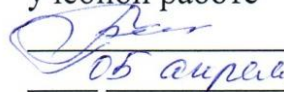


УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебной работе

 И.В. Бондаренко
05 апреля 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565).

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины обязательной части профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

Составитель: Шевелева А. С., преподаватель ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7 от 07.03.2023 г.


Председатель предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин


_____ С.А.Кравец

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.

Протокол № 8 от 07.04.2023 г.

Начальник отдела учебно-методической работы


_____ И.Ю. Шурыгина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям.

16472	Пекарь
12901	Кондитер
16675	Повар

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1 – 11; ПК 1.1–1.4, ПК 2.1 - 2.8, ПК 3.1 - 3.7, ПК 4.1 - 4.6, ПК 5.1 - 5.6, ПК 6.1 - 6.4 ЛР 9 ЛР 10, ЛР 13	<ul style="list-style-type: none"> - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по 	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания.

	<p>обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <ul style="list-style-type: none">- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	76
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	28
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа студента (всего)	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	8

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 03 Техническое оснащение организаций питания

Наименование тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.		
Тема 1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13
Тема 1.1. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	6	ОК1-7,9,10
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 1 Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов		
Тема 1.2. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	6	ОК1-7,9,10
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5

	Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1-4.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие 2 Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы		ПК 6.4 ЛР 9,ЛР 10,ЛР 13
Тема 1.3. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	6	ОК1-7,9,10
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ЛР 9,ЛР 10,ЛР 13
	Практическое занятие 3 Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров		
Тема 1.4. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 9,ЛР 10,ЛР 13
Тема 1.5. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	8	ПК 5.1-5.5
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	ПК 6.4 ЛР 9,ЛР 10,ЛР 13
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 4 Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья		
	Самостоятельная работа	2	
	Самостоятельная работа 1 Подготовка презентации по требованиям к безопасности производственного оборудования.		
Тема2. Классификация	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10

теплового оборудования	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13
Тема 2.1. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.2. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.3. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.4. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		

			ЛР 9,ЛР 10,ЛР 13
Тема 2.5. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР 9,ЛР 10,ЛР 13
Тема 2.6. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	6	ОК1-7,9,10
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ПК 5.2
	Практическое занятие 5 Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации теплового оборудования		ПК 6.4 ЛР 9,ЛР 10,ЛР 13
Тема 3. Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 9,ЛР 10,ЛР 13
Тема 3.1 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины, шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки), льдогенераторы	Содержание учебного материала	6	ОК1-7,9,10
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 9,ЛР 10,ЛР 13
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	13

	Практическое занятие 6 Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования		
Тема 4. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала	8	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 9,ЛР 10,ЛР 13
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	2	
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 7 Организация и техническое оснащение зон кухни для приготовления полуфабрикатов		
	Самостоятельная работа	2	
Самостоятельная работа 2 Подготовка презентации по теме: Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе			
Консультации	2		
Экзамен	8		
Всего	76		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; комплект плакатов по морфологии микроорганизмов.

Технические средства обучения: интерактивная доска, мультимедиа-проектор, ноутбук, колонки.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий

3.2.1. Основные печатные издания

1. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., стер. – Москва. : Издательство Юрайт, 2019. – 332 с.

2. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Рекомендовано (ФГАУ «ФИРО») в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (из списка ТОП-50)/ Калинина В.М., 42-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019, 256 с

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования/Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 1-е изд. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с

4. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции, учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования/ Шильман Л.З. – 4-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019, 176 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

6.Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПроФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/94724> (дата обращения: 04.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.2.3. Дополнительные источники

7.Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации» № 90-ФЗ.

8.Федеральный закон «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p style="text-align: center;">Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания. <p style="text-align: center;">Перечень умений, осваиваемых в рамках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готов изучать новое; - владение основными техническими характеристиками технологического оборудования в процессе деятельности; - умение работать с нормативными документами; - уметь организовать рабочее место и ответственное отношение к соблюдению правил охраны труда во время учебных занятий и практики. 	<p style="text-align: center;">Оценка</p> <p>результатов выполнения: текущего контроля (устный/письменный опрос, контрольные вопросы и др.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий; - промежуточной аттестации.

<p>ДИСЦИПЛИНЫ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования. 		<ul style="list-style-type: none"> - умеет принимать решения в ситуационных задачах; - продуктивно работает в команде.
---	--	--

<p>Личностные результаты:</p> <p>ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;</p> <p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;</p> <p>ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.</p>		
--	--	--