

Государственное профессиональное образовательное учреждение

Тульской области

«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.11 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Новомосковск

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.02.10
код

Технология продукции общественного питания
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Сапункова Анна Владимировна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 11 «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы 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 основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл

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

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;
- подбирать необходимое оборудование, инвентарь и оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности;
- проводить экспериментальные исследования по внедрению новых технологий, обеспечивающих высокое качество продуктов питания и экономическую эффективность производственной деятельности;
- владеть и быть в состоянии продемонстрировать навыки по проведению исследований по проблемам рационального использования современного технологического оборудования в организации, рабочего мета и оптимизации технологического процесса.

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;
- технологические процессы, происходящие при тепловой и кулинарной обработке продукции;
- основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования;
- принципы расчёта и конструирования оборудования;
- способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов;
- прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 233 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 155 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 78 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	233
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	155
в том числе:	
практические занятия	58
контрольные работы	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	78
в том числе:	78
<i>Работа с опорными конспектами, учебной и специальной литературой, рисунками учебника. Ознакомление с ключевыми понятиями. Работа с Интернетом. Изучение технических характеристик оборудования и правил эксплуатации, ОТ и ТБ Составление презентаций.</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>экзамена</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 «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
Введение. Основные направления научнотехнического прогресса в отрасли	Значение механизации и автоматизации производственных процессов на предприятиях общественного питания. Основные направления развития научно – технического прогресса на предприятиях общественного питания. Значение технических знаний для повышения эффективности и рационального использования оборудования.	2	1
Раздел 1.	Механическое оборудование	71	
Тема 1.1. Общие сведения о машинах. Структура, детали машин	Понятие о машинах. Основные части машин, их назначение и устройство. Структура. Детали машин. Сведения о передаточных механизмах. Передачи зацепления, их виды и применение. Передачи трения, их виды и применение	3	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Работа с опорными конспектами, рисунками учебника. Работа с Интернетом. Составление презентаций на тему «Передаточные механизмы».	2	3
Тема 1.2. Классификация механического оборудования. Требования к машинам.	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.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Изучение правил эксплуатации оборудования	1	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа		
Тема 1.3. Понятие об электроприводе. Электросиловые аппараты.	Электропривод, его виды и назначение. Общее устройство электродвигателей, применяемых на предприятиях общественного питания. Электросиловые аппараты. Аппаратура управления и защиты электроприводом.	2	1

	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	<u>Самостоятельная работа:</u> Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой. Ознакомление с новыми ключевыми понятиями по теме «Аппараты включения и защиты электропривода». Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Коммутационная аппаратура».	2	3
Тема 1.4. Универсальные приводы	Назначение и устройство универсальных приводов. Характеристика универсальных приводов общего назначения. Характеристика малогабаритных универсальных приводов ПМ-1.1, ПГ-0,6, ПХ-0,6. Правила эксплуатации универсальных приводов. Комплектация сменными механизмами.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Техника безопасности и правила эксплуатации универсального привода ПУ-0,6. Приобретение практических навыков работы на универсальном приводе.	3	2
	Контрольные работы. Универсальные приводы	1	
	<u>Самостоятельная работа</u>		
Тема 1.5. Машины для очистки овощей и картофеля	Способы очистки овощей: щелочной, паровой, комбинированный, термический, механический. Конструктивное устройство картофелеочистительной машины МОК- 250 и принцип ее действия. Правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250.	3	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Техника безопасности и правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250. Приобретение практических навыков работы на картофелеочистительной машине МОК-250.	2	2
	Контрольные работы		
	<u>Самостоятельная работа:</u> 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	3

Тема 1.6. Машины для измельчения овощей и картофеля	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	3	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Техника безопасности и правила эксплуатации овощерезательной машины МРО-50-200. Приобретение практических навыков работы на овощерезательной машине.	2	2
	Контрольные работы. Машины для обработки овощей	1	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой. Ознакомление с новыми ключевыми понятиями по теме «Машины для протирания овощей».	2	3
Тема 1.7. Машины для обработки мяса и рыбы	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.	3	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Правила сборки и разборки мясорубки МИМ -82. Приобретение практических навыков работы. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на мясорубке.	2	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Изучить технические характеристики мясорубок и фаршемешалок. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: « Машины для обработки мяса и рыбы».	2	3
Тема 1.8. Машины для приготовления мясных полуфабрикатов	Конструктивное устройство мясорыхлительной машины МРМ – 15 и принцип ее действия. Конструктивное устройство и принцип действия котлетоформовочной машины МФК- 2240. Правила эксплуатации.	2	1
	Лабораторные работы		

	Практические занятия. Техника безопасности и правила эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15. Приобретение практических навыков работы на мясорыхлительной машине.	3	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой. Ознакомление с новыми ключевыми понятиями. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Котлетоформовочные машины».	2	3
Тем 1.9. Машины для обработки рыбы	Общие сведения о рыбоочистительных машинах. Конструктивное устройство и принцип действия рыбоочистительной машины РО-1. Правила эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1.	1	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Техника безопасности и правила эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1 Приобретение практических навыков работы с рыбоочистительной машиной.	2	2
	Контрольные работы. Машины для обработки мяса и рыбы	1	
	Самостоятельная работа:		
Тема 1.10. Машины для приготовления и обработки теста	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.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Правила эксплуатации тестомесильной машины ТММ-1М. Охрана труда и техника безопасности при работе с тестомесильной машиной. Приобретение практических навыков работы на тестомесильной машине.	2	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Изучить технические характеристики машин ТММ-1М и МТМ-15. Работа с опорным конспектом. Работа с Интернетом. Составление презентации по теме: «Машины для приготовления и обработки теста».	2	3
Теме 1.11. Взбивальные машины и механизмы	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.	2	1

	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Техника безопасности и правила эксплуатации взбивальной машины МВ-35М Приобретение практических навыков работы на взбивальной машине.	2	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Изучить технические характеристики взбивальных машин и механизмов. Подготовиться к практической работе. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Взбивальные машины и механизмы».	2	3
Тема 1.12. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	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. Правила эксплуатации и требования безопасности труда.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Изучение устройства, принципа работы машины для нарезки хлеба МРХ-200. Сборка и разборка рабочих частей машины. Регулирование рабочих процессов. Приобретение эксплуатационных навыков работы на машине для нарезки хлеба.	2	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Изучить технические характеристики и правила безопасной эксплуатации машин для нарезки продуктов. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Машины для нарезки хлеба», «Машины для нарезки гастрономических товаров».	2	3
Раздел 2.	Тепловое оборудование	71	
Тема 2.1. Виды обогрева	Тепловое оборудование. Виды обогрева	2	
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Техника безопасности и правила эксплуатации газовой горелки. Приобретение практических навыков работы с газовой горелкой.	2	2
	Контрольные работы		

	<u>Самостоятельная работа:</u> Изучить виды обогрева, применяемого на предприятиях общественного питания. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Виды обогрева», «Газовая горелка».	2	3
Тема 2.2. Электронагревательные элементы	Общие сведения об электрическом оборудовании. Виды электронагревательных элементов. Секционные модулированные аппараты.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Техника безопасности и правила эксплуатации электронагревательных элементов. Приобретение практических навыков работы с электронагревательными элементами.	2	2
	Контрольные работы		
	<u>Самостоятельная работа:</u> Изучить технические характеристики и правила безопасной эксплуатации электронагревательных элементов. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Электронагревательные элементы».	2	3
Тема 2.3. Пищеварочные котлы	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.	3	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Изучение устройства, принципа работы пищеварочных котлов, имеющих в колледже. Приобретение практических навыков работы на пищеварочном котле.	2	2
	Контрольные работы		
	<u>Самостоятельная работа:</u> Изучение технических характеристик пищеварочных котлов. Правила эксплуатации пищеварочных котлов. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Пищеварочные котлы»	2	3

Тема 2.4. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты	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.	4	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Техника безопасности и правила эксплуатации пароварочного шкафа АПСЭМ-2. Приобретение практических навыков работы с пароварочным шкафом.	2	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Изучение технических характеристик электрокофеварок, сосисковарок. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Мелкие варочные аппараты».	2	3
Тема 2.5. Электрические сковороды	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.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Техника безопасности и правила эксплуатации электрических сковород. Приобретение практических навыков работы на электрической сковороде.	2	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Изучение технических характеристик электрических сковород. Правила эксплуатации. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Электрические сковороды».	2	3
Тема 2.6. Жарочные аппараты	Виды жарочных аппаратов. Конструктивное устройство и принцип действия вращающейся электрической жаровни ЖВЭ-720. Конструктивное устройство и принцип действия фритюрницы ФЭСМ20. Охрана труда и техника безопасности при работе с жарочными аппаратами	3	1
	Лабораторные работы		

	Практические занятия. Техника безопасности и правила эксплуатации Жаровни ЖВЭ-720. . Приобретение практических навыков работы с жарочными шкафами.	2	2
	Контрольные работы		
	<u>Самостоятельная работа:</u> Изучение технических характеристик жарочных аппаратов. Правила эксплуатации. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Жарочные аппараты».	2	3
Тема 2.7. Жарочные и пекарные шкафы	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.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Техника безопасности и правила эксплуатации при работе с жарочными и пекарными шкафами. Приобретение практических навыков работы на жарочных и пекарных шкафах.	2	2
	Контрольные работы		
	<u>Самостоятельная работа:</u> Изучить технические характеристики жарочных и пекарных шкафов, правила их безопасной эксплуатации. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Жарочные и пекарные шкафы».	2	3
Тема 2.8. Аппараты для тепловой обработки продуктов в поле СВЧ и ИК-излучения	Аппараты для тепловой обработки продуктов в поле СВЧ и ИКизлучения	2	3
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	<u>Самостоятельная работа:</u> Использование сверх- высокочастотного нагрева и инфракрасного излучения на предприятиях общественного питания. Виды аппаратов для тепловой обработки продуктов в поле СВЧ. Конструктивное устройство и принцип работы микроволновой печи «Электроника». Виды аппаратов для тепловой обработки продуктов с использованием ИК-излучения. Конструктивное устройство и принцип работы Гриля электрического ГЭ-3. Охрана труда и техника безопасности. Работа с Интернетом. Составление презентаций на тему:	2	3
	«Аппараты для тепловой обработки продуктов в поле СВЧ и ИКизлучения.		

Тема 2.9. Варочно- жарочное оборудование	Общие сведения о плитах, их назначении. Классификация плит. Плиты электрические секционные модулированные. Несекционные электрические плиты. Устройство и принцип работы. Правила эксплуатации и требования безопасности труда при работе с плитами.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Техника безопасности и правила эксплуатации при работе с электрическими плитами. Приобретение практических навыков работы на электрических плитах.	2	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Изучить технические характеристики электрических плит и правила безопасной работы на них. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Варочно-жарочное оборудование».	2	3
Тема 2.10. 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
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Техника безопасности и правила эксплуатации кипятильника и водонагревателя. Получение практических навыков безопасной работы с кипятильником и водонагревателем.	2	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Изучение технических характеристик кипятильников и водонагревателей. Правила безопасной работы. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Водогрейное оборудование».	2	3
Тема 2.11. Оборудование для раздачи пищи	Виды оборудования для раздачи пищи. Назначение мармитов, их классификация. Мармиты электрические для первых блюд МСЭ-32, прилавок мармит МС-10, мармиты для вторых блюд и соусов ЭМ-4А, МСЭСМ-60, передвижные мармиты. Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания.	2	1
	Лабораторные работы		

	Практические занятия. Техника безопасности и правила эксплуатации мармита. Получение практических навыков безопасной работы с мармитом.	2	2
	Контрольные работы. Тепловое оборудование.	1	
	Самостоятельная работа: 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	3
Раздел 3.	Холодильное оборудование	11	
Тема 3.1. Общие сведения о холодильном оборудовании	Необходимость использования холода на предприятиях общественного питания. Виды охлаждения. Способы получения холода. Ледяное охлаждение. Лёдосоленое охлаждение. Охлаждение «сухим льдом». Преимущества и недостатки различных способов охлаждения. Назначение холодильных машин. Виды холодильных машин. Виды рабочего вещества в холодильных машинах. Аммиак и его свойства. Фреон и его свойства.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Изучение устройства компрессионной холодильной машины, назначение основных ее частей.	1	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Способы получения холода».	2	3
Тема 3.2. Холодильные шкафы	Назначение торгового – холодильного оборудования и его виды. Классификация торгового- холодильного оборудования. Холодильные шкафы. Шкаф холодильный ШХ-0,4. Холодильные камеры.	1	1
	Лабораторные работы		
	Практическое занятие. Изучение устройства, техника безопасности и правила эксплуатации шкафа холодильного ШХ-0,4.	2	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Изучение технических характеристик холодильных шкафов и камер. Охрана труда и техника безопасности при работе с холодильным оборудованием. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Холодильные шкафы».	2	3

