

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БРЕСТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор учреждения образования
«Брестский государственный
торгово-технологический колледж

А.М.Шлепаков

« 26 » 02 2020г.



УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«ОБОРУДОВАНИЕ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

для реализации образовательной программы повышения
квалификации рабочих (служащих)

Профессия: 7512-013 Кондитер

Уровень квалификации: 5-й разряд

Разработчик: Т.Г. Жукович, преподаватель учреждения образования
«Брестский государственный торгово-технологический колледж»

Обсуждено и одобрено на заседании цикловой комиссии технологических
дисциплин.

Протокол от 20. 02. 2020 № 7

Брест
2020

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В результате изучения учебной дисциплины «Оборудование объектов общественного питания слушатель должен:

понимать назначение, общее устройство, принцип работы и правила использования оборудования торговых объектов общественного питания;

производить разборку, сборку рабочих частей машин и механизмов, регулировку рабочих процессов, эксплуатацию оборудования объектов общественного питания.

В процессе изучения учебной дисциплины созданы условия

для воспитания ответственности за соблюдение технологической дисциплины, целенаправленности, требовательности, формирования эмоционально-волевой готовности к выполнению работ;

развития словесно-логической памяти, внимания, сосредоточенности, склонности к анализу, систематизации и обобщению, технического мышления, интереса к осваиваемой профессии.

Учебная дисциплина «Оборудование объектов общественного питания» входит в состав профессионального компонента учебно-тематического плана учреждения образования и предназначена для реализации образовательной программы повышения квалификации рабочих по профессии «Кондитер» 5-го разряда.

Отбор и структурирование содержания тем учебной дисциплины осуществлены на основе требований тарифно-квалификационной характеристики кондитера 5-го разряда, учебно-тематического плана учреждения образования повышения квалификации рабочих.

Учебная программа включает тематический план, в котором указаны темы учебной дисциплины, количество учебных часов, отводимых на их изучение.

Изучение учебной дисциплины «Оборудование объектов общественного питания» осуществляется в тесной взаимосвязи с учебными дисциплинами профессионального компонента учебно-тематического плана, такими как «Производственное обучение», «Товароведение пищевых продуктов», «Специальная технология», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Настоящая учебная программа предназначена для использования при индивидуальной и групповой организации обучения.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по учебной дисциплине
«ОБОРУДОВАНИЕ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Профессия «Кондитер»

Уровень квалификации: 5-й разряд

Тема	5-й разряд		
	Количество учебных часов		
	Всего	Распределение по видам занятий	
		Лекции	ЛПЗ
1.Жарочно-пекарное оборудование. Варочно-жарочное оборудование	2	2	-
Итого	2	2	-

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Жарочно-пекарное оборудование. Варочно-жарочное оборудование

5-й разряд

Сковороды электрические с непосредственным обогревом. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Сковороды электрические с косвенным обогревом. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Блинницы с электрическим обогревом. Назначение, устройство, принцип работы, отличительные особенности, правила безопасной эксплуатации.

Вафельница GES 40 (Roller Grill, Франция)

Тарталетница Соос-Matic (сформой 07.PCTS5) (ICBTecnologie, Италия)

Фритюрницы. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Фритюрница (5л+5л) (Bartscher, Германия).

Жарочные и пекарные шкафы. Назначение, устройство, принцип работы, отличительные особенности, правила безопасной эксплуатации.

Конвекционные печи, пароконвектоматы. Назначение, устройство, принцип работы, отличительные особенности, правила безопасной эксплуатации.

Печь конвекционная XBS 905E (Unox, Италия).

Шкаф расстоечный XL 415 (Unox, Италия).

Печи СВЧ. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Шашлычные печи. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Гриль электрический. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Гриль контактный (Bartscher, Германия).

Общие сведения о плитах, их назначение и классификация.

Несекционные электрические плиты. Устройство, правила эксплуатации и требования по охране труда.

Плиты электрические секционные модулированные с жарочным шкафом и бортиками, с жарочным шкафом без бортиков, с инвентарным шкафом, двухстворчатые с инвентарным шкафом и прямоугольными и круглыми конфорками, плиты для жарки непосредственно на жарочной поверхности, одноконфорочные электроплиты, настольные малогабаритные электроплиты.

Плита индукционная IK 235Z (Bartscher, Германия).

Машина для темперирования шоколада Romati (Италия). Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.

Перечень структурных элементов научно-методического обеспечения (учебно-методического комплекса)

1. Кодекс Республики Беларусь об образовании от 13.01.2011 № 243// Нац. реестр правовых актов Республики Беларусь. 17.01.2011. № 2/1795.

2. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 51: [утв. Постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 25.11 2003 №126].

3. Типовой учебный план по профессии «Кондитер» со сроком обучения 2 месяца: утвержденный Министерством образования Республики Беларусь 15.05.2012.

4. Типовая учебная программа по учебному предмету «Оборудование объектов общественного питания», утвержденная постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 27. 12. 2016 № 122.

5. Учебно-методическая документация.

5.1. Методические разработки: С.М. Кравцова, преподаватель УО «Брестский торгово-технологический колледж»:

«Жарочно-пекарное оборудование»;

«Варочно-жарочное оборудование».

6. Учебные издания.

Национальная учебная литература

Василенко З.В. Предприятия общественного питания / Э.В. Василенко, Т.И. Пискун. Минск, 2007.

Груданов В.Я. Оборудование предприятия общественного питания: учеб.пособие / В.Я. Груданов, И.Ю. Давидович. Минск, 2003.

Шуляков Л.В. «Торгово-технологическое оборудование», Минск, 2004

Шуляков Л.В. «Оборудование предприятий торговли» уч. пособие, Минск «Новое знание», 2004.

Смагин Д.А. «Оборудование объектов торговли и общественного питания», уч. пособие, Минск, 2008.

Учебная литература других изданий

Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественное питание», Москва, 2002.

Драгилев А.И. Технологическое оборудование кондитерского производства : учеб.пособие / А.И. Драгилев, Ф.Н. Хамидулин. СПб., 2011.

Золин В.И. «Технологическое оборудование предприятий общественное питание», Москва, 2001.

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб.пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М., 2009.

Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий / Т.Р. Парфентьева. М., 2002.

Стрельцов А.И. «Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания», Москва, 2002.

6. Электронные образовательные ресурсы.

Учебные фильмы (интернет-источники):

1. Электрофритюрница PFE-1.
2. Чудо техники. Индукционная плита.
3. Эксплуатация пароконвектоматов .
4. Аппарат VarioCookinCentr.
5. Гриль контактный
6. Машина для темперирования шоколада Romati (Италия).