**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ**

**ГАОУ СПО «БУГУЛЬМИНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа учебной ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИ**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Для группы\_ТТ- 107

г. Бугульма, 2014 г

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

Организация-разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Хозикова Е.В., преподаватель первой квалификационной категории ГАОУ СПО «Бугульминский аграрный колледж»

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного образовательного учреждении среднего профессионального образования «Бугульминский аграрный колледж»

Заключение Методического совета №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 5 |
| **условия реализации учебной дисциплины** | 10 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 11 |

* 1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ учебной ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована преподавателями СПО для осуществления профессиональной подготовки специалистов среднего звена.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать технические характеристики и назначение технологического оборудования, подбирать и рассчитывать технологическое оборудование для заданного технологического процесса с целью наиболее эффективного использования и получения максимального количества и высокого качества продукции при минимальных затратах ручного труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значение механизации и автоматизации на производстве, общие сведения о машинах, применяемых на предприятиях общественного питания, назначение комплектных механизмов и деталей, правила крепления механизмов к основному корпусу машины правила эксплуатации оборудования, современное состояние и направления развития механизации и машино-аппаратурное оформление технологических процессов обработки продуктов питания, безопасные приемы труда и пожарную безопасность.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов из них;

практических занятий – 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 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)** | ***48*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***32*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | ***16*** |
| контрольные работы |  |
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***16*** |
| в том числе: |  |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрено)* |  |
| *Индивидуальные творческие задания*  *Выполнение упражнений*  *Составление конспекта*  *Подбор и решение прикладных задач* |  |
| *Зачет* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Оборудование предприятий общественного питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел № 1 Оборудование для подготовки сырья к производству** |  | ***14*** |  |
| **Тема 1.1 Оборудование для предварительной обработки овощей.** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** | 1 |
| Классификация оборудования.  Оборудование для предварительной обработки овощей |  |
| **Тема 1.2 Оборудование для обработки мяса и рыбы.** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** | 1 |
| Оборудование для обработки мяса и рыбы. |  |
| ***Практические занятия № 1*** Изучение устройства и принцип действия оборудование для предварительной обработки овощей | ***2*** | 2 |
| ***Практические занятия № 2*** Изучение устройства и принцип действия оборудование для обработки мяса и рыбы. | ***2*** | 2 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***2*** |
| Презентация «Оборудование для обработки мяса и рыбы» |  |
| **Тема 1.3 Оборудование для приготовления теста и кондитерских компонентов** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | 1 |
| Оборудование для приготовления теста и кондитерских компонентов |  |
| ***Практические занятия № 3*** Изучение устройства и принцип действия оборудование для просеивания муки и замеса теста. | ***2*** | 2 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***2*** |  |
| Презентация «Оборудование для приготовления теста и кондитерских компонентов» |  |
| **Раздел № 2 Оборудование для получения готовой продукции на ПОП.** |  | ***14*** |  |
| **Тема 2.1 Варочное оборудование.** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | 1 |
| Классификация теплового оборудования.  Варочное оборудование. |  |
| ***Практические занятия № 4*** Изучение устройства и принцип действия варочного оборудования. | ***2*** | 2 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***2*** |
| Реферат «Варочное оборудование» |  |
| **Тема 2.2 Варочно-жарочное и водогрейное оборудование.** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | 1 |
| Варочно-жарочное и водогрейное оборудование**.** |  |
| ***Практические занятия № 5*** Изучение устройства и принцип действия варочно-жарочного оборудования. | ***2*** | 2 |
| ***Практические занятия № 6*** Изучение устройства и принцип действия жарочно-пекарное оборудования. | ***2*** | 2 |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***2*** |
| Жарочно-пекарное оборудование (реферат) |
| **Раздел № 3 Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.** |  | ***8*** |  |
| **Тема 3.1 Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | 1 |
| Классификация холодильных машин и установок.  Холодильные компрессорные машины. |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***2*** |
| Реферат «Классификация холодильных машин и установок.  Холодильные компрессорные машины.» |  |
| **Тема 3.2 Оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | 1 |
| Оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры |  |
| ***Практические занятия № 7***Изучение устройства и принцип действия холодильного оборудования. | ***2*** | 2 |
| **Раздел № 4 Оборудование для сервисной реализации продуктов питания.** |  | ***8*** |  |
| **Тема 4.1 Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева.** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** | 1 |
| Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева. |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***2*** |
| Презентация «Мармиты для первых и вторых блюд. |  |
| **Тема 4.2 Оборудование для нарезки пищевой продукции.** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** | 1 |
| Оборудование для нарезки пищевой продукции.  Оборудование для упаковки и фасовки пищевых продуктов |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***2*** |
| Реферат 1 Оборудование для нарезки пищевой продукции.  2 Оборудование для упаковки и фасовки пищевых продуктов |
| ***Практические занятия № 8*** Изучение устройства и принцип действия оборудование для сервисной реализации продуктов питания. | ***2*** | 2 |
| **Раздел № 5 Оборудование для вспомогательных операций производства продуктов питания.** |  | ***4*** |  |
| **Тема 5.1 Посудомоечные машины** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** | 1 |
| Посудомоечные машины |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***2*** |
| ***Презентация «***Посудомоечные машины» |  |
|  | |  |  |
| *Зачет* | | ***1*** | 3 |
| *Всего максимальной нагрузки:* | | ***48*** |  |
| 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 УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы общепрофессиональной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организация производства на предприятиях общественного питания»

*Оборудование учебного кабинета:*

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»;

- образцы стандартов;

*Технические средства обучения:*

# - интерактивная доска

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Калинина В.М., Технологическое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для сред проф. образования / В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»; «Мастерство», 2010. – 432 с.
2. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, - М. Издательский центр «Академия», 2010 –320 с.
3. Сопачева Т.А., Володина М.В., Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь, - М. Издательский центр «Академия», 2010 –112 с.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, - М.: Издательский центр « Академия», 2007г. – 496 с.
2. Могильный М.П., Калашнова Т.В., Баласанян А.Ю., Оборудование предприятий общественного питания, - М. 2007г.
3. [www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html) - Журнал «Питание и общество»
4. pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном»
5. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) **–** Весь общепит России
6. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов
7. Электронная библиотека Znanium.com

**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 обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *Уметь:*   * анализировать технические характеристики и назначение технологического оборудования, подбирать и рассчитывать технологическое оборудование для заданного технологического процесса с целью наиболее эффективного использования и получения максимального количества и высокого качества продукции при минимальных затратах ручного труда. | * практические занятия * домашние работы, индивидуальные задания * домашние работы, индивидуальные задания |
| *Знать:*   * значение механизации и автоматизации на производстве, общие сведения о машинах, применяемых на предприятиях общественного питания, назначение комплектных механизмов и деталей, правила крепления механизмов к основному корпусу машины правила эксплуатации оборудования, современное состояние и направления развития механизации и машино-аппаратурное оформление технологических процессов обработки продуктов питания, безопасные приемы труда и пожарную безопасность. | * лабораторные занятия * домашние работы, индивидуальные задания * зачет |

|  |
| --- |
|  |