

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. - И.А. Емельянова
«31» 08 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания
*по программе подготовки специалистов среднего звена
естественнонаучного профиля*

Квалификация выпускника – техник - технолог

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Минобрнауки России № 384 от 22.04.2014г.

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчики:

Дмитриева Т.А. *мастер производственного обучения*

Кравченко С.В. – *методист УМО*

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018г., протокол №__

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	4
1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	11
3.2 Информационное обеспечение обучения	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	12
5.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	12
6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	16

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО** **ПИТАНИЯ**

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программы переподготовки кадров в учреждениях СПО

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Техническое оснащение предприятий общественного питания» относится к профессиональному циклу вариативная часть основной профессиональной образовательной программы (ОП11)

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

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

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- эксплуатировать оборудование по его назначению с учётом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

–основы нормативно - правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;

–принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

- ПК3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
- ПК5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся -120 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся -80 часов;
- самостоятельной работы обучающегося-40 часов.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
теоретические занятия	50
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающихся (всего), в том числе:	40
работа с различными источниками информации с целью подготовки: - рефератов; - сообщений по вопросам, предложенным преподавателем; - работа с учебником, составление конспекта; - подготовка к практическим работам.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	6
в том числе:	
теоретические занятия	4
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающихся (всего), в том числе:	114
работа с различными источниками информации с целью подготовки: - рефератов; - сообщений по вопросам, предложенным преподавателем; - работа с учебником, составление конспекта; - подготовка к практическим работам.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение 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
Тема 1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	20	1,2
	1 Общие сведения о машинах и аппаратах		
	2 Универсальные кухонные машины		
	3 Машины для обработки овощей		
	4 Машины для обработки мяса и рыбы		
	5 Машины для кондитерского цеха		
	6 Машины для кондитерского цеха		
	7 Машины для нарезки продуктов		
	8 Машины для мытья посуды		
	9 Подъемно-транспортное оборудование		
	10 Весоизмерительное оборудование		
	Практические занятия №1-№6	12	3
	1 Подготовка машин и механизмов к работе		
	2 Сборка и разборка машин и механизмов		
	3 Сборка и разборка машин и механизмов		
	4 Составление и заполнение таблицы «Возможные неисправности машин и механизмов»		
	5 Осуществление мелкого ремонта и устранение неисправностей машин и механизмов		
	6 Изучение правил безопасной эксплуатации механического оборудования		
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 1: Подготовка сообщения на тему «Назначение сменных механизмов универсального привода» Расшифровка маркировки машин и механизмов (буквенное и цифровое обозначение) Составление конспекта «Правила эксплуатации фаршемешалки и	16	2

	мясорыхлителя» Подготовка реферата на тему «Новые виды механического оборудования».			
Тема 2. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	16	2,3	
	1	Оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов		
	2	Варочное тепловое оборудование		
	3	Жарочные тепловые аппараты		
	4	Варочное тепловое оборудование		
	5	Жарочно-пекарские камеры		
	6	Многофункциональное оборудование		
	7	Оборудование линий		
	8	Водонагревательное оборудование		
	Практические занятия №7-№12		12	3
	1	Подготовка оборудования к работе		
	2	Подготовка оборудования к работе		
	3	Составление и заполнение таблицы «Возможные неисправности оборудования»		
	4	Осуществление мелкого ремонта и устранение неисправностей оборудования		
	5	Подготовка оборудования к работе		
	6	Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования		
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 2 Расшифровка маркировки машин и механизмов (буквенное и цифровое обозначение) Подготовка сообщения на тему «Устройство и назначение аппаратов пароварочных» Подготовка реферата на тему «Новые виды варочно-жарочного оборудования».		16	2
Тема 3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	12	2	
	1	Основы холодильной обработки		
	2	Холодильные агрегаты и узлы		
	3	Технологическое холодильное оборудование		
	4	Технологическое холодильное оборудование		
	5	Специализированное холодильное оборудование		

	6	Кондиционирование воздуха		
	Практические занятия №13-№15		6	3
	1	Подготовка оборудования к работе		
	2	Составление таблицы «Возможные неисправности оборудования»		
	3	Осуществление мелкого ремонта и устранение неисправностей оборудования		
	Дифференцированный зачет		2	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 3: Расшифровка маркировки машин и механизмов (буквенное и цифровое обозначение) Подготовка реферата на тему «Новые виды холодильного оборудования».		8	2
	Всего		120	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- комплект учебно-наглядных материалов по дисциплине
- рабочее место преподавателя

