

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна

Должность: Директор

Дата подписания: 19.09.2022 07:57:05

Уникальный программный ключ:

8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области

Автономная некоммерческая организация профессионального образования

«Челябинский колледж Комитент»

(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник - технолог

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины.....	3
2. Структура и содержание дисциплины	4
3. Условия реализации дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	9

1.Общая характеристика рабочей программы дисциплины ОП.10 Оборудование предприятий в общественном питании

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина ОП.11 Оборудование предприятий в общественном питании: является вариативной частью профессионального учебного цикла образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины ОП.11 Оборудование предприятий в общественном питании обучающийся должен

уметь:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику.

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

Перечень формируемых компетенций

Общие компетенции (ОК):

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.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Личностные результаты:

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 16
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 17
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 18
Удовлетворяющий гигиенические и эстетические потребности клиента в соответствии с оказываемой услугой и запросами потребителя	ЛР 22
Обеспечивающий соблюдение требований технологической безопасности, производственной санитарии, эстетики и эргономики	ЛР 23
Соблюдающий требования к внешнему виду и культуре поведения работников индустрии красоты	ЛР 24
Активно применять полученные знания на практике	ЛР 25

2 Структура и содержание дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	5 семестр	6 семестр
Объем образовательной программы дисциплины	141	39	102
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	<i>10</i>	<i>2</i>	<i>8</i>
в том числе:			
теоретическое обучение	48	14	34
практические занятия	46	12	34
консультации			
<i>самостоятельная работа</i>	47	13	34
Промежуточная аттестация в форме			Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОП.11 Оборудование предприятий в общественном питании

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций и личностные результаты
1	2	3	4
5 семестр			
Раздел 1 Оборудование предприятий общественного питания			
Тема 1.1. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	9	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1., ПК 4.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.3 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ЛР16-18, 21-25
	Классификация оборудования Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности. Основные части и детали машин. Понятия о передачах. Понятие о электроприводах.	4	
	Практическое занятие	4	
	Составление таблицы «Части и детали машин» Чтение схем оборудования, составление технических характеристик. Чтение схем электроприводов		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Подготовка доклада на тему Передачи движения в бытовой технике, которая нас окружает		
Тема 1.2. Машины для обработки овощей	Содержание учебного материала	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1., ПК 4.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.3 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ЛР16-18, 21-25
	Картофелеочистительные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Протирочно-резательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. . Поточные линии для обработки овощей	2	
	Практическое занятие	4	
	Составить технологическую схему устройства картофелеочистительной машины. Эксплуатация картофелеочистительной машины. Составить технологическую схему устройства овощерезательной машины МРО- 7 125. Эксплуатация овощерезательной машины. Составить технологическую схему устройства протирочной - резательной машины. Эксплуатация машины		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составить таблицу «Неисправности картофелеочистительной машины и способы их устранения». Систематическая проработка конспектов занятий, технической литературы		
Тема 1.3. Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала	12	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1., ПК 4.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.3 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4,
	Мясорубки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Фаршемешалки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для рыхления мяса: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Котлетоформовочные машины: устройство, последовательность сборки, принцип	4	

