

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

(ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ)

2024 г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (с изменениями и дополнениями)
2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
5. Примерной основной образовательной программы специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дел, утвержденной протоколом ФУМО по УГПС 43.00.00. Сервис и туризм от 28.06.2021 № 01, зарегистрировано в гос. реестре ПООП Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, рег. № 38.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик:
Шанаурова Марина Александровна, Мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское, кондитерское дело входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППССЗ.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
	У. 2	подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь
	У. 3	обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства
	У. 4	производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	У. 5	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
Знать		
	З. 1	характеристики основных типов организации общественного питания
	З. 2	принципы организации кулинарного и кондитерского производства
	З. 3	учет сырья и хранение готовых изделий на производстве
	З. 4	устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования
	З. 5	виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции
Практический опыт		
	ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

	ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
	ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к

		реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Формируемые компетенции		
	ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
	ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
	ОК08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
	ОК09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 80 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 62 часа.

Всего занятий 18 часов:

Теоретического обучения 8 часов;

Практические занятия 6 часов;

Консультации 2 часа;

Экзамен 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	80
Самостоятельная учебная нагрузка	62
Всего занятий	18
Теоретическое обучение	10
Практические