

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.11.2021 12:34:21

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da147f415362ffaf0ee37e73fa19

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 05.07.2021 г., № 12

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение организаций питания



Курск 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), утвержденного 09.12.2016г.

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Чопивская Л.С.– преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение организаций питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовке) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалиста среднего звена:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 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 результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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 в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часа;
самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	92
в том числе:	
практические занятия	30*
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	8
Консультации	2
Промежуточная аттестация	18
Итоговая аттестация в форме экзамена	

* в т.ч. 28 часов – практическая подготовка

2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Характеристика механического и холодильного оборудования.		54	
Тема 1.1 Характеристика механического оборудования	Содержание учебного материала	42	
	1 Введение в курс общепрофессиональной учебной дисциплины Цели, задачи, предмет дисциплины, ее значение для подготовки специалиста-технолога. Основные понятия и определения. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли. Эксплуатационные характеристики и параметры технологического оборудования, конкурентоспособность, критерии и принципы подбора современного оборудования для предприятий общественного питания.	28	1
	2 Общие сведения о деталях машин. Материалы, применяемые в машиностроении. Стандартизация в машиностроении. Классификация деталей машин. Типы и детали соединений. Детали передач. Оси и валы, подшипники, муфты. Передачи: типы передач и их характеристики; механизмы для преобразования вращательного движения и регулирования передаточного числа. Редукторы, их назначение и область использования.		1
	3 Структура машин и механизмов. Машины и механизмы: понятие, отличия. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам.		1
	4 Характеристика электросиловых аппаратов, электроприводов Электротехнические устройства для включения и выключения электрического оборудования: типы, область применения, устройство; клеммы, контактные группы, области переключения контактов. Типы электроприводов, применяемые в оборудовании предприятий общественного питания. Причины возникновения и последствия действия токов перегрузки и токов короткого замыкания. Аппараты защиты: их типы, устройство и		2

		принцип действия.		
	5	Общие сведения о механическом оборудовании. Классификация механического оборудования по различным признакам. Основные узлы современной технологической машины, их назначение. Опасные зоны машин и механизмов; способы защиты и соблюдение правил техники безопасности. Универсальные приводы (универсальная кухонная машина), их назначение, типы, комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Технические характеристики. Преимущества и недостатки использования универсальных приводов различных типов.		1
	6	Машины для обработки овощей Классификация, назначение, отличительные особенности машин и механизмов для обработки овощей, машин для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.		2
	7	Машины для измельчения овощей. Протирочные машины: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Устройства для отжима соков: типы, устройство, использование. Куттеры.		2
	8	Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы; машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков. Механизмы к универсальному приводу (для рыхления мяса, нарезки на бефстроганов, измельчения сухарей и перца): устройство, принцип действия, правила и виды сборки, правила эксплуатации и техники безопасности.		2
	9	Машины кондитерского цеха Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Классификация машин кондитерского цеха. Типы машин и их назначение: просеиватели муки, машины для замеса и раскатки теста, машины для взбивания кондитерских смесей: машины и механизмы специального назначения. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки.		2
	10	Машины для нарезки хлеба и гастрономии		2

		Классификация и назначение машин. Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов; характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, регулирование толщины нарезки, правила безопасной эксплуатации. Устройства, обеспечивающие безопасность работы машины. Машины для нарезки гастрономии: типы, особенности устройства основных узлов; характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, регулирование толщины нарезки, правила безопасной эксплуатации.	
	11	Подъемно-транспортное оборудование Подъемно-транспортное оборудование. Общая классификация, использование в общественном питании. Средства малой механизации. Понятие о подъемниках и конвейерах: типы, основные элементы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации. Правила ведения журнала технического обслуживания подъемно-транспортного оборудования.	2
	12	Посудомоечные машины Посудомоечные машины: назначение, классификация, характеристики технологического процесса машинного мытья, стадии обработки, температурный режим. Посудомоечные машины универсальные, периодического и непрерывного действия, машины для мойки функциональных емкостей, контейнеров, стеллажей, спецподносов: типы, назначение, особенности устройства основных узлов. правила безопасной эксплуатации. Моющие средства для мытья посуды, требования предъявляемые к ним, согласно СанПиН 2.3.6.1071-01.	2
	13	Весоизмерительное оборудование Весы, их классификация. Условные обозначения торговых весов. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к торговым весам. Особенности устройства основных узлов, техническая характеристика, правила безопасной эксплуатации наиболее широко применяемых весов: настольных и лотковых циферблатных, электронных, товарных, автомобильных и вагонных. Гири общего назначения, условные, образцовые. Проверка измерительного оборудования – правила и нормативная база. Органы государственного и ведомственного надзора за весоизмерительным оборудованием. Виды технической документации. Критерии выбора весов для различных типов предприятий.	2

	14	Контрольно-кассовые машины ККМ, правовая база использования, классификация и условные обозначения. Характеристика основных операций, выполняемых современными ККМ. Виды технической документации на ККМ. Критерии выбора ККМ, организация технического обслуживания. Государственный реестр контрольно-кассовых машин, ППРФ № 904 от 07.08.98г. нормативно-правовая база.	Значение		2
	Практические занятия			14	
	1	Изучение устройства и принципа действия универсального привода. Сборка и разборка универсального привода со сменным механизмом (по выбору), освоение правил безопасной эксплуатации.			
	2	Изучение устройства, принципа действия машин для обработки овощей. Разборка, сборка машин и освоение правил безопасной эксплуатации.			
	3	Изучение устройства, принципа действия машин для обработки мяса и рыбы. Разборка, сборка машин и освоение правил безопасной эксплуатации.			
	4	Изучение устройства и принципа действия машин для приготовления теста и кремов. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации			
	5	Изучение устройства и принципа действия машин для нарезки хлеба и гастрономии. Сборка и разборка машин, регулирование толщины среза, освоение правил безопасной эксплуатации.			
	6	Изучение устройства и принципа действия посудомоечных машин; освоение правил безопасной эксплуатации.			
	7	Изучение устройства весов различных типов, подготовка их к работе, отработка приемов взвешивания. Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов весоизмерительного оборудования.			
Тема 1.2 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала			12	
	1	Основы холодильной техники. Основные виды холодильных машин. Холодильное оборудование: назначение. Перспективы развития холодильного оборудования, направление совершенствования. Физические основы получения холода. Машинное охлаждение, его сущность. Холодильные агенты: понятие, назначение их виды, свойства, область применения, влияние на окружающую среду. Озонобезопасные вещества: виды, внедрение.		8	1

	2	Характеристика холодильных машин Понятие и назначение. Понятие об устройстве и принципе работы холодильной компрессионной машины. Классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, температуре кипения хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу компрессора и конденсатора, степени автоматизации и агрегатирования. Компрессоры, конденсаторы и испарители холодильных машин: назначение, устройство, принцип действия. Приборы автоматики холодильных машин. Цель агрегатирования. Типы холодильных агрегатов: характеристика, отличительные особенности, область использования		
	3	Характеристика торгового холодильного оборудования Классификация холодильного оборудования по различным признакам. Основные виды торгового холодильного оборудования: холодильные камеры, стационарные и сборно-щитовые шкафы, прилавки, прилавки-витрины, оборудование для охлаждения и заморозки жидкостей (льдогенераторы).		2
	4	Характеристика современного холодильного оборудования Понятие об устройстве, планировка, принципиальная схема устройства, основные характеристики, правила безопасной эксплуатации суши кейсов, столов для топпингования, барных шкафов, салатдетт		
	Практические занятия		4	
	1	Изучение устройства и принципа действия компрессоров, конденсаторов, испарителей различных марок, приборов автоматики (по выбору).		
	2	Изучение устройства и принципа действия торгового холодильного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации. Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов торгового холодильного оборудования.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Работа с ГОСТами 2. Работа со стандартами		4 ¹	

	<p>3. Работа с паспортами, заводскими инструкциями по эксплуатации торгово – технологического оборудования.</p> <p>4. Составить диаграмму «Детали машин»</p> <p>5. Написание рефератов: «Тенденции развития оборудования для предприятий питания»</p> <p>6. Составить схему «Механическое оборудование»</p> <p>7. Написание рефератов: «Оборудование для приготовления пиццы»</p> <p>8. Составить кроссворд на тему: «Весоизмерительное оборудование»</p> <p>9. Составить тест на тему: «Контрольно- кассовые машины»</p> <p>10. Составить кроссворд на тему: «Холодильное оборудование»</p>		
Раздел 2. Характеристика теплового оборудования		38	
Тема 2.1 Классификация и общая характеристика теплового оборудования	Содержание учебного материала	6	
	1 Основы теплотехники. Теплогенерирующие устройства Основные виды энергоносителей, область их применения. Способы передачи тепла и их характеристика. Понятие о теплоносителях. Типы теплообменников, классификация. Теплоизоляционные материалы, используемые в тепловом оборудовании, их свойства. Классификация теплогенерирующих устройств. Электрические нагревательные элементы: типы, устройство, применение, достоинства и недостатки. Область использования. Регулирование мощности электрических нагревательных элементов. Использование электрических приборов (ТПКП) для регулирования мощности. Однофазные приемники электрического тока. Альтернативные источники тепла	4	1
	2 Классификация и общие сведения о тепловом оборудовании Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных емкостях. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. Назначение основных частей тепловых аппаратов. Приборы контроля и управления электротепловыми аппаратами. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.		1
	Практические занятия	2	
	1 Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик		

		нагревательных элементов и способам регулирования мощности.		
Тема 2.2 Характеристика варочного и жарочно-пекарского оборудования.	Содержание учебного материала		18	
	1	Характеристика варочного оборудования Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.	12	2
	2	Характеристика пищеварочных котлов. Назначение, типы, принципиальная схема устройства. Контрольно-измерительная и предохранительная арматура пищеварочных котлов: назначение, общая характеристика; электрическая схема управления. Устройство электрическое варочное (УЭВ): назначение, особенности устройства и эксплуатации, область применения. Общие сведения об автоклавах и вакуум-аппаратах.		2
	3	Характеристика пароварочных аппаратов. Назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Аппараты для порционного приготовления чая и кофе. Типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.		2
	4	Жарочно-пекарское оборудование Общая характеристика, особенности устройства; приборы автоматического регулирования теплового режима, правила безопасной эксплуатации Электросковороды, фритюрницы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила безопасной эксплуатации.		2
	5	Характеристика шкафов жарочных и пекарских. Типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила безопасной эксплуатации.		
	6	Характеристика аппаратов с инфракрасным нагревом. Аппараты с инфракрасным нагревом – грили, тостеры и шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила безопасной эксплуатации. Аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила безопасной эксплуатации.		

		Жарочные аппараты непрерывного действия: аппарат для приготовления и жарки пончиков, аппарат для приготовления и жарки пирожков с начинкой, жаровни для выпечки блинчиковой ленты, аппарат для приготовления блинчиков с начинкой.		
	Практические занятия		6	
	1	Изучение устройства и принципа действия оборудования для тепловой обработки продуктов. Освоение правил безопасной эксплуатации.		
	2	Изучение устройства и принципа действия электрических сковород (фритюрниц). Освоение правил безопасной эксплуатации.		
	3	Изучение устройства и принципа действия электрических жарочных (пекарских) шкафов. Освоение правил безопасной эксплуатации		
Тема 2.3 Многофункциональное и универсальное тепловое оборудование. Водогрейное оборудование.	Содержание учебного материала		10	
	1	Характеристика многофункционального оборудования Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Пароконвектоматы (комби-шкафы): назначение, устройство, программы («горячий воздух», «пар», «комбинированный пар»), принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.		1
	2	Характеристика универсального оборудования Плиты электрические: классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Плиты электрические с регулируемой поверхностью обогрева. особенности устройства нагревательного элемента и жарочной поверхности, способы регулирования мощности, правила эксплуатации (особенности ухода за жарочной поверхностью плит).		1
	3	Характеристика водогрейного оборудования. Автоматические кипятильники: назначение, классификация, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Автоматический контроль уровня заполнения кипятильника.		1
	Практические занятия		4	
	Изучение устройства и принципа действия микроволновых печей, пароконвектомата. Выбор режима работы. Освоение правил безопасной эксплуатации. Изучение устройства и принципа действия универсального и водогрейного оборуду-			

	дования. Освоение правил безопасной эксплуатации.		
Тема 2.4 Оборудование для раздачи пищи.	Содержание учебного материала	4	
	1 Характеристика оборудования для раздачи пищи. Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева: классификация, назначение.		1
	2 Характеристика мармитов для первых и вторых блюд, духовых шкафов, тепловых шкафов и стоек. Назначение, классификация, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Работа с ГОСТами 2. Работа со стандартами 3. Работа с паспортами, заводскими инструкциями по эксплуатации торгового – технологического оборудования. 4. Составить диаграмму «Тепловое оборудование» 5. Написание рефератов: «Современное тепловое оборудование используемое на предприятиях питания» 6. Составить кроссворд на тему: «Тепловое оборудование» 7. Составить тест на тему: «Оборудование для раздачи пищи»	4 ²	

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).

1- в том числе 1 час консультаций

2- в том числе 1 час консультаций

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

Оборудование кабинета:

парты – 15 шт.;

стулья – 30 шт.;

шкаф для хранения плакатов – 1 шт.;

шкаф для книг – 1 шт.;

доска ученическая для написания мелом – 1 шт.;

трибуна преподавателя – 1 шт.;

стол преподавателя – 1 шт.;

стул мягкий – 1 шт.;

сменные механизмы к УКМ-8: МИ – механизм для измельчения сухарей и специй; ММ - мясорубка; МР – рыхлитель мяса; МО - механизм овощерезательный – протирочный;

барный миксер Hamilton Beach 1 G 908;

полуавтоматический слайсер ES 220;

кофемашина Trevi Villa Silver;

поверхность жарочная EG-0,4;

гриль электрический модель 140;

микроволновая печь;

Технические средства обучения:

ноутбук Asus 110 – 1 шт.;

проектор Epson – 1 шт.;

интерактивная доска Star Bord – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Кошевой Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для СПО / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 226 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04594-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/38E14AE4-B50B-4D3D-911B-90BBC35D814A.

Дополнительные источники:

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский. – М.:Форум; ИНФРА-М 2018

Журналы:

- 1 «Пищевая промышленность»

Интернет ресурсы:

1. www.friio.ru (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);
2. www.culina-russia.ru (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);
3. www.CHEFS.ru (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России).

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов практической работы - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов. <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов практической работы - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоре-

<p>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p>	<p>тической части проектов. Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>- методики расчета производительности технологического оборудования;</p>	
<p>- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p>	
<p>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p>	
<p>- правила охраны труда в организациях питания.</p>	