

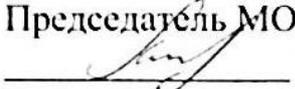
Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в г. Стерлитамак

Утверждаю
Зарегистрированный по УПР
 Т.Н. Шаталина
«30» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 11 Техническое оснащение предприятий общественного
питания

по специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Стерлитамак, 2019 г.

Рассмотрена
Методическим объединением
кулинарного цикла
филиала ГБПОУ УКИП и С
протокол № 1 от «29» 08 19 г.
Председатель МО
 Э.Р. Латыпова

Одобрена
Советом филиала ГБПОУ УКИП и С
протокол № 1 от «29» 08 19 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО)

Организация-разработчик: филиал ГБПОУ УКИП и С

Разработчики:

Федько Е.Д. - методист

Латыпова Э.Р. – методист кулинарного цикла, преподаватель МДК высшей квалификационной категории

Бабинец Р.С. - преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение предприятий общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продуктов общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Техническое оснащение предприятий общественного питания*

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

1. 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.

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;

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

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного, кассового оборудования;
- правила их безопасного использования;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **126 часов**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **84 часа**;
самостоятельной работы обучающегося **42 часа**.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|----------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 126 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 84 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 40 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 42 |
| в том числе: | |
| Внеаудиторная самостоятельная работа: Выполнение домашних заданий, работа над материалом дополнительной литературы, конспектом лекций, выполнение индивидуальных заданий, выполнение упражнений, подготовка рефератов и творческих работ по темам: | 24 |
| Основные направления развития отрасли. Охрана труда на современных предприятиях. Новые виды механического оборудования для предприятий общественного питания. Новые виды теплового оборудования для предприятий общественного питания Новые виды холодильного оборудования для предприятий общественного питания. Новые виды кассового оборудования, применяемые на ПОП Автоматизированные системы, применяемые в общественном питании | 18 |
| 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 и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение | Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Значение применения технологического оборудования, механизация технологических процессов в общественном питании. | 2 | |
| Раздел 1 Устройство и назначение механического оборудования | | 20 | |
| Тема 1.1 Устройство и назначение механического оборудования Правила их безопасного использования | <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Детали машин. Основные узлы. 2. Передаточные механизмы. Их применение в машинах и сменных механизмах предприятий общественного питания. 3. Универсальные приводы. Основные части. Сменные механизмы. Буквенные и цифровые обозначения. Привод ПМ-1,1 для мясо-рыбного цеха. 4. Привод универсальный П- II общего назначения. Правила эксплуатации и техника безопасности универсальных приводов. 5. Оборудование для обработки (мытья и очистки) овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 6. Оборудование для нарезания овощей. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 7. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 8. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 9. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. 10. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, | 10 | 1 |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| | правила безопасной эксплуатации. | | |
| | Практические занятия 1. Изучение буквенных и цифровых обозначений универсальных приводов. 2. Изображение и изучение схем универсальных приводов и сменных механизмов. 3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. 4. Выполнение схемы машины для обработки мяса. 5. Выполнение схемы машины для обработки рыбы. 6. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы Технология ремонта механического оборудования. Правила технического обслуживания. | 6 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Выполнение домашних заданий, работа над материалом дополнительной литературы; 2. Работа над конспектом лекций, 3. Выполнение индивидуальных заданий, выполнение упражнений, 4. Подготовка рефератов и творческих работ по темам раздела: 5. Охрана труда на современных предприятиях. 6. Новые виды механического оборудования для предприятий общественного питания. | 6 | 3 |
| Раздел 2. Устройство и назначение теплового оборудования. | | 32 | |
| Тема.2.1. Устройство и назначение теплового оборудования. Правила его безопасного использования. | Содержание учебного материала 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации 2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. 3. Варочно-жарочное оборудование. Классификация. Плиты электрические. Назначение и устройство. 4. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация. Сковороды электрические. Устройство. 5. Фритюрница электрическая. Конструкция. | 10 | 1 |