	действия, правила эксплуатации. Рыбоочиститель: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. 4 Контрольная работа №1 по темам 1.1-1.3		ЛР16-18, 21-25
	Практическое занятие	6	
	Выполнение работ по сборке и разборке мясорубки. Эксплуатация мясорубки. Правила эксплуатации, порядок включения и выключения мясорубки.Правила эксплуатации мясорыхлительной машины. Режимы работы		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Заполнить таблицу « Возможные неисправности мясорубки, их причины, методы устранения» др. машин. Систематическая проработка конспектов занятий, технической литературы		
Тема 1.4 Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов	Содержание учебного материала	12	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1., ПК 4.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.3 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ЛР16-18, 21-25
	Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	4	
	Практическое занятие	6	
	Выполнение работ по сборке и разборке хлеборезательной машины Эксплуатация хлеборезательной машины. Правила эксплуатации, порядок включения и выключения. Принцип действия машины, чтение четрежа машины		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Заполнение таблицы «Виды и причины неисправностей в работе хлеборезок и причины их устранения»		
6 семестр			
Тема 1.5 Машины для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	11	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1., ПК 4.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.3 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ЛР16-18, 21-25
	Механизмы для измельчения твёрдых продуктов: устройство, принцип действия, эксплуатация. Просеивательные машины, их виды, устройство, принцип действия, эксплуатация.	3	
	Практическое занятие	4	
	Выполнение и чтение чертежей, схем		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Составить технологические схемы устройства машин для просеивания муки		
Тема 1.6. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	Содержание учебного материала	13	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1., ПК 4.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.3 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ЛР16-18, 21-25
	Тестомесильные машины, их виды, устройство, эксплуатация. Тестораскаточные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Взбивальные машины и механизмы: устройство, принцип действия, сменные рабочие органы их назначение, правила крепления	3	
	Практическое занятие	6	
	Выполнение работ по сборке и разборке тестомесильных машин, правила эксплуатации. Правила сборки и разборки МВ -35 М		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	

	Законспектировать правила эксплуатации машин для приготовления теста.		
Тема 2. Тепловое оборудование			
Тема 2.1 Общие сведения о тепловом оборудовании	Содержание учебного материала	7	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1., ПК 4.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.3 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ЛР16-18, 21-25
	Понятие о теплообмене. Виды топлива, используемого в тепловом оборудовании общественного питания. Понятие о процессе горения. Мероприятия по экономии топлива. Классификация теплового оборудования	3	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Мероприятия по экономии электричества в процессе производства.		
Тема 2.2 Пищеварочные котлы варочные аппараты.	Содержание учебного материала	14	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1., ПК 4.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.3 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ЛР16-18, 21-25
	Классификация и устройство пищеварочных котлов. Электрические и газовые пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Паровые пищеварочные котлы: особенности устройства и эксплуатации. Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация. Кофеварки электрические: их виды, назначение, устройство и эксплуатация	4	
	Практическое занятие	6	
	Правила разборки и сборки оборудования. Эксплуатация, чтение схем. Решение ситуационных задач		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Подготовка презентации на тему: «Сходство и различия в устройстве котлов с электрическим, газовым и паровым обогревом»		
Тема 2.3 Аппараты для жарки и выпечки	Содержание учебного материала	11	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1., ПК 4.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.3 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ЛР16-18, 21-25
	Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации. Фритюрницы: назначение, устройство, эксплуатация. Жарочные и пекарные шкафы: устройство, правила эксплуатации. Кондитерская печь КЭП-400 3. Высокочастотные шкафы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Контрольная работа № 2 по темам .	3	
	Практическое занятие	4	
	Правила разборки и сборки оборудования. Эксплуатация, чтение схем		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Реферат на тему: 1.Сковороды электрические с косвенным обогревом. 2. Преимущества КЭП-перед обычными пекарными шкафами.		
Тема 2.4 Водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	3	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1., ПК 4.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.3 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ЛР16-18, 21-25
	Кипятильники: назначение, устройство, эксплуатация. Водонагреватели.	3	
Тема 2.5	Содержание учебного материала	8	ОК 1 – ОК 9