Технические средства обучения (по необходимости):

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.
2. Кащенко. В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания / В.Ф. Кащенко – М. «Альфа-М». 2013 – 416с

Дополнительные источники:

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: 60x90 1/16. (обложка) ISBN 978-5-8199-0581-4 <http://www.znaniium.com/catalog.php?bookinfo=443909>

интернет – ресурсы:

1. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
2. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
3. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Уметь:	
подбирать необходимое технологическое	наблюдение и оценка выполнения работ на

оборудование и производственный инвентарь;	практических занятиях, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях
эксплуатировать оборудование по его назначению с учётом установленных требований;	наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях
соблюдать правила охраны труда;	наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях
предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;	наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях
использовать противопожарную технику	наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях
Знать:	
классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;	устный и письменный контроль, наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, тестирование
основы нормативно - правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;	устный и письменный контроль, наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, тестирование
правила их безопасного использования;	устный и письменный контроль, наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, тестирование

5.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

Примерные вопросы для теста:

1.К функциональным группам общественного питания не относятся помещения:

- а) для приема и хранения продуктов;
- б) административно-бытовые;
- в) производственные;

г) помещения приемно-вестибюльной группы.

2.К заготовочным цехам предприятий общественного питания не относятся:

- а) холодный цех;
- б) овощной цех;
- в) мясной цех;
- г) рыбный цех.

3.К доготовочным цехам предприятий общественного питания не относятся:

- а) кондитерский цех;
- б) моечная кухонной посуды;
- в) холодный цех;
- г) мясной цех.

4.Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- а) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
- б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
- в) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
- г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

5.К вспомогательным помещениям не относятся:

- а) моечная столовой посуды;
- б) сервизная;
- в) хлеборезка;
- г) мастерские

6.В соответствии с конспектом, технологический процесс приготовления пищи - это:

- а) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
- б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
- в) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
- г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

7.К способам тепловой кулинарной обработки не относится:

- а) припускание;
- б) сортировка;
- в) бланширование;
- г) пассерование.

8.Какое действие не является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- а) припускание;
- б) порционирование;
- в) оформление;
- г) отпуск потребителю.

9. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- а) заготовочными;
- б) доготовочными;
- в) предприятиями с полным циклом производства;
- г) предприятиями с неполным циклом производства.

10. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

- а) 2,5 м; б) 2,4 м; в) 2,55 м; г) 1,8 м.

11. В составе складских помещений обязательными не являются:

- а) стеллажи; б) подтоварники; в) холодильники; г) бойлеры

12. Производственные помещения традиционно не располагают:

- а) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
- б) на первых этажах с северной стороны здания;
- в) на цокольных этажах с западной стороны здания;
- г) на первых этажах с северной стороны здания.

13. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

- а) чешуеочистительных машины;
- б) требухочисток;
- в) плавникорезок;
- г) головоотсекающих машин.

14. Субпродукты – это:

- а) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;
- б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
- в) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
- г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

15. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- а) супового и бульонного;
- б) бульонного и соусного;
- в) супового и соусного;
- г) соусного и бульонного.

16. В механическое оборудование холодного цеха не входят:

- а) овощерезки; б) слойверы; в) слайсеры; г) универсальный привод.

17. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

- а) 10-14°C; б) 10-12°C; в) 8 -12°C; г) 8 -14°C.

18. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

а) четыре; б) два; в) шесть; г) три.

19. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

а) четыре; б) два; в) шесть; г) три

20. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

а) 65-70°C; б) 45-55°C; в) 35-40°C; г) 45-50°C.

1.2 Критерии оценки для проведения дифференцированного зачета по дисциплине

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логично его излагает, умеет тесно связывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет творческие положения при решении практических задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает знаниями только основного материала, но не усвоил материал в пределах дидактической единицы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач или решает их с неточностями.

1.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося.

При сдаче дифференцированного зачета:

– знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;

– степень владения умениями при выполнении практических работ и других заданий.

6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20__ г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20__ г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20__ г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____