

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10

Техническое оснащение предприятий общественного питания

19.02.10 Технология продукции общественного питания

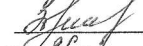
г.Тейково, 2014г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

 /Амирханова А.П./Протокол № 11 от «26» 08 2014г.**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по УПР

 /И.П.Зонтова /«26» 08 2014г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ОГБПОУ ТМК.

Разработчики:

Антонова Ирина Александровна – преподаватель спецдисциплин ОГБПОУ ТМК,
Ковалева Елена Николаевна- мастер п/о ОГБПОУ ТМК.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение предприятий общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке для группы профессий направления подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехника.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать разные виды технологического оборудования организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учётом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии вида, правила безопасной эксплуатации;
- нормативно-правовое регулирование охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося ___120___ часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося ___80___ часов;
самостоятельной работы обучающегося ___40___ часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>120</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>80</i>
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	<i>38</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>40</i>
в том числе:	
-рефераты	
-сообщения	
-таблицы	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение организации 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
Введение	Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Междисциплинарные связи.	1	
Тема 1. Оборудование сырьевых подразделений к производству	Основные направления научного прогресса в отрасли. Эксплуатационные характеристики и параметры технического оборудования, критерии и принципы подбора оборудования. Классификация оборудования. Оборудование для предварительной обработки овощей. Оборудование для резки плодово-овощного сырья. Оборудование для обработки мяса. Оборудование для обработки рыбы. Оборудование для приготовления теста и кондитерских компонентов. Оборудование для отделки изделий.	11	1-2
	Практические занятия Решение ситуационных задач и заданий по теме.	8	
	Самостоятельная работа Изучение дополнительной литературы по теме. Систематизация материала в таблицу.	10	
Тема 2. Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания	Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование. Пароварочное оборудование. Жарочное оборудование. Пекарное оборудование. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование.	9	2
	Практические занятия Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик машин.	10	
	Самостоятельная работа Подготовка презентации по оборудованию (на выбор).	6	
Тема 3. Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	Классификация холодильных машин и установок. Холодильные компрессорные машины. Абсорбционные холодильные машины. Оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры. Льдогенераторы. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.	8	2
	Самостоятельная работа Работа с дополнительными источниками, со справочной литературой. Подготовка реферата по теме «Льдогенераторы».	6	

Тема 4. Оборудование для сервисной реализации продуктов питания	Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева. Мармиты для первых и вторых блюд. Тепловые шкафы и стойки. Торговые автоматы.	6	2
	Практические занятия	10	
	Оборудование для нарезки пищевой продукции. Оборудование для упаковки и фасовки пищевых продуктов.	8	
	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям. Подготовка презентации по теме.	7	2
Тема 5. Оборудование для вспомогательных операций производства продуктов питания	Подъемно-транспортное оборудование. Посудомоечные машины. Весовое и дозирующее оборудование. Контрольно-кассовые аппараты. ЭВМ на предприятиях общественного питания.	10	
	Практические занятия Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик машин.	10	
	Самостоятельная работа Презентация по теме «Тестомесильная машина», «Электрофритюрница».	80	
	Итого		



3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий по техническому оснащению и охране труда в общественном питании.

Технические средства обучения:

- Телевизор "Cameron"
- DVD плеер "Sony"
- плакаты, таблицы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. М., Деловая литература. 2001 год.
2. Архипов И.А. Клишин В.Ф. "Торговое оборудование" М. Экономика 1991 год.
3. Калинина В.М. Безопасность жизнедеятельности. Техника безопасности. Безопасность труда. М. 2004 год.
4. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Гриф МО РФ Калинина В.М. М. Мастерство 2001 год.

Дополнительные источники:

1. НОТ В УПРАВЛЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ КОЛЛЕКТИВОМ М 1991 ГОД.
2. Нормативные акты Правительства РФ.
3. Стандарты системы стандартов безопасности труда.(ССБТ)
4. Каталоги, проспекты, ГОСТы на торговое оборудование, паспорта инструкции по эксплуатации торгового технологического оборудования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; -рассчитывать энергетическую ценность блюд; -составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа практические занятия практические занятия
Знания: -роль пищи для организма человека; -основные процессы обмена веществ в организме; -суточный расход энергии; -состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	проверочная работа, тестирование проверочная работа, тестирование тестирование проверочная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
-роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	проверочная работа, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	тестирование
-усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
-понятие рациона питания; -суточную норму потребности человека в питательных веществах;	практические занятия тестирование
-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	практические занятия
-назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;	проверочная работа, внеаудиторная самостоятельная работа практические занятия
-методики составления рационов питания.	

Разработчики:

Буланова Т.П. - мастер п/о ОГБПОУ ПЛ№19, г.Тейково,

Ковалева Е.Н.- мастер п/о ОГБПОУ ПЛ№19, г.Тейково.