Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Техническое оснащение организаций питания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Вологда, 2019

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № *1* от *«04» сентября* 2019г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Комиссарова Анна Ивановна, преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

Место работы, должность *подпись* *ФИО*

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 9
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение организаций питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена учебная дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по – обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического – оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря

	графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по очной форме обучения:

Объем образовательной программы учебной дисциплины обучающегося 64 часа, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 52 часа;

самостоятельной работы обучающегося 8 часов;

промежуточная аттестация в форме (дифференцированного зачета) 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**52**
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**8**
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**4**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Техническое оснащение предприятий питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций
Раздел 1. Механическое оборудование			
Тема 1.1 Классификация механического оборудования. Универсальные приводы	**Содержание учебного материала**		
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Понятие о передачах и электроприводах. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства. Правила безопасной эксплуатации.	2	ОК 02 ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 5.1
Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов	**Содержание учебного материала**		
	1. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК 02 ПК 3.1
	Практическое занятие		
	1. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование картофелеочистительных, овощерезательных машин, соковыжималок.	2	ОК 01,02 ПК 3.1
Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы	**Содержание учебного материала**		
	1. Оборудование для обработки мяса и рыбы: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочистители. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК 02 ПК 1.1
	Практическое занятие		
	1. Устройство, принцип работы и безопасная эксплуатация мясорубок, мясорыхлителей, формовочных машин.	2	ОК 01, 02 ПК 1.1
Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	**Содержание учебного материала**		
	1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров: хлеборезки, слайсеры. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК 02 ПК 3.1
	Практическое занятие		
	1. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование слайсеров и хлеборезательных машин.	2	ОК 01,02 ПК 3.1
Тема 1.5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	**Содержание учебного материала**		
	1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК 02 ПК 3.1, 4.1
	Практическое занятие		
	1. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование вакуум-аппаратов и аппаратов Пакоджет.	2	ОК 01,02 ПК 3.1, 4.1

Тема 1.6. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	**Содержание учебного материала**		
	1. Оборудование для подготовки кондитерского сырья: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	ОК 02 ПК 4.1, 5.1
	Практическое занятие		
	1. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование тестомесильных машин, взбивальных машин.	2	ОК 01,02 ПК 4.1, 5.1
Раздел 2. Тепловое оборудование			
Тема 2.1. Варочное оборудование	**Содержание учебного материала**		
	Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование. Виды, назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	ОК 02 ПК 2.1
	Практическое занятие		
	1. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование пищеварочных котлов, варочных аппаратов.	2	ОК 01,02 ПК 2.1
Тема 2.2. Жарочное оборудование	**Содержание учебного материала**		
	1. Жарочное оборудование: электросковороды, грили, жарочные шкафы. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	ОК 02 ПК 2.1, 4.1, 5.1
	Практическое занятие		
	1. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование жарочных аппаратов.	2	ОК 01,02 ПК 2.1, 4.1, 5.1
Тема 2.3. Многофункциональное оборудование	**Содержание учебного материала**		
	1. Многофункциональное оборудование: плиты, пароконвектоматы, СВЧ-печи. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК 02 ПК 2.1, 4.1, 5.1
	Практическое занятие		
	1. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование многофункционального оборудования.	2	ОК 01,02 ПК 2.1, 4.1, 5.1
Тема 2.4. Водогрейное оборудование. Оборудование для бариста	**Содержание учебного материала**		
	1. Водогрейное оборудование. Оборудование для приготовления кофе. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	ОК 02 ПК 4.1
Тема 2.5. Оборудование для раздачи пищи	**Содержание учебного материала**		
	1. Оборудование для раздачи пищи: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК 01,02 ПК 2.1
Раздел 3. Холодильное оборудование			
Тема 3.1 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	**Содержание учебного материала**		
	1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	2	ОК 02 ПК 1.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Практическое занятие		
	1. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование холодильного оборудования.	2	ОК 01,02 ПК 1.1, 3.1, 4.1, 5.1
Тема 3.2. Шкафы интенсивного	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1. Холодильные шкафы интенсивного	2	ОК 02

