

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БРЕСТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор УО «Брестский
государственный
технологический колледж»


_____ А.М.Шлепаков
« 06 » 02 2020 г.

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«ОБОРУДОВАНИЕ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

для реализации образовательной программы повышения
квалификации рабочих (служащих)

Профессия: 5120-003 Повар

Уровень квалификации: 4, 5-й разряды

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

Обсуждено и одобрено на заседании цикловой комиссии технологических
дисциплин.

Протокол от 16.01.2020 № 6

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 торговых 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 «Повар» 4, 5 -го разрядов.

Отбор и структурирование содержания тем учебной дисциплины осуществлены на основе требований тарифно-квалификационной характеристики повара 4, 5-го разрядов.

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 «Повар»

Уровень квалификации: 4, 5 – й разряды

Тема	4-й разряд			5-й разряд		
	Количество учебных часов			Количество учебных часов		
	Всего	Распределение по видам занятий		Всего	Распределение по видам занятий	
		Лекции	ЛПЗ		Лекции	ЛПЗ
1. Универсальные кухонные машины. Машины для обработки овощей	2	2		2	2	
2. Жарочно-пекарное оборудование. Варочно-жарочное оборудование	2	2		2	2	
Итого	4	4		4	4	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Универсальные кухонные машины. Машины для обработки овощей

4, 5-й разряды

Универсальные кухонные машины. Классификация, устройство, комплектация универсальных кухонных машин сменными механизмами.

Правила крепления сменных механизмов к универсальным приводам. Правила безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин.

Машина УКМ-П/РФ

Характеристика машин, применяемых для обработки овощей, их классификация.

Картофелеочистительные машины. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации картофелечисток периодического действия. Меры по экономному расходованию электроэнергии и сокращению отходов при очистке овощей.

Машины и механизмы для нарезки овощей. Универсальные овощерезательные машины, овощерезательные механизмы к универсальным приводам. Машины и механизмы для нарезки вареных овощей с индивидуальным приводом.

Овощерезка (RobotCoup, Франция)

Машины и механизмы для протирания овощей и приготовления картофельного пюре. Машины для приготовления картофельного пюре. Машины для протирания вареных овощей и других продуктов. Протирочные механизмы.

Универсальная кухонная машина для овощных цехов, назначение, устройство, комплект сменных исполнительных механизмов, их установка, правила эксплуатации и требования по охране труда.

Машина УКМ-П/РФ

Тема 2. Жарочно-пекарное оборудование. Варочно-жарочное оборудование

4, 5-й разряды

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 расстоечныйXL 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).

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

1. Кодекс Республики Беларусь об образовании от 13.01.2011 №243-З// Нац. Реестр правовых актов Респ.Беларусь.17.01.2011.№2/1995.

2. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 51.

3.Типовой учебный план по профессии «Повар» со сроком обучения 3 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.

Методические разработки: Т.Г.Жукович. УО «Брестский торгово-технологический колледж»:

- «Оборудование для обработки овощей»;

- «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.

ШуляковЛ.В. «Торгово-технологическое оборудование», Минск, 2004

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

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

Учебная литература других изданий

БотовМ.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.

ЗолинВ.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.

7. Электронные образовательные ресурсы.

Учебные фильмы (интернет-источники):

1. «Машина МОК»;
2. «Овощерезка RobotCoupeCL50 ultra»;
3. «Приготовление пюре RobotCoupeCL50 ultra»;
4. «Чудо техники. Индукционная плита»;
5. «Эксплуатация пароконвектоматов»;
6. «Аппарат VarioCookinCentr»;
7. «Гриль контактный».