

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Московской области «Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 11 Технологическое оборудование предприятий общественного питания
название дисциплины

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код и наименование специальности

базовой подготовки
базовой или углубленной (для ППССЗ)

Форма обучения
Очная
очная, очно-заочная, заочная

город Лыткарино, 2020г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Чуриш В.А., преподаватель Чуриш В.

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. [подпись]

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР

[подпись]

Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



[подпись] Андрианова Н.П.

« 31 » 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы

[подпись]

Романова М.Н.

Содержание

- 1. Паспорт рабочей программы дисциплины**
 - 1.1. Область применения программы
 - 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины
 - 1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины
 - 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины
- 2. Структура и содержание дисциплины**
 - 2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий
 - 2.2. Тематический план и содержание дисциплины
- 3. Условия реализации рабочей программы дисциплины**
 - 3.1. Образовательные технологии
 - 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 3.3. Информационное обеспечение обучения
- 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11. Технологическое оборудование предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» входит в профессиональный цикл.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

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

Целью преподавания дисциплины является изучение студентами научно-технических сведений, отражающих весь комплекс технических средств, предназначенных для выполнения технологических процессов механической обработки сырья и тепловой кулинарной обработки продукции, ее транспортировки и реализации с помощью технологического оборудования предприятий общественного питания.

Задачи изучения дисциплины:

В результате изучения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» студенты должны приобрести теоретические знания и практические навыки в области устройства и безопасной эксплуатации оборудования, рационального использования сырьевых, энергетических и др. ресурсов, а также современных способов организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

В результате освоения дисциплины обучающийся 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.

Обладать профессиональными компетенциями:

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

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления 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 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность его использования
- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;
- анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;
- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов,
- принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часа;
- консультации для обучающихся 8 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 27 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)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
В том числе:	
Лабораторные работы	
Практические занятия	34
Контрольные работы	2
Курсовая работа (проект)	
Консультация	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
в том числе:	
- подготовка презентаций;	24
- подготовка к контрольной работе.	3
<i>Форма промежуточной аттестации по дисциплине</i>	<i>ДЗ – 6 семестр</i>

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 «ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ 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	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Цели, задачи, предмет и структура дисциплины, значение для подготовки специалиста – технолога. Основные понятия и определения.</p> <p>Основные направления научно-технического прогресса отрасли. Эксплуатационные характеристики и параметры технологического оборудования, конкурентоспособность, критерии и принципы подбора современного оборудования для поп.</p> <p>Роль технического оснащения поп в улучшении качества продукции, повышении производительности труда.</p>	1	2
Раздел 1. Механическое оборудование		30	
Тема 1.1 Детали машин	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Общие сведения о деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении. Классификация деталей машин. Типы и детали соединений. Детали- передачи. 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. Машины и механизмы: понятия, их отличия. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам, структурам машин и механизмов.</p>	2	2
Тема 1.2 Электросиловые аппараты и электропривод	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Электрические устройства для включения и выключения электрического оборудования: типы, область применения, устройство; клеммы, контактные группы, особенности переключения контактов.</p> <p>Типы электроприводов, применяемые в оборудовании поп. Причины возникновения и последствия действий токов перегрузки и токов короткого замыкания. Аппараты</p>	2	2

	защиты их типы и принцип действия.		
Тема 1.3 Механическое оборудование	Содержание учебного материала Механическое оборудование: понятие, назначение. Классификация механического оборудования по различным признакам. Основные узлы современной технологической машины, их назначение. Опасные узлы современной технологической машины, их назначение. Опасные зоны машин и механизмов; способы защиты и соблюдения правил техники безопасности. Универсальные приводы, их назначение, типы, комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Технические характеристики приводов универсальных кухонных машин отечественного и зарубежного производства. Преимущества и недостатки использования ПУ различных типов.	1	
Тема 1.4 Машины для обработки овощей	Содержание учебного материала Машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: типы, принцип действия, особенности устройства; правила сборки, эксплуатации и т/б. Технические характеристики овощерезательных машин и механизмов отечественного и зарубежного производства.	2	2
	Практическое занятие №1 Машины для обработки овощей	4	
	Практическое занятие №2 Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Разберите назначение, типы, принцип действия, правила сборки и эксплуатации протирочных машин. Рассмотрите типы, устройство и использование устройств для отжима соков.	3	
Тема 1.5 Машины для обработки мяса и	Содержание учебного материала Машины для измельчения мяса и рыбы, для очистки рыбы, формовки котлет и биточков. Основные технические характеристики мясорубок отечественного производства и	2	