охлаждения. Льдогенераторы.	охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		ПК 1.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Практическое занятие		
	1. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование шкафов шоковой заморозки и льдогенераторов.	2	ОК 01,02 ПК 1.1, 3.1, 4.1, 5.1
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства			
Тема 4.1. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	**Содержание учебного материала**		
	1. Характеристика технологических процессов изготовления и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании. Планировка производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства.	2	ОК 02 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Практические занятия		
	1. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов.	2	ОК 01-03 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	2. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2	ОК 01-03 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
Самостоятельная работа обучающихся			
Выполните принципиальные схемы машин и механизмов Проанализируйте технико-эксплуатационные характеристики различных видов технологического оборудования Отработайте приемы безопасной эксплуатации механического, теплового оборудования Проанализируйте способы передачи тепла и дайте характеристику		8	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		4	
	Всего:	64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета ««Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для СПО / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва. : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный. Режим доступа — URL: https://biblio-online.ru/bcode/445605.
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для СПО / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва. : Издательство Юрайт, 2019. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный. Режим доступа — URL: https://biblio-online.ru/bcode/445900.

3. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Г. Г. Лутошкина. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 240 с. – Текст непосредственный.
4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва. : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный. Режим доступа — URL: https://biblio-online.ru/bcode/429037 (дата обращения: 23.09.2019).

б) Дополнительные источники

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : практикум / К. Я. Гайворонский. - Москва. : ИД Форум - Инфра-М, 2018. - 101 с. – Текст непосредственный.
2. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для СПО / М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва. : Издательство Юрайт, 2019. - 299 с. – Текст непорседственный

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.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрировать навыки пользования технологическим оборудованием. Уметь подбирать оборудование в зависимости от технологических операций и процессов при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ПК 2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрировать навыки пользования технологическим оборудованием. Уметь подбирать оборудование в зависимости от технологических операций и процессов при обработке сырья и приготовлении сложной горячей кулинарной продукции	
ПК 3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрировать навыки пользования технологическим оборудованием. Уметь подбирать оборудование в зависимости от технологических операций и процессов при обработке сырья и приготовлении сложной холодной кулинарной продукции	

ПК 4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрировать навыки пользования технологическим оборудованием. Уметь подбирать оборудование в зависимости от технологических операций и процессов при обработке сырья и приготовлении сложных холодных и горячих десертов	
ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрировать навыки пользования технологическим оборудованием. Уметь подбирать оборудование в зависимости от технологических операций и процессов при обработке сырья и приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Письменный/устныйо опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	

деятельности	– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные	

государственном и иностранном языках	профессиональные темы; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме дифференцированного зачёта, который состоит из трех заданий (два теоретических вопроса и одного праткического задания).

Примерный перечень теоретических вопросов

1. Раскройте устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и плодов
2. Раскройте устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации универсального привода и комплекта сменных механизмов
3. Раскройте устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы и приготовления полуфабрикатов
4. Раскройте устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации хлеборезок и оборудования для нарезки гастрономических товаров
5. Раскройте устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки кондитерского сырья
6. Раскройте устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации теплового оборудования: варочного, жарочного, многофункционального
7. Раскройте устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования

Примерный перечень практических заданий

1. Подберите технологическое оборудование, инвентарь и инструменты для организации работы цеха: горячего, холодного, мясо-рыбного, кондитерского, мучного
2. Разработайте схему планировки производственных помещений предприятия питания: заготовочного, доготовочного, работающего на сырье.

Критерии оценивания результатов

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, за правильное выполнение всех теоретических вопросов и практических заданий;

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, за правильное выполнение любого теоретического задания и практического задания зачетной работы;

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, за правильное выполнение практического задания или двух теоретических заданий зачетной работы;

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, за выполнение одного теоретического задания и менее заданий зачетной работы