Оборудование для раздачи пищи	Мармиты для первых и вторых блюд. Линии самообслуживания Ознакомление с работой линий самообслуживания на предприятиях ОП.	4	ПК 1.1., ПК 4.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.3 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ЛР16-18, 21-25
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	презентация и рефератна тему «Линии обслуживания»		
Тема 3 Холодильное оборудование			
Тема 3 Назначение холодильного оборудования	Содержание учебного материала	15	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1., ПК 4.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.3 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ЛР16-18, 21-25
	Назначение холодильного оборудования. Способы получения холода. Холодильные компрессионные машины: устройство, принцип действия. Холодильные шкафы и холодильные камеры. Холодильные прилавки, витрины.	5	
	Практическое занятие	6	
	Правила пользования холодильным оборудованием.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Презентация на тему: Холодильные агенты, их преимущества и недостатки		
Тема 4 Импортное оборудование			
Тема 4 Виды оборудование	Содержание учебного материала	20	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1., ПК 4.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.3 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ЛР16-18, 21-25
	Универсальные приводы. Электромясорубки Электроплиты Тестомесильные машины Картофелеочистительные машины	6	
	Практическое занятие	8	
	Правила эксплуатации импортного оборудования.		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Работа с дополнительными источниками, Интернет Составление анкеты и проведение опроса потребителей услуг общественного питания Подготовка к дифференцированному зачету		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1., ПК 4.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.3 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ЛР16-18, 21-25
Всего:		141	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: **Лаборатории учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.** Помещение лаборатории должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Лаборатории учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

Оборудование учебной лаборатории:

Парты (2-х местная)

Стулья

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Компьютер

Доска меловая

Лаборатории учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированное рабочее место библиотекаря

Автоматизированное рабочее место читателей

Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ

Принтер

Сканер

Стеллажи для книг

Кафедра

Выставочный стеллаж

Каталожный шкафа

Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)

Помещение для самостоятельной работы

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированные рабочие места обучающихся

Парты (2-х местные)

Стулья

Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду АНОПО «Челябинский колледж Комитент», с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. — 13-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 320 с

Дополнительная литература:

1. Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.О. Магомедов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 184 с. — 978-5-00032-234-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70818.html>
2. Организация производства и логистика предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.— 128 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64407.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Нормативные источники:

1. Межотраслевые правила охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 001 -2000. — М.: ИНФРА-М, 2000
2. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации «Об утверждении Межотраслевых типовых инструкций по охране труда для работников розничной торговли» №9 от 12.02.2002
3. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)
4. ФЗ “О пожарной безопасности” № 69-ФЗ от 21.12.94
5. Конституция (Основной закон) Российской Федерации.
6. Трудовой Кодекс Российской Федерации, — М.: Маркетинг, 2002
7. .ФЗ “Об основах охраны труда в РФ” № 181-ФЗ от 24.07.99
8. ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” № 52-ФЗ
9. Справочник руководителя предприятия общественного питания — М.: «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2000
10. Межотраслевые правила охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 001 -2000. — М.: ИНФРА-М, 2000
11. Типовые инструкции по охране труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов. ТИОТ М Р 001-2000
12. Правила пожарной безопасности для объектов торговли и транспорта. — М.: ИНФРА-М, 2001
13. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)
14. Закон Российской Федерации «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» № 5215-1 от 18.06.93
15. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете несчастных случаев на производстве».
16. .Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», №967 от 15.12.2000
17. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации «Об утверждении Межотраслевых типовых инструкций по охране труда для работников розничной торговли» №9 от 12.02.2002
18. Письмо Минфина от 30.08.93 №104 «Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»
19. Санитарные правила и нормы (СанПиН)
20. Строительные нормы и правила (СниП)
21. Система ГОСТов по охране труда
22. Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования

Интернет-ресурсы:

- 1.<http://www.twirpx.com>
- 2.ЭБС Znanium.com
- 3.<http://www.znanium.com>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
уметь: - определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований; - соблюдать правила охраны труда; - предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; - использовать противопожарную технику. 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 профилактики производственного травматизма и профзаболеваний	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними дискуссионными навыками и приемами, активно проявляет себя в групповой работе; Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении дискуссионных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, способен проявлять себя в групповой работе; Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач, не активен в групповой работе; Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно, не принимает участие в групповой работе.	Проверка конспектов, практических работ, Лабораторных работ, контрольных заданий по темам. Заслушивание сообщений, докладов, презентаций. Проверка рефератов. Дифференцированный зачет.