| | | | |
|--|--|----|---|
| | <p>6. Шкафы жарочные и пекарские электрические. Устройство. 7. Печь кондитерская. Устройство. 8. Высокочастотные шкафы СВЧ. Правила безопасной эксплуатации. 9. Пароконвектомат. Определение. Назначение. Устройство. 10. Мармиты электрические. Кофеварки. Водонагреватели.</p> | | |
| | <p>Практические занятия 1. Изучение специализированного оборудования для кулинарных магазинов. Ванна фритюрная «Панда» 2. Изучение импотного оборудования. Кофеварочный аппарат модели Mithos-P2 3. Изучение импотного оборудования. Электрические плиты фирмы Falcon 4. Изучение схемы Пароварочного аппарата и правила безопасной эксплуатации. 5. Изучение схемы плит электрических и правила их безопасной эксплуатации. 6. Изучение схемы сковороды электрической и правил её безопасной эксплуатации. 7. Изучение схемы фритюрницы электрической и правил её безопасной эксплуатации. 8. Изучение схемы шкафа пекарского электрического и правил его безопасной эксплуатации 9. Изучение схемы печи кондитерской электрической и правил её безопасной эксплуатации 10. Изучение схемы пароконвектомата правил его безопасной эксплуатации 11. Изучение схемы магнетрона и правил безопасной эксплуатации СВЧ шкафа. 12. Изучение схем мармитов электрических и правил их безопасной эксплуатации</p> | 12 | 2 |
| | <p>Самостоятельная работа обучающихся 1. Выполнение домашних заданий. 2. Работа над материалом дополнительной литературы. 3. Работа над конспектом лекций. 4. Выполнение индивидуальных заданий. 5. Выполнение упражнений. 6. Подготовка рефератов по теме: «Специализированное оборудование». 7. Подготовка творческих работ по темам раздела: «Охрана труда на современных предприятиях.» « Новые виды теплового оборудования для предприятий общественного питания». 8. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 9. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, и подготовка сообщений и презентаций.</p> | 10 | 3 |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| | 10. Систематическая проработка специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). | | |
| Раздел 3. Устройство и назначение холодильного оборудования | | 18 | |
| Тема 3.1. Устройство и назначение холодильного оборудования, правила безопасного использования | Содержание учебного материала 1. Процессы и способы охлаждения. 2. Компрессионная холодильная машина. Принцип ее действия. Характеристика холодильных веществ. 3. Холодильные камеры. Устройство и конструкция. 4. Холодильные шкафы производственные. Холодильные шкафы для демонстрации продаваемой продукции, винные шкафы. Устройство и конструкция. 5. Холодильные витрины. Оборудование салат-бар. 6. Льдогенератор. Устройство и конструкция. | 6 | 1 |
| | Практические занятия 1. Изучение Правила эксплуатации холодильного оборудования 2. Изучение схемы компрессионной холодильной машины и правил их обслуживания. Безопасность труда. 3. Изучение схемы холодильной камеры и правил обслуживания. 4. Изучение схемы холодильного шкафа и правил обслуживания. 5. Изучение схемы холодильной витрины и правил обслуживания. 6. Изучение схемы льдогенератора и правил обслуживания. | 6 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Выполнение домашних заданий. 2. Работа над материалом дополнительной литературы. 3. Конспектом лекций. 4. Выполнение индивидуальных заданий. 5. Выполнение упражнений. 6. Подготовка рефератов и творческих работ по темам раздела: «Охрана труда на современных предприятиях.» «Новые виды холодильного оборудования для предприятий общественного питания» | 6 | 3 |
| Раздел 4. Устройство и назначение | | 24 | |

| весоизмерительного оборудования | | | |
|---|--|----|---|
| Тема 4.1. Устройство и назначение весоизмерительного оборудования, правила безопасного использования | Содержание учебного материала | | |
| | 1. Классификация и индексация весоизмерительного оборудования. Виды торговых весов. 2. Требования, предъявляемые к весам. 3. Весы электронные ACS-15А, устройство. 4. Весы электронные ВР 4900. Назначение, устройство, правила эксплуатации 5. Требования безопасности при эксплуатации весов 6. Поверка электронных весов. Государственный надзор. Уход за измерительным оборудованием. | 6 | 1 |
| | Практические занятия 1. Расшифровка маркировки весоизмерительного оборудования 2. Составление алгоритма порядка работы на электронных весах ACS-15А 3. Изучение проверки горизонтальности весов и предела взвешивания. 4. Изучение клавиш на различных видах весов. Вход в режим «Калькулятор» 5. Изучение работы с тарокомпенсатором. Составление алгоритма порядка работы на ВСП и ВШП Составление алгоритма порядка работы на электронных весах ВР 4900. | 8 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Выполнение домашних заданий. 2. Работа над материалом дополнительной литературы. 3. Работа над конспектом лекций. 4. Выполнение индивидуальных заданий. 5. Выполнение упражнений. 6. Подготовка рефератов по теме: «Специализированное оборудование». 7. Подготовка творческих работ по темам раздела: «Охрана труда на современных предприятиях.» « Новые виды весоизмерительного оборудования для предприятий общественного питания». 8. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 9. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, и подготовка сообщений и презентаций. 10. Систематическая проработка специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). | 10 | 3 |