Тема 3.3. Холодильные прилавки и витрины	Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы	2	
	Лабораторные работы		
	Практическое занятие		
	Контрольные работы. Холодильное оборудование	1	2
	Самостоятельная работа		
Раздел 4.	Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания	14	
Тема 4.1. Организация работы по охране труда и технике безопасности	Законодательство по охране труда и технике безопасности. Организация работы по охране труда и технике безопасности на предприятиях общественного питания.	1	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа		
Тема 4.2. Инструктаж по охране труда и технике безопасности	Виды инструктажа по охране труда и технике безопасности. Вводный инструктаж и сроки его проведения. Первичный инструктаж и сроки его проведения. Повторный инструктаж и сроки его проведения. Внеплановый инструктаж и сроки его проведения.	1	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа		
Тема 4.3. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях на производстве	Первая помощь при ранениях, переломах и ушибах. Первая помощь при кровотечениях. Первая помощь при ожогах и отморожениях. Первая помощь при электротравмах. Первая помощь при тепловом ударе.	1	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия. Приобретение практических навыков оказания первой доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях.	1	2
	Контрольные работы		

	<u>Самостоятельная работа.</u> Изучение правил оказания первой помощи при различных видах несчастных случаев. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: « Способы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях».	2	3
Тема 4.4. Основные мероприятия по охране труда и технике безопасности	Индивидуальные средства защиты от несчастных случаев. Общие средства защиты. Защитное заземление электрооборудования. Защитное зануление электроустановок. Автоматическое отключение электроустановок.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	<u>Самостоятельная работа:</u> Работа с опорным конспектом и учебной литературой. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: «Средства общей и индивидуальной защиты от несчастных случаев на предприятиях общественного питания».	2	3
Тема 4.5. Охрана труда и техника безопасности для повара – кондитера	Общие требования техники безопасности на предприятия общественного питания. Требования безопасности перед началом работы. Требования безопасности во время работы. Требования безопасности в аварийной ситуации. Требования безопасности по окончании работы.	1	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы. Охрана труда и техника безопасности на ПОП	1	2
	<u>Самостоятельная работа:</u> Работа с опорным конспектом и учебной литературой. Работа с Интернетом. Составление презентаций по теме: « Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания .	2	3
Раздел 5.	Технологические процессы предприятий общественного питания	72	
Тема 5. 1. Технологические процессы предприятий питания различного типа	Виды технологического процесса. Характеристика этапов технологического процесса.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		

Тема 5.2 Технология производства полуфабрикатов из овощей и грибов	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и методической литературой.	2	3
	Производство полуфабрикатов повышенной сложности из овощей. Обработка грибов. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей. Оборудования и техника производства полуфабрикатов из овощей и грибов.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия Составление технологических схем, подбор оборудования.	1	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и методической литературой.	2	3
Тема 5.3 Технология производства полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	Производство полуфабрикатов повышенной сложности из мяса. Обработка поросят. Обработка субпродуктов и костей. Особенности централизованного производства мясных полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов. Оборудования и техника производства полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия Составление технологических схем, подбор оборудования	1	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и методической литературой.	2	3
Тема 5.4 Технология производства полуфабрикатов из пернатой дичи и сельскохозяйственной птицы	Приготовление полуфабрикатов из пернатой дичи, тушки и филе птицы. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Оборудования и техника производства полуфабрикатов из пернатой дичи и сельскохозяйственной птицы.	1	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия Составление технологических схем, подбор оборудования	1	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и методической литературой.	2	3

Тема 5.5. Технология производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья водного промысла	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление рыбных полуфабрикатов повышенной сложности. Разделка рыбы для фарширования. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения. Централизованное приготовление рыбных полуфабрикатов. Обработка нерыбных продуктов водного промысла. Оборудования и техника производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья водного промысла.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия Составление технологических схем, подбор оборудования	1	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и методической литературой.	2	3
Тема 5.6. Технология приготовления супов и соусов повышенной сложности	Приготовление солянок, пюреобразных, прозрачных, холодных супов. Оборудования и техника производства приготовления супов повышенной сложности. Приготовление производных соуса красного основного и белого мясного. Приготовление соусов грибных. Соусы и смеси на сливочном масле, Соусы и заправки на растительном масле. Оборудования и техника производства приготовления соусов повышенной сложности.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия Составление технологических схем, подбор оборудования	1	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и методической литературой.	2	3
Тема 5.7. Технология приготовления блюд и гарниров из жаренных и запеченных овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	Блюда и гарниры из жаренных овощей и грибов. Блюда из запеченных овощей и грибов, Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Оборудования и техника производства приготовления блюд и гарниров из жаренных и запеченных овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия Составление технологических схем, подбор оборудования	1	2
	Контрольные работы		

