

**Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАОУ СПО СО РМТ
_____ В.С. Моисеев

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины**

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Согласована
методической цикловой комиссией
Протокол № ____ от
« ____ » _____ 20 ____ г.

Принята
методическим советом
Протокол № ____ от
« ____ » _____ 20 ____ г.

Составители:

Ганицева Светлана Владимировна, преподаватель высшей
квалификационной категории

Никулина Людмила Константиновна, преподаватель высшей
квалификационной категории

Попкова Надежда Викторовна

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального
государственного образовательного стандарта среднего профессионального
образования по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью 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 освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы 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 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	<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>обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>— оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>— рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия; практические занятия; контрольные работы	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация проводится в форме – дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объём часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	4
	Содержание учебного материала		
<i>Введение</i>	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	ОК1-7,9,10
<i>Раздел 1</i>	<i>Механическое оборудование</i>	26	
<i>Тема 1.1. Общие сведения о машинах</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК1-7,9,10
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.		
<i>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.		
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	2	
	<i>Тематика практических занятий</i>		
	Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	-	
<i>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	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.		
	Тематика практических занятий	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.		
	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.		
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	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		
	Тематика практических занятий	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.		
	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.		
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.		
	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.		
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10

Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Тематика практических занятий	2	ПК 6.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки.		
	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.	-	
Тема 1.7. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья.		
	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.	-	
Раздел 2	Тепловое оборудование	16	
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	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
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.		
	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.	-	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		

Варочное оборудование	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	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
	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.	-	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	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
	Тематика практических занятий Изучение правил безопасной эксплуатации 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.	-	
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	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
	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.	-	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	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
	Тематика практических занятий Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	4	

	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	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.	-	
Раздел 3	Холодильное оборудование	2	
Тема 3.1. Классификация холодильного оборудования. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.	Тематика практических занятий Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Стационарные охлаждаемые объекты, камеры охлаждаемые сборно – щитовые. Шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины; льдогенераторы; оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры. Назначение, типы, общая характеристика, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	2	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
	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.	-	
	Дифференцированный зачёт	2	
Всего:		48	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного и кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения: ноутбук; проектор мультимедийный; экран проекционный, колонки.

Электронные образовательные ресурсы:

- Оборудование и технология розничной торговли
- Поварское искусство
- Презентации по темам
- Видеоматериал

Плакаты:

- Комплект электронных плакатов

Контрольно-кассовая техника и весоизмерительное оборудование:

- ККМ WAB 04
- ККМ ЭКР 3102Ф
- ККМ ЭКР 3102Ф
- ККМ ЭКР 2102 К

Электронные весы

Электронные весы «Лидер»

Электронные весы «Меркурий»

Настольные весы

Товарные весы

Оборудование учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха:

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц
1.	Весы настольные электронные	2
2.	Блендер	1
3.	Мясорубка	3
4.	Слайсер	3
5.	Соковыжималка	2
6.	Процессор кухонный	1
7.	Микшер планетарный	2
8.	Миксер	1
9.	Кофемашина	1
10.	Кипятильник воды	1
11.	Микроволновая печь	2
12.	Фритюрница	1

13.	Машина для вакуумной упаковки	1
14.	Пароконвектомат	2
15.	Плиты электрические 4- комф.	4
16.	Плита индукционная	2
17.	Шкаф холодильный	1
18.	Шкаф шоковой заморозки	1
19.	Шкаф духовой электрический, встроенный	2
20.	Зонт вентиляционный	6
21.	Стеллаж передвижной для сушки посуды	1
22.	Стол�ы пристенные с бортом	19
23.	Стол�ы производственные	7
24.	Шкаф кухонный	2
25.	Шкаф	1
26.	Шкаф для одежды 2-х секционный	2
27.	Шкаф для одежды 3-х секционный	6
28.	Моечная ванна двухсекционная	2
29.	Подставка под пароконвектомат	1
30.	Стол с моечной ванной	2
31.	Стеллаж четырёх уровневый	1
32.	Гастроёмкость	10
33.	Набор кастрюль 2 л; 1,5 л; 1 л	15
34.	Сковорода	20
35.	Венчик	3
36.	Сито	3
37.	Лопатки металлические	5
38.	Половник	5
39.	Шумовка	3
40.	Щипцы кулинарные универсальные	1
41.	Ножи кухонные	15
42.	Доски разделочные	20
43.	Набор выемок (различной формы)	2
44.	Корзина для мусора	2

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные и электронные издания):

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – «Академия», 2011.
2. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО. 2012
3. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум. 2012
4. Санитарные правила для предприятий общественного питания. 2015
5. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле: официальный документ. 2012

Дополнительные источники (печатные издания):

1. Кащенко В. Ф., Кащенко Р. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для СПО. 2010
2. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО. 2009
3. Пилипенко Н. И., Пелевина Л. Ф. Процессы и аппараты: учебник для СПО. 2008
4. Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник. 2006
5. Стрельцов А. Н., Шишов В. В. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания. 2006
6. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для СПО. 2004

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Торговое оборудование в России»
3. «Ресторанный бизнес»
4. «Охрана труда и социальное страхование»

Интернет-источники:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: 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>	<p>- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. 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: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования</p>
<p>Умение: 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 тех-</p>	<p>- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

<p>ники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>- <i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p>- <i>Точность оценки</i></p> <p>- <i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p>- <i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p>- <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p>- <i>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</i></p>
--	--	---