

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.03 Техническое оснащение организаций питания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовая подготовка)

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу


Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев


Орел, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.03 Техническое оснащение организаций питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация – разработчик: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»
Разработчик: Аленичева Наталия Викторовна, преподаватель

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК профессионального цикла
Протокол № 1 от «30» августа 2024 г.
Председатель ПЦК  Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2024 г.
Председатель НМС  В.С.Дудинова

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального цикла ОПД.03 Техническое оснащение организаций питания разработана на основе требований ФГОС СПО. Рабочая программа является частью ППССР, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место общепрофессиональной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл дисциплин

1.2. Цели и задачи общепрофессиональной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<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 	<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

	<p>предложения по их минимизации и устранению;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания
--	---	---

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

Всего по образовательной программе –106 часов,
 учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем – 94 часа;
 в том числе:

самостоятельная учебная работа- 12 час.,
 лабораторные работы и практические занятия- 40 часов,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего по образовательной программе	106
учебная нагрузка обучающегося	94
в том числе:	
практические занятия	40
самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
Экзамен	

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел 1	Механическое оборудование	
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала (1-2)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.	2
	Тематика практических работ (3-4)Практическая работа №1. Аппараты защиты. Составление таблицы: «Аппараты защиты и их отличительные особенности».	2
Тема 1.2. Универсальные приводы.	Содержание учебного материала (5-6)Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2
	Тематика лабораторных работ (7-8)Лабораторная работа № 1. Универсальный привод Изучение универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей	Содержание учебного материала (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
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала (11-12)Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2
	Тематика лабораторных работ (13-14)Лабораторная работа № 2. Машины для обработки мяса и рыбы.	2

	Изучение оборудования для обработки мяса, рыбы	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба	Содержание учебного материала (15-16)Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2
	Тематика лабораторных работ (17-18).Лабораторная работа № 3. Слайсер Изучение оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования	Содержание учебного материала (19-20)Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2
	Тематика лабораторных работ (21-22).Лабораторная работа № 4.Оборудование для вакуумирования Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	2
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала (23-24)Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала (25-26)Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2
	Тематика лабораторных работ (27-28).Лабораторная работа № 5.Тестомесильные и взбивальные машины. Изучение оборудования для подготовки кондитерского сырья	2
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2
Тема 1.9. Весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала (29-30)Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам. Общие принципы устройства и индексации товарных весов. Метрологические эксплуатационные требования, предъявляемые к весам.	2
	Тематика лабораторных работ (31-32).Лабораторная работа № 6.Весоизмерительное оборудование.	2

	Изучение весов различных типов и изучение правил их безопасной эксплуатации.	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить тестовые задание на тему: «Весомизмерительное оборудование».	2
Раздел 2.	Тепловое оборудование	
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала (33-34)Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала (35-36)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	2
	Тематика лабораторных работ	
	(37-38)Лабораторная работа № 7. Варочное оборудование Изучение варочного оборудования	2
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала (39-40)Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2
	Тематика лабораторных работ	
	(41-42)Лабораторная работа № 8. Жарочное оборудование Изучение жарочного оборудования	2
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала (43-44)Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Универсальное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2
	Тематика практических работ	
	(45-46)Практическая работа №2. Кипятильники. Водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2
	Тематика лабораторных работ	
	(47-48)Лабораторная работа № 9. Водонагреватели. Изучение водогрейного оборудования	2
Тема 2.5	Содержание учебного материала	

Оборудование для бариста	(49-50)Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2
	Тематика лабораторных работ	
	(51-52)Лабораторная работа № 10. Оборудование для бариста Изучение оборудования бариста	2
Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи и СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	
	(53-54)Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2
	Тематика практических работ	
	(55-56)Практическая работа № 3. Линии самообслуживания. Правила безопасной эксплуатации.	2
	Тематика лабораторных работ	
	(57-58)Лабораторная работа № 11. Микроволновые печи. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	2
Раздел 3	Холодильное оборудование	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	
	(59-60)Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2
Тема 3.2 Холодильные шкафы	Содержание учебного материала	
	(61-62)Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2
	Тематика практических работ	
	(63-64)Практическая работа № 4.Холодильные прилавки-витрины.Принципы работы, назначение, устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2
	Тематика лабораторных работ	
	(65-66)Лабораторная работа № 12. Ледогенераторы. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения	Содержание учебного материала	
	(67-68)Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2
	Тематика практических работ	
	(69-70)Практическая работа 5.Холодильные камеры. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	

Классификация организаций питания	(71-72)Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	2
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2
Тема 4.2. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	2
	(73-74)Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	
	Тематика практических работ	2
	(75-76)Практическая работа № 6. Организация работы кухни и ее зонирования. 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	
	(77-78)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	2
	Тематика практических занятий	4
	(79-80)Практическая работа № 7. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2
	(81-82)Практическая работа № 8. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Оснащение учебного кабинета: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся (30), комплект учебно-методической документации (на каждого обучающегося), электронные учебники, электронные видеоматериалы, комплекты плакатов.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Для реализации программы библиотечный фонд техникума должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1 Печатные издания:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с

2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 14-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с

4. 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. – 432 с.

3.2.2 Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.

2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.

3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.

4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.

5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p>Знание:</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; <p>правила охраны труда в организациях питания</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования
<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 	<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>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

<p>безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <ul style="list-style-type: none">– 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 <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	
--	--