	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и методической литературой.	2	3
Тема 5.8. Технология приготовления блюд из жареной, тушеной и запеченной рыбы и нерыбных водных продуктов	Значение блюд из рыбы в питании человека. Блюда из жареной, тушеной и запеченной рыбы. Блюда из ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих, головоногих, иглокожих и морской капусты. Оборудования и техника производства приготовления блюд из жареной, тушеной и запеченной рыбы и нерыбных водных продуктов.	2	1
	Лабораторные занятия		
	Практические занятия Составление технологических схем, подбор оборудования	1	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и методической литературой.	2	3
Тема 5.9. Технология приготовления блюд из жареных и запеченных мяса, мясопродуктов, птицы, дичи и кролика	Значение блюд из мяса в питании человека. Приготовление блюд из жаренных мяса и мясопродуктов. Запеченные мясные блюда. Блюда из жареных птицы, дичи, кролика. Блюда из запеченных птицы, дичи и кролика. Оборудования и техника производства приготовления блюд из жареных и запеченных мяса, мясопродуктов, птицы, дичи и кролика.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия Составление технологических схем, подбор оборудования	1	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и методической литературой.	2	3
Тема 5.10. Технология приготовления холодных блюд повышенной сложности	Подготовка продуктов к приготовлению холодных блюд. Салаты с добавлением продуктов животного происхождения. Холодные блюда из овощей и грибов. Блюда из рыбы и рыбных продуктов. Блюда из мяса, мясных продуктов и птицы. Блюда из яиц и сыра. Оборудования и техника производства приготовления холодных блюд повышенной сложности.	1	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия Приготовление сложных холодных блюд повышенной сложности	2	2
	Контрольные работы		

	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и методической литературой.	2	3
Тема 5.11. Технология приготовления сладких блюд и напитков повышенной сложности	Подготовка продуктов к приготовлению сладких блюд. Желированные блюда. Блюда из мороженого. Сладкие каши, запеканки, пудинги. Суфле. Блюда из яблок. Прочие сладкие блюда. Горячие напитки с вином. Квасы. Алкогольные смешанные напитки. Оборудования и техника производства приготовления сладких блюд и напитков повышенной сложности.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия Составление технологических схем, подбор оборудования	1	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и методической литературой.	2	3
Тема 5.12. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Отдельные полуфабрикаты. Бисквитное, песочное, слоеное, заварное и пряничное тесто и изделия из него. Кексы. Оборудования и техника производства приготовления мучных кондитерских изделий.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия Составление технологических схем, подбор оборудования	1	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и методической литературой.	2	3
Тема 5.13. Особенности технологии приготовления блюд для диетического и профилактического питания	Значение лечебного и профилактического питания. Характеристика диет. Технология приготовления некоторых диетических блюд. Оборудования и техника производства приготовления блюд для диетического и профилактического питания.	1	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия Составление технологических схем, подбор оборудования	1	2
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и методической литературой.	2	3
Тема 5.14. Особенности технологии приготовления блюд для питания отдельных	Особенности технологии приготовления блюд для питания школьников. Особенности технологического процесса заводских столовых. Особенности производства продукции для питания в особых условиях. Оборудования и техника производства	1	1

контингентов потребителей	приготовления блюд для питания отдельных контингентов потребителей.		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа		
Тема 5.15. Особенности производства и использования охлажденной продукции	Общая характеристика охлажденной продукции. Особенности ассортимента и технологии производства полуфабрикатов, кулинарных изделий, охлажденных блюд. Оборудования и техника производства и использования охлажденной продукции.	1	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и методической литературой.	2	3
Зачет по пройденным темам		1	
ИТОГО		233	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, экран, проектор.

Оборудование:

1. Привод универсальный ПГ-0,6
2. Машина для очистки картофеля МОК-250
3. Машина овощерезательная МРО-50-200
4. Мясорубка МИМ -82
5. Машина для рыхления мяса МРМ-15
6. Машина для обработки рыбы РО-1
7. Просеиватель МПМ-800
8. Тестомесильная машина ТММ-1М
9. Взбивальная машина МВ-35М
10. Машина для нарезки хлеба МРХ-200
11. Котел пищеварочный КПЭ-60
12. Аппарат пароварочный АПСЭСМ- 2
13. Сковорода электрическая СКЭ-0,3
14. Жаровня ЖВЭ-720
15. Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2
16. Шкаф пекарный ШПЭСМ-3
17. Плита электрическая ПЭСМ-4
18. Кипятильник КНЭ-50
19. Мармит МСЭСМ-100
20. Шкаф холодильный ШХ-0,4
21. Прилавок- витрина «Пингвин»