рыбы	зарубежного производства.		
	Экскурсия на предприятие питания	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучите механизмы к универсальному приводу. Рассмотрите назначение, типы, принцип действия, особенности устройства куттеров и бликсеров.	2	
Тема 1.6. Машины для обработки муки, теста и кремов	Содержание учебного материала	1	2
	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.		
	Практическое занятие №3 Машины для обработки муки, теста и кремов	3	
	Практическое занятие №4 Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Рассмотрите устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правил т/б, машин для взбивания кремов импортных производителей.	3	
Тема 1.7. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Содержание учебного материала	1	
	Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила эксплуатации. Устройства, обеспечивающие безопасность работы машины. Машины для нарезки гастрономических товаров: типы, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила эксплуатации. Устройства, обеспечивающие безопасность работы машины.		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить оборудование. Рассмотрите технические характеристики хлеборезок.	1	
Тема 1.8 Подъемно- транспортное оборудование	Содержание учебного материала	1	
	Классификация ПТО оборудования по виду используемой энергии, функциональному назначению, степени подвижности по принципу действия. Характеристика основных типов ПТО, правила их безопасной эксплуатации.		

Тема 1.9 Посудомоечные машины	<p>Содержание учебного материала Посудомоечные машины: назначение, классификация, характеристика 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 эксплуатации и т/б.</p>	1	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Технические характеристики посудомоечных машин отечественного и зарубежного производства. Составьте перечень моющие средства для мытья посуды, требования, предъявляемые к ним, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01.</p>	1	
Тема 1.10 Весоизмерительное оборудование	<p>Содержание учебного материала Весоизмерительное оборудование: понятие, назначение. Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам. Общие принципы устройства и индексация торговых весов. Требования предъявляемые к весам. Порядок поверки весоизмерительного оборудования: способы подтверждения соответствия. Критерии выбора весов для различных типов предприятия.</p>	1	
Тема 1.11 Контрольно-кассовая техника	<p>Содержание учебного материала: ККТ : понятие, назначение, классификация. Характеристика основных операций выполняемых ККТ. Электронная ККТ. Типы машин. Особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и т/б. Виды технической документации на ККТ; критерии выбора типов машин, организация тех. обслуживания. Государственный реестр ККТ. Нормативна – правовая база применения ККТ.</p>	1	
Раздел 2.		26	

Тепловое оборудование			
<p>Тема 2.1 Основы теплотехники</p>	<p>Содержание учебного материала: Теплотехника: понятие, сущность. 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.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Охарактеризуйте основные виды энергоносителей и область их применения, способы передачи тепла. Изучите классификацию теплообменников. Рассмотрите теплоизоляционные материалы ТО</p>	<p>1</p> <p>2</p>	
<p>Тема 2.2 Теплогенерирующее устройство</p>	<p>Содержание учебного материала: Классификация теплогенерирующих устройств. Устройства для преобразования электрической энергии в тепловую: типы, устройство, достоинства и недостатки. Регулирование мощности электрических нагревательных элементов. Использование электрических приборов для регулирования мощности. Однофазные приемники электрического тока. Альтернативные источники тепла.</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 2.3 Общие сведения о тепловом оборудовании</p>	<p>Содержание учебного материала: Классификация ТО по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных емкостях. Требования, предъявляемые к ТО. Назначение основных частей тепловых аппаратов. Приборы контроля и управления электротепловыми аппаратами. Опасные зоны при эксплуатации ТО, способы защиты.</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 2.4 Варочное оборудование</p>	<p>Содержание учебного материала: Варочные аппараты: понятие, назначение, классификация, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.</p>	<p>3</p>	

	<p>Пищеварочные котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева сосуда, режим работы, правила эксплуатации и т/б.</p> <p>Общие сведения о автоклавах и вакуум-аппаратах.</p> <p>Пароварочные аппараты: техническая характеристика пароварочных аппаратов отечественного и зарубежного производства.</p> <p>Практическое занятие №5 Пищеварочные котлы</p> <p>Практическое занятие №6 Освоение правил безопасной эксплуатации</p>	<p>3</p> <p>3</p>	
<p>Тема2.5 Жарочно-пекарное оборудование</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Жарочно-пекарное оборудование: понятие, назначение.</p> <p>Электросковороды, фритюрницы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и т/б.</p> <p>Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и т/б.</p> <p>Аппараты с ИК –обогревом – грили, тостеры, ростеры и шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и т/б.</p> <p>Аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и т/б.</p> <p>Аппараты для двухсторонней контактной жарки пищевых продуктов: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и т/б.</p> <p>Практическое занятие №7 Аппараты для жарки, выпечки и варочно-парочное оборудование</p> <p>Практическое занятие №8 Принцип действия жарочно –пекарного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучить современные жарочно –пекарное оборудование. Ответы на контрольные</p>	<p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p>	

	вопросы. Изучить правила безопасной эксплуатации.		
Тема 2.6 Многофункциональное ТО	<p>Содержание учебного материала: Аппараты сверх высокочастотного нагрева: понятие, многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и т/б. Пароконвектоматы: назначение, устройство, программы, принцип действия, правила эксплуатации и т/б.</p> <p>Практическое занятие №9 Принцип действия СВЧ и пароконвектоматов. Освоение правил безопасной эксплуатации.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Доклад (Конвекционные печи и пароконвектоматы)</p>	2 3 2	
Тема 2.7 Универсальное и водогрейное оборудование	<p>Содержание учебного материала: Плиты электрические: классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и т/б. Плиты электрические с регулируемой поверхностью обогрева. Особенности устройства нагревательного элемента и жарочной поверхности, способы регулирования мощности, правила эксплуатации (особенности ухода за жарочной поверхности плит).</p> <p>Автоматические электрокипяtilьники: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, эксплуатации и т/б. Автоматический контроль уровня заполнения кипяtilьника</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Таблица сравнительный анализ Универсального оборудования (отечественного и импортного оборудования) Разберите автоматический контроль уровня заполнения кипяtilьника.</p>	1 2	
Тема 2.8 Оборудование для раздачи пищи	<p>Содержание учебного материала: Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии. Мармиты для первых и вторых блюд. Термостаты, тепловые шкафы и стойки</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Разработать технологическую схему раздачи пищи для различных типов поп.</p>	1 2	
Раздел 3 Холодильное		8	

оборудование			
<p>Тема 3.1 Основы холодильной техники и холодильной машины</p>	<p>Содержание учебного материала: Холодильное оборудование: понятие, назначение, направления совершенствования оснащённости по п. Классификация способов охлаждения, их характеристика. Охлаждение естественное и искусственное, безмашинное и машинное: их сущность, преимущества и недостатки разных видов и типов. Сущность других способов охлаждения. Холодильные агенты: понятие, назначение, их виды, свойства, область применения, влияние на окружающую среду. Понятие об озонобезопасности. Холодильные машины: понятие и назначение. Понятие об устройстве и принципе работы ХКМ. Классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, температуре кипения хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу компрессора, степени автоматизации и агрегатировании. Кооператоры, конденсаторы и испарители ХМ: назначение, принцип действия, устройство. Приборы автоматики ХМ. Цели агрегатирования. Типы холодильных агрегатов: характеристика, отличительные особенности область применения.</p>	3	
<p>Тема 3.2 Торговое холодильное оборудование</p>	<p>Содержание учебного материала: Классификация ХО по назначению, температурному режиму, характеру движения воздуха в охлаждаемом объеме, степени герметичности холодильного агрегата, расположение холодильного агрегата или машины. Стационарные охлаждаемые объемы, камеры охлаждаемые сборно-щитовые: общая характеристика, типы, назначения, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и т/б. Шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые, витрины, стойки-витрины, прилавки – витрины, льдогенераторы: Оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры: общая характеристик, типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и т/б. Практическое занятие №10 Торгово-технологическое оборудование Практическое занятие №11 Изучить устройство и принцип действия ХО. Освоение правил б.э. Самостоятельная работа обучающихся</p>	<p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>4</p>	

	Решение ситуационных задач. Изучить правила безопасной эксплуатации ТХО. Рассмотрите общую характеристику холодильных шкафов, охлаждаемых прилавков, витрин разных типов, льдогенетаторов.		
Аттестация	Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к зачету	3	
	Консультации групповые	8	
Всего:		105	

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)

При реализации дисциплины организуется практическая подготовка путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (34 часов).

Практическая подготовка при изучении дисциплины реализуется непосредственно в колледже.

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1. Образовательные технологии

3.1.1. Указываются образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебных занятий и дающие наиболее эффективные результаты освоения дисциплины.

