

Аннотация  
к рабочей программе учебной дисциплины ОП.14 **Оборудование  
предприятий общественного питания**  
по специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции  
общественного питания  
базовой подготовки  
Квалификация техник-технолог  
Форма обучения – очная

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 (260807) «Технология продукции общественного питания». Данная дисциплина предполагает изучение основных видов технологического оборудования, приобретение навыков рационального подбора и безопасной эксплуатации технологического оборудования.

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

Цель изучения дисциплины состоит в том, чтобы дать студентам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию торгово-технологического оборудования.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий;
- изучение основных нормативных актов, регламентирующих использование торгово-технологического оборудования;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- знать классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

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.

ОК4.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.

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями:**

### **1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

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.

### **2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.

### **3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

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.

### **4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

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.

### **5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

### **6. Организация работы структурного подразделения**

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;\_ подбирать необходимое оборудование;
- оценивать эффективность его использования;

- эксплуатировать торгово-технологического оборудование с соблюдением правил безопасности;
- осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний;
- расследовать несчастные случаи на производстве, документально оформлять их.

знать:

- новейшие достижения научно - технического прогресса в отрасли, классификацию, назначение, устройство основных узлов,
- принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; основные положения по охране труда и противопожарной безопасности;
- правовую базу;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
- причины возникновения и профилактику производственного травматизма.

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	75
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	50
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	15
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	25
в том числе:	
реферат	2
доклад	5
презентация	6
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» требует наличия учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся, образцы оборудования предприятий общественного питания;
- комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания»;
- нормы оснащения доготовочных предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием;
- нормы технического оснащения специализированных предприятий общественного питания.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

## 1. Федеральные законы

- 1.1 Конституция Российской Федерации. Основной закон.-М.,1994
- 1.2 Гражданский кодекс РФ. – М.,1995.
- 1.3 Закон Российской Федерации « О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» №5215-1 от 18.06.93.
- 1.3 Закон РФ « Об образовании» от 10.07.1992 №3266 – 1.

## 2. Нормативные документы

- 2.1 Нормы оснащения доготовочных предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием. Приложение №1 к приказу МТ СССР от 30.06.86 №153
- 2.2 Примерные нормы технического оснащения специализированных предприятий общественного питания. Приложение к приказу МТ СССР №307 от 31.12.87 – М., 1989.
- 2.3 Письмо Минфина РФ от 30.08.93. № 104 « Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»
- 2.4 Перечень оборудования для организаций общественного питания и торговли, ч.1,2 – М., ОЦПКРТ, 1997

## 3. Учебная литература

- 3.1 Основная
  - 3.1.1. Золин В.Н Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.П.Золин.-2-е изд. Стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2003.-248с.
  - 3.1.2. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий[Текст]: учебник для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева , Н.В. Миронова, А.А. Петухова.-7-е изд., стер.-М.6 Издательский центр «Академия», 2012.-224с.
- 3.2. Дополнительная
  - 3.2.1 Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. – 6-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков ир К», 2008
  - 3.2.2 Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования.
  - 3.2.3 Проспекты интернета на торгово-техническое оборудование для предприятий общественного питания.

## 4. Журналы, каталоги, технические проспекты

- 4.1 «Питание и общество».
- 4.2 «Торговое оборудование в России».
- 4.3 «Ресторанный бизнес».
- 4.4 «Деловая Русь».