| | | | |
|--|---|------------------|----------|
| <p>Раздел 5. Устройство и назначение кассового оборудования</p> | <p>. Содержание учебного материала</p> | <p>18</p> | |
| <p>Тема 5.1. Устройство и назначение кассового оборудования, правила безопасного использования</p> | <p>1. Классификация ККМ. Устройство ККМ. Основные режимы работы ККМ. 2. Порядок регистрации ККМ. Типовые правила обслуживания ККМ. 3. Учет кассовых операций. Порядок ведения кассовых операций. Документальное оформление. 4. Техническое обслуживание и требования безопасности при эксплуатации ККМ. Обязанности контролёра-кассира. 5. Фискальный регистратор. Штрих М назначение, устройство, порядок работы. 6. POS- терминал назначение, устройство, порядок работы.</p> | <p>6</p> | <p>1</p> |
| | <p>Практические занятия 1. Подготовка к работе путем заправки чековой и контрольной лент, перевода нумератора чеков на нули, установка дататора, выбивание 2-3 нулевых чеков. 2. Порядок снятия показаний суммирующих и контрольных счетчиков на начало и конец рабочего дня. Запись их в книгу кассира-операциониста. Порядок перевода показаний суммирующих счетчиков на нули и составление акта.</p> | <p>2</p> | <p>2</p> |
| | <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> | <p>8</p> | <p>3</p> |
| | <p>1. Составить алгоритмы работы на Миника 1102Ф и КМ ЭКР 2101 Ф 2. Выявить особенности устройства КМ АМС 100Ф и КМ АМС 200Ф 3. Составить алгоритмы работы на КМ АМС 100Ф и КМ АМС 200Ф 4. Выявить особенности устройства Касби 104К 5. Распознать реквизиты чеков, отчётных ведомостей КМ БПМ-39 6. Выявить особенности устройства КМ Ладога К, распознать реквизиты чеков, отчётных ведомостей 7. Подготовка рефератов. 8. Работа над материалом дополнительной литературы.</p> | | |
| <p>Раздел 6 Торговые автоматы. Охранное оборудование. Подъемно-транспортное</p> | <p>Содержание учебного материала</p> | <p>10</p> | |

| | | | |
|---|---|------------|---|
| оборудование | | | |
| Тема 6.1 Торговые автоматы. Охранное оборудование. Подъемно-транспортное оборудование | 1.Классификация торговых автоматов. Устройство. Изучение правил эксплуатации 2. Системы защиты в торговых предприятиях. 3. Принтеры штрихкодов. 4. Сканеры штрихкодов. 5. Пластиковые карты и правила проведения операций с их помощью. 6. Подъемно-транспортное оборудование. Правила эксплуатации. | 6 | 1 |
| | Практические занятия 1. Составление сравнительной таблицы торговых автоматов. 2. Составление таблицы основных частей автоматов и их назначения. 3. Составление таблицы основных терминов, связанных с операциями с пластиковыми картами. 4. Составление таблицы классификации пластиковых карт. | 4 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Работа над материалом дополнительной литературы. 2. Работа над конспектом лекций. | 2 | 3 |
| | Зачет | 2 | 2 |
| Всего | | 126 | |

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;
- посадочное место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий;
- контрольно — измерительный материал;
- наглядные пособия: демонстрационные плакаты, раздаточный материал;
- видеотека по курсу;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- экран;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- плиты электрические;
- жарочный шкаф;
- кофеварка;
- тестомесильная машина;
- холодильное оборудование;
- средства малой механизации: миксеры, блендеры, СВЧ, хлебопечка
- посуда и инвентарь

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

Основные источники:

1.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учеб. для нач. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия» 2017г. 248с

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учеб. для нач. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия» 2017г. 416с.

3. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. Учебник для учреждений СПО - М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 272 с.

4. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины. М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 72 с.

5. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий. М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 208 с.

Дополнительные источники:

1. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий. М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 91 с.

2. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учеб пособие для студ. сред. проф. заведений. М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 208 с.

3. Федеральный закон "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (о ККТ) от 22.05.2003 N 54-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 03.06.2009 №121-ФЗ (ред. 17.07.2009), от 27.07 2010 № 192-ФЗ)

4. Государственный реестр контрольно-кассовой техники

5. http://www.consultant.ru/popular/payment/44_1.html

6. http://www.cbr.ru/bank-notes_coins/bank-notes/

7. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учеб. пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия» 2017г. 496с

8. «Питание и общество»: старейший профессиональный кулинарный журнал. 2019 г

1.2.2. Электронные издания:

1. Сайт «Издательский центр «Академия»: <http://academia-moscow.ru>

2. www.culinar-rus.ru

3. www.telekafe.ru, 2015.

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.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| умение | |
| - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; | Практическое занятие |
| - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; | Практическое занятие |
| - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; | Практическое занятие, внеаудиторная самостоятельная работа |
| знания | |
| - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного, кассового оборудования; | Устный опрос, тестирование, практическое занятие, внеаудиторная самостоятельная работа |
| - правила их безопасного использования | Устный опрос, тестирование, практическое занятие, внеаудиторная самостоятельная работа |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
|--|--|--------------------------|
| | балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не удовлетворительно |

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения