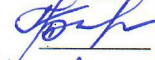



ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КОЛЛЕДЖ
«УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС «УМИЛЕНИЕ»
(ЧОУ СПО КОЛЛЕДЖ УПК «УМИЛЕНИЕ»)

Согласована:
заведующий учебной
частью

 Балдина Т.Н.
«1» 09 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор ЧОУ СПО
колледж «УПК «Умиление»

 А.Н. Савиничев
Приказ № 01-07/01
от «1» 09 2023г.

Программа дисциплины

«Оборудование и организация производства предприятий
общественного питания»

по профессии: 16675 Повар

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Оборудование и организация производства предприятий общественного питания»

1.1. Область применения программы.

Программа является частью Основной программы профессионального обучения по профессии: 16675 Повар.

Программа используется в ЧОУ СПО колледж «УПК «Умиление» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в Основной программе профессионального обучения по профессии: 16675 Повар: Технический (общетехнический и отраслевой) курс.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- Определять разновидности весов по принципу работы и пределам взвешивания;
- уметь классифицировать тепловое оборудование по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- кратковременность и специфика хранения готовой продукции предприятий общественного питания;

- правила хранения продуктов;

- типы электроприводов, применяемые в оборудовании предприятий общественного питания;

- машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей:

- назначение, типы, принцип действия, особенности устройства;

- правила сборки, эксплуатации и техники безопасности;

- машины для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы;

- машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков;

- знать классификацию машин кондитерского цеха.

Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки;

- знать устройство машины для нарезки хлеба;

- знать типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности аппаратов для порционного приготовления кофе и чая;

- знать требования, предъявляемые к торговым помещениям.

2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	25
-теоретических занятий;	20
- практические занятия;	4
Зачет в форме тестирования	1

Тематический план дисциплины
«Оборудование и организация производства
предприятий общественного питания» по профессии 16675 Повар

Содержание		Кол-во часов	
		Теоретических	Практических
Раздел 1. Классификация и характеристика производства предприятий общественного питания	2		-
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания	1	1	
Тема 1.2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	1	1	
Раздел 2. Механическое оборудование	11		
Тема 2.1. Общие сведения о машинах. Универсальные приводы	2	2	
Тема 2.2. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы	5	2	3
Тема 2.3 Машины для приготовления и обработки теста. Приготовление полуфабрикатов из теста	3	2	1
Тема 2.4 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1	1	
Раздел 3. Тепловое оборудование	5		
Тема 3.1 Общие сведения о тепловом оборудовании.	1	1	-
Тема 3.2 Аппараты для жарки и выпечки. Жарочные и пекарские шкафы	2	2	
Тема 3.3. Водогрейное оборудование	1	1	
Тема 3.4. Оборудование для раздачи пищи	1	1	
Раздел 4. Холодильное оборудование	1		-
Тема 4.1. Холодильное оборудование на предприятиях общественного питания	1	1	
Раздел 5. Организация обслуживания посетителей	4	4	-
Тема 5.1. Потребительский спрос и реклама	1	1	
Тема 5.2. Характеристика торговых помещений: состав, размещение, требования	1	1	
Тема 5.3. Классификация и назначение столовой посуды и приборов, белья	1	1	
Тема 5.4. Подготовка к обслуживанию посетителей.	1	1	
Зачет	1	1	
Итого:	24	19	4

питания»

Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания

Особенности деятельности. Отличительные особенности предприятий общественного питания. Сочетание производственных и торговых функций и организация потребления пищи как основная особенность предприятий общественного питания.

Существенные отличия производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания от работы предприятий пищевой промышленности и предприятий розничной торговли. Кратковременность и специфика хранения готовой продукции предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговым признакам, ассортименту выпускаемых изделий, объёму и виду услуг представляемых потребителю. Деление на три группы предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку: заготовочные, доготовочные и предприятия с полным производственным циклом. Общеизвестные и специализированные предприятия общественного питания. Время работы и принципы размещения сети предприятий. Деление предприятий общественного питания по наценочной категории.

Тема 1.2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Организация производства предприятий общественного питания

Снабжение сырьём. Организация снабжения сырьём. Централизованные и децентрализованные источники снабжения. Составление заявок на продукты. Норма запаса сырья. Хранение продуктов. Правила хранения продуктов. Понятие о потерях при хранении продуктов. Тарное хозяйство. Организация тарного хозяйства. Виды тары применяемой на предприятиях общественного питания. Экономия расходов по таре. Материально-техническое снабжение. Виды и источники снабжения предметами материально-технического оснащения. Весовое хозяйство. Значение весоизмерительного оборудования для предприятий общественного питания. Виды весов, применяемых в предприятиях общественного питания. Разновидности весов по принципу работы и пределам взвешивания. Структура производства на предприятиях общественного питания. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест и труда в цехе. Технологическая документация. Организация работы овощного цеха. Назначение овощного цеха, его характеристика. Организация работы мясного и рыбного цехов. Назначение цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Поступление сырья в цех и его хранение.

Практическая работа № 1.

Общие сведения о машинах. Универсальные приводы

Общие сведения о, деталях машин и материалах, применяемых 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. Машины и механизмы: понятия, их отличия. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Структура машин и механизмов.

Электротехнические устройства для включения и выключения электрического оборудования: типы, область применения, устройство; клеммы, контактные группы, особенности переключения контактов.

Типы электроприводов, применяемые в оборудовании предприятий общественного питания. Причины возникновения и последствия действий токов перегрузки и токов короткого замыкания. Аппараты защиты: их типы, устройство и принцип действия.

Классификация механического оборудования по различным признакам. Основные узлы

современной технологической машины, их назначение. Опасные зоны машин и механизмов; способы защиты и соблюдения 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.

Тема 2.2. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы

Машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Протирочные машины: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Устройства для отжима соков: типы, устройство, использование. 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.

Тема 2.3. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов

Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Классификация машин кондитерского цеха. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки.

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.

Практическая работа № 2.

Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации; регулирование толщины нарезки, техника безопасности. Устройства, обеспечивающие безопасность работы машин.

Машины, для нарезки гастрономических товаров: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности.

Тема 3.1. Общие сведения о тепловом оборудовании.

Пищеварочные котлы и автоматы

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных ёмкостях. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. Назначение основных частей тепловых аппаратов. Приборы контроля и управления электротепловыми аппаратами. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты. Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.

Пищеварочные котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, режимы работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Контрольно-измерительная и предохранительная арматура пищеварочных котлов: назначение, общая характеристика; электрическая схема управления.

Устройства электрические варочные (УЭВ): назначение, особенности устройства и эксплуатации, область применения. Общие сведения об автоклавах и вакуум-аппаратах.

Пароварочные аппараты: назначение, типы, особенности устройства основных, узлов,

принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

Аппараты для порционного приготовления кофе и чая. Типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

Тема 3.2. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование.

Жарочные и пекарские шкафы

Электросковороды, фритюрницы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Аппараты с ИК обогревом - грили, тостеры, тостеры и шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. Жарочные аппараты непрерывного действия: автомат для приготовления и жарки пончиков, автомат для приготовления и жарки пирожков с начинкой, жаровни для выпечки блинчиковой ленты, аппарат для приготовления блинчиков с начинкой. Общая характеристика, особенности устройства; приборы автоматического регулирования, техника безопасности при эксплуатации аппаратов непрерывного действия. Прочее жарочное оборудование: назначение общая характеристика, особенности. 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. Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности. 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).

Тема 3.3. Водогрейное оборудование

Автоматические электрокипятильники: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации, и. техники безопасности. Автоматический контроль уровня заполнения кипятильника. Эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

Тема 3.4. Оборудование для раздачи пищи

Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение.

Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

Термостаты, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

Тема 4.1. Холодильное оборудование в общественном питании

Холодильные машины: понятие, и назначение. Понятие об устройстве и принципе работы хладоной 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

Тема 5.1. Потребительский спрос и реклама

Потребительский спрос и его изучение. Реклама ресторанов. Изучение спроса, его прогнозирование. Формирование и развитие спроса. Исследование спроса (реализованный спрос, неудовлетворительный спрос, формирующий спрос).

Тема 5.2. Характеристика торговых помещений: состав, размещение, требования

Виды торговых помещений (торговые залы, банкетные залы, коктейль-холл, бары, залы ожидания); буфеты, буфеты-хлебобезки, подсобные помещения. Размещение торговых залов и торговых помещений. Требования, предъявляемые к торговым помещениям (мебель, вентиляция, освещение отделочные материалы). Оборудование залов, буфетов, баров, сервисной.

Практическая работа № 1 Классификация и назначение столовой посуды и приборов, белья

Посуда, используемая в ресторанах предприятий общественного питания и её предназначение. Посуда фарфоровая, фаянсовая, стеклянная, хрустальная, керамическая, металлическая, деревянная. Столовые приборы: основные и вспомогательные.

Столовое бельё: скатерти, салфетки, полотенца и ручки из льняных тканей.

Практическая работа № 2

Подготовка к обслуживанию посетителей. Обслуживание посетителей

Подготовка торгового зала:

- уборка помещений;
- расстановка столов;
- накрытие их скатертями;
- получение посуды и приборов;
- сервировка столов;
- личная подготовка официанта.

Встреча посетителей и приём заказов. Получение блюд и напитков. Техника подачи блюд и напитков. Подача закусок – общие правила. Подача холодных закусок. Подача горячих закусок. Подача первых блюд. Подача горячих напитков. Характеристика ликёроводочных изделий вин, коктейлей и прохладительных напитков. Подбор вин к блюдам. Подача ликёроводочных изделий, вин и напитков. Коктейли и другие смешанные напитки. Расчёт с посетителями.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Физиология питания, санитария и гигиена», «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

1. Амренова М.М., Гурбо Н.М. , Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я. Повар. Практические основы профессиональной деятельности М.: Академкнига, 2017.
2. Барановский В.А. Повар-технолог Ростов н/Д: «Феникс», 20128
3. Гуляев В.А., Иваненко В.П., Исаев Н.И. и др. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Полный курс: Учебник. /Под ред. проф. В.А. Гуляева/ - М.: ИНФРА, 2018.
4. Елхина В.Д., Журин А.А., Приничкина Л.П., Богачев М.К. Оборудование предприятий общественного питания. Том. 1. Механическое оборудование. 2-е изд. – М.: Экономика, 1987.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: ИРПО; Академия, 2016.
6. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. М.: Юрайт, 2020.
7. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2000.
8. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Оборудование торговых предприятий. – Ростов н/Д: Феникс, 2001.
9. Черевко А.И., Попов Л.Н. Оборудование предприятий общественного питания. Том. 2. Торгово-технологическое оборудование. – М.: Экономика, 1988.