В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 50% аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности (профессии) реализация компетентного подхода должна предусматривать использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

В программе в табличной форме приводится по семестрам перечень используемых при преподавании дисциплины активных и интерактивных форм проведения занятий по видам аудиторных занятий:

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
5,6	Л	Проблемное и развивающее обучение, групповые технологии, тестовые задания	Карточки-задания, тесты
	ПЗ	Проблемные ситуации, решение ситуационных задач	Методические пособия по выполнению работ

*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия, С – семинары, ЛР – лабораторные занятия

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2. 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;
- рабочее место преподавателя;
- сборник стандартов: международные и национальные стандарты;
- сборник рецептов;
- комплект учебно-методической документации;
- сборник методических пособий по выполнению практических занятий;
- наглядные пособия;
- комплект учебников;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows XP 15 1 лицензионная

Microsoft Office 365	15	1	свободно распространяемая без ограничений
АВАСТ антивирус	15	1	свободно распространяемая без ограничений
CitrixReceiver	15	1	свободно распространяемая без ограничений
Google Chrome	15	1	свободно распространяемая без ограничений
7-zip 9.20	15	1	свободно распространяемая без ограничений
Adobe Acrobat Reader	15	1	удаленный рабочий стол
eTXT Антиплагиат	15	1	свободно распространяемая без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	15		свободно распространяемая без ограничений
"Сеть КонсультантПлюс"	15		договор об информационной поддержке
- DVD player;			
- мультимедиа проектор;			
- теле и видео аппаратура;			
- DVD фильмы.			

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования / В. П. Золин; Ред. В.А.Савосик; Рец. А.Н.Колчин, Е.В.Мазепа. - 11-е изд., стер. - М. : Академия, 2013г. - 320с.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014г. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=443909> – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю.

Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

Интернет-ресурсы:

1. <http://search.photo.qip.ru> – ассортимент мясорубок
2. <http://www.bestreferat.ru/referat-145958.html>
3. <http://www.twirpx.com/files/food/catering/?show=recent>

Видео ролики:

1. http://www.youtube.com/watch?v=zfVKTC_BRaE – принцип работы мясорубки
2. http://www.youtube.com/watch?v=JZwQUgeq_9g&feature=related – принцип работы слайстера
3. <http://www.youtube.com/watch?v=DkIKM5PigAA&feature=related> – принцип работы картофелечистительной машины.
4. <http://www.youtube.com/watch?v=Q8oVZhZ88C8> – конструкция МОК
5. <http://www.youtube.com/watch?v=tXJ-BeOMYXg>
6. Работа картофелечистки CE 570 на www.youtube.com

7. <http://www.youtube.com/watch?v=i-OCsWHj7Q>

- Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике
http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html

- Федеральный портал «Российское образование» www.edu.ru

- Федеральный портал «Социально- гуманитарное и политологическое образование» www.humanities.edu.ru

- Федеральный портал «Информационно- коммуникационные технологии в образовании» <http://www.ict.edu.ru>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

4.1 Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, семинаров и лабораторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Умения:		
Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования.	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, собеседование.</i>	От 2 до 5 баллов
Оценивать эффективность его использования.	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, собеседование.</i>	От 2 до 5 баллов
Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, собеседование.</i>	От 2 до 5 баллов
Знания:		
Новейшие достижения научно-технического прогресса в сфере общественного питания.	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, собеседование.</i>	От 2 до 5 баллов
Нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования.	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, собеседование.</i>	От 2 до 5 баллов
Классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования.	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, собеседование.</i>	От 2 до 5 баллов
Конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования.	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, собеседование.</i>	От 2 до 5 баллов

Общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, собеседование.</i>	От 2 до 5 баллов
-------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	------------------

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Активное участие в общественной жизни колледжа; демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения лабораторно-практических работ, выполнения заданий по практике. Высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; выполнение работ на учебной практике	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; выполнение работ на учебной практике	От 2 до 5 баллов
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ профессиональных ситуаций в ходе решения стандартных и не стандартных задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; выполнение работ на учебной практике	От 2 до 5 баллов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации. Использование различных источников, включая электронные при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; выполнение работ на учебной практике	От 2 до 5 баллов
ОК 5. Использовать информационно-	Использование в учебной и	Экспертное наблюдение и	От 2 до 5 баллов

