Справочник. – М.: «Экономика», 2017
2. Правила охраны труда на предприятиях массового питания. – Комитет РФ по торговле.
3. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания. – Комитет РФ по торговле.

Интернет - ресурсы:

Форма доступа:

<http://www.edu.ru> ;

<http://www.twirpx.com>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также, при выполнении обучающимися, индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
1	2
Уметь: - подбирать необходимое оборудование и эксплуатировать его с соблюдением правил безопасности	- подбор оборудования; - умелая эксплуатация технологического оборудования с соблюдением правил безопасности.
Знать: - новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;	- достижения научно – технического прогресса в отрасли, внедрение нового оборудования.
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;	- нормативные акты, - паспорта технологического оборудования, - эксплуатационная документация.
- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила эксплуатации, технику безопасности при использовании оборудования;	- виды технологического оборудования, - назначение технологического оборудования, - устройство основных узлов технологического оборудования, - принцип действия технологического оборудования - правила эксплуатации, техника безопасности при использовании технологического оборудования;
- критерии выбора оборудования предприятий общественного питания	- определять критерии при выборе машин для выполнения заданной технологической операции
Итоговый контроль (промежуточная аттестация) по завершению курса в форме экзамена	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575788

Владелец Журик Юлия Андреевна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022