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», 2010 - 248с.
2. Арустамов Э. А. Оборудование предприятий торговли / Э. А. Арустамов. – М. : Дашков и К, 2011. – 452 с.
3. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий
4. Елхина В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. Ч. 1: Механическое оборудование / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. М. : Академия, – 2012г. – 416 с.
5. Колупаева Т. Л. Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование / Т. Л. Колупаева, Н. Н. Агафонов, Г. Н. Дзюба и др.; под общ. ред. Т. Л. Колупаевой. – М. : ФОРУМ, 2013. – 271 с.

6. Колупаева Т. Л. Оборудование предприятий общественного питания: в 3 ч. / Т. Л. Колупаева, Н. Н. Агафонов, Г. Н. Дзюба и др. – М. : Академия, 2013. – 300 с.
7. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров / Н. В. Косолапова, И. О. Рыжова. – М. : Академия, 2012. – 64 с. общественного питания и торговли / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. – М. : Форум: ИНФРА-М, 2012. – 477 с.
8. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. - 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-192с.

Дополнительная литература:

1. Кирпичин В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник.-М.: Издательский центр «Академия»,2010-368с.
2. Кирпечников В.П. Справочник механика общественного питания. М.: Экономика, 2011 – 137с.
3. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Корнюшко Л.М. ГИОРД 2012 – 581с.
4. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий общественного питания. Комитет РФ по торговле.2014
5. Могильный М. П. Торговое оборудование предприятий общественного питания / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян. – М. : ACADEMIA, 2012. – 171 с.
6. Порцева Т. С. Оборудование предприятий торговли и общественного питания / Т. С. Порцева. – Екатеринбург : Издательство УрГЭУ, 2012. – 223 с.
7. Гуляев В. А. Оборудование предприятий торговли и общественного питания / В. А. Гуляев, В. П. Иваненко, Н. И. Исаев и др.; под ред. А. В. Гуляева. – М. : ИНФРА-М, 2013. – 542 с.
8. Шуляков Л. В. Оборудование предприятий торговли / Л. В. Шуляков. Минск : Новое знание, 2012. – 318 с.
9. Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли / Н. Г. Щеглов, К. Я. Гайворонский. – М. : Деловая литература, 2012. – 471 с.
10. Болотов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. – М. : AKADEMIA, 2013. – 357 с.10
11. Елхина В Д Механическое оборудование предприятий общественного питания / В. Д. Елхина, А. А. Журин, Л. П. Проничкина и др.– М. : Экономика, 2013. – 319 с.
12. Былинская Н. А. Механическое оборудование предприятий общественного питания и торговли / Н. А. Былинская, Г. Х. Леенсон. – М. : Экономика, 2012. – 272 с.
13. Литвина Л.С. Тепловое оборудование предприятий общественного питания / Л. С. Литвина, З. С. Фролова. – М. : Экономика, 2012. – 247 с.

Интернет - ресурсы

1. <http://bibliofond.ru/view.aspx?id=532811-библиофонд> электронная библиотека (дата обращения 01.09.2015г.)
2. <http://www.moluch.ru/archive/37/4303/> - молодой ученый (дата обращения 01.09.2015г.)
3. <http://www.tas-ru.com/index.php?page=11&news=522> - tas Retail HoReCa (дата обращения 01.09.2015г.)

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
- подбирать необходимое оборудование, инвентарь и оценивать эффективность его использования;	Тестирование, практические занятия
- эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности;	Тестирование, практические занятия
- проводить экспериментальные исследования по внедрению новых технологий, обеспечивающих высокое качество продуктов питания и экономическую эффективность производственной деятельности;	Тестирование, практические занятия
- владеть и быть в состоянии продемонстрировать навыки по проведению исследований по проблемам рационального использования современного технологического оборудования в организации, рабочего мета и оптимизации технологического процесса.	Тестирование, практические занятия
<i>Знания:</i>	
- основные понятия и определения технологического оборудования	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
- технологические процессы, происходящие при тепловой и кулинарной обработке продукции;	Фронтальный и индивидуальный опрос
- основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования;	Фронтальный и индивидуальный опрос
- принципы расчёта и конструирования оборудования;	Фронтальный и индивидуальный опрос
- способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов;	Фронтальный и индивидуальный опрос
- прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.	Фронтальный и индивидуальный опрос