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ	оценка на практических занятиях; выполнение работ на учебной практике	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие: - с обучающимися преподавателями, мастерами в ходе обучения; - при выполнении коллективных заданий, проектов; - с потребителями и коллегами в ходе производственной практики	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; выполнение работ на учебной практике	От 2 до 5 баллов
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.		Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; выполнение работ на учебной практике	От 2 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; выполнение работ на учебной практике	От 2 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; выполнение работ на учебной практике	От 2 до 5 баллов
Профессиональные компетенции			
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление	Выполнение расчётов начисленной, фактической,	Устный опрос, экспертная оценка	От 2 до 5 баллов

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	естественной убыли пищевых продуктов	практического занятия, тестирование	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Выполнение расчётов начисленной, фактической, естественной убыли пищевых продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Выполнение расчётов начисленной, фактической, естественной убыли пищевых продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канале, легких и сложных холодных закусок.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление	Демонстрация умений проводить оценку	Устный опрос, экспертная	От 2 до 5 баллов

сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	качества сырья и продуктов	оценка практического занятия, тестирование	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкештучных кондитерских изделий.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Демонстрация умений проводить оценку качества сырья и продуктов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 2 до 5 баллов

Критерии оценки тестов

10-8 – «5»
7-6 – «4»
5 - 4 – «3»
менее 4 - «2»

Критерии оценки практических занятий

Критерии оценки теоретических знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных

понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Критерии оценки практических навыков

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Критерии оценки контрольной работы

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объёме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

Темы презентаций

1. Souse vide
2. Барное малогабаритное оборудование
3. Вентиляционное оборудование

4. Взбивальные машины
5. Водонагреватели и кипятильники
6. Жар камень
7. Жарочные и пекарные шкафы
8. Жарочные шкафы
9. Картофелеочистительные машины
10. Котлы пищеварочные

Фонд тестовых заданий

Теоретические вопросы по дисциплине «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».

ВАРИАНТ 1

1. Расшифруйте маркировку МИМ 300:
 - а) Мясорубка производительностью 300 гр/мин;
 - б) Машина для измельчения мяса серия 300;
 - в) Мясоизмельчающая машина 300 кг/ч;
 - г) Машина для измельчения мяса производительность 300 кг/ч.
2. Расшифруйте название механизма МОП-11-1:
 - а) Механизм для нарезки мяса на бефстроганов;
 - б) Механизм для рыхления мяса;
 - в) Механизм для измельчения мяса;
 - г) Механизм овощерезательный протирочный.

Оценочные средства для проверки практических умений

Практическая работа №11

Тема: Импортное оборудование.

Цель работы: Изучить картофелеочистительную машину импортного образца МЕТОС М и сравнить с МОК 250.

Ход работы:

- 1. Изучить картофелеочистительную машину МЕТОС М по следующим параметрам:**
 1. Внешний вид
 2. Рабочая камера
 3. Сменные механизмы
 4. Кнопки управления
- 2. Дайте характеристику:**
 1. Моечному диску
 2. Абразивному диску
 3. Диску для лука
 4. Ножевому диску
 5. Центрифуге
- 3. Проведя сравнительный анализ картофелеочистительных машин сделайте вывод и запишите его.**
- 4. Контрольные вопросы:**

1. Что называется импортным оборудованием?
2. Предназначение центрифуги на МЕТОС М?
3. Можно ли затачивать ножевой диск на МЕТОС М?
4. Чем снабжена МЕТОС М кроме кнопки «пуск» и «стоп»?
5. Предназначение магнитного выключателя на крышке картофелеочистительной машины?

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Форма: Дифференцированный зачёт

Вид: Контрольная работа

№1.

1. Классификация механического оборудования?
2. Назовите преимущества универсальных приводов перед индивидуальными?
3. На чём основан принцип действия очистки картофеля в машинах?
4. Для чего служит шнек мясорубки и почему он изготовлен с переменным шагом винтов?
5. Расшифруйте: МДП-11-1; МС 12-40 ?

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине приводится в фонде оценочных средств.

Методический комплект обеспечения внеаудиторной работы обучающихся по учебной дисциплине включает:

- 1) Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы обучающихся.
- 2) Задания для внеаудиторной работы обучающихся (тема презентации, самостоятельные работы).
- 3) Список литературы для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке без ограничений
Microsoft Office 365	12	14	свободно распространяемая без ограничений
360 total security	12	14	свободно распространяемая без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая без ограничений
Google Chrome	12	14	свободно распространяемая без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12		свободно распространяемая без ограничений
"Сеть Консультант Плюс"	12		договор об информационной поддержке