

Министерство образования, науки и молодёжной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«**Ветлужский лесоагротехнический техникум**»

РАССМОТРЕНО
На заседании МК технолого-экономического
цикла
Руководитель МК
_____ Т.А.Лавренова
Протокол № 1
от " " 2021 г

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____ Замышляева М.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

**Образовательной программы СПО по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело**

**Форма обучения – очная
Профиль - естественнонаучный**

Ветлужский район
2023 г.

Рабочая программа ОП.03 Техническое оснащение организаций питания разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828).

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Разработчик: Каськова Валентина Сергеевна, преподаватель
обще профессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания студент должен освоить соответствующие ей общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь и знать:

Умения	Знания
<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	<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>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 <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	
---	--

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	64
Объем образовательной программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	33
лабораторные занятия	Не предусмотрено
практические занятия	27
курсовая работа	Не

	предусмот рено
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет – 2 часа)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	1	ОК1-11
	Введение		
Раздел 1	Механическое оборудование	21	ОК1-10 ПК 1.1 ПК 3.1- ПК 4.1 ПК 5.1
Тема 1.1. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	1	ОК1-11 ПК 1.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.		
	Практическое занятие №1	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин		
Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	2	ОК1-11 ПК 1.1 ПК 3.1
	Оборудование для обработки овощей, плодов		
Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	2	ОК1-11 ПК 1.1
	Оборудование для обработки мяса, рыбы		
	Практическое занятие №2	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы		
Тема 1.4. Оборудование для	Содержание учебного материала	2	ОК1-11 ПК 3.1
	Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров		

нарезки хлеба, гастрономических товаров			ПК 4.1
	Практическое занятие №3	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров		
Тема 1.5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	2	ОК1-11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки		
Тема 1.6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала	2	ОК1-11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.		
Тема 1.7. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	2	ОК1-11 ПК 4.1
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья		
	Практическое занятие №4	2	ПК 5.1
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья		
Раздел 2.	Тепловое оборудование	23	ОК1-11 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
Тема 2.1. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК1-11 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1
	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		

	Практическая работа № 5 Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	ПК 5.1
Тема 2.2. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала Жарочное оборудование.	2	ОК1-11 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие №6 Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2	
Тема 2.3. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала Многофункциональное оборудование.	2	ОК1-11 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие №7 Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата.	2	
Тема 2.4. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала Универсальное и водогрейное оборудование.	2	ОК1-11 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
Тема 2.5. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала Оборудование для бариста	2	ОК1-11 ПК 4.1
	Практическая работа №8 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2	
Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	ОК1-11 ПК 2.1 ПК 4.1
	Практическое занятие №9 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	2	
	Практическая работа №10 Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	2	

Раздел 3	Холодильное оборудование	4	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	1	ОК1-11 ПК 1.1- ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
Тема 3.2. Льдогенераторы	Содержание учебного материала	1	ОК1-11 ПК 1.1 ПК 3.1 ПК 4.1
	Льдогенераторы.		
	Практическое занятие №11	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов		
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	9	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала	2	ОК1-11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Классификация организаций питания		
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой	Содержание учебного материала	2	ОК1-11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания		
	Практическое занятие №12	2	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов		
	Практическое занятие №13	2	

продукции в организациях питания	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов		
	Практическое занятие №14	1	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		60	
Самостоятельная работа обучающихся: Составление схемы классификации основного технологического оборудования. Решение ситуационных задач		4	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: столы ученические, стулья ученические, стол преподавателя, стул преподавателя, доска ученическая, ноутбук, мультимедийный проектор, экран, оргтехника, шкаф для хранения муляжей, раздаточный дидактический материал, наглядные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

Основные источники

1. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

Дополнительные источники

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013.

2. 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. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

3. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для СПО/Валентина Михайловна Калинина.-3-е изд., стер.- М.: Изд.центр «Академия», 2004.-432 с.

4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление

Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Электронные издания:

Электронно-библиотечная система <https://www.book.ru>

<https://www.lanbook.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, 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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: письменных и устных ответов.</p>

<p>Умение:</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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Итоговая аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде: письменных и устных ответов.</p>
---	---	---

производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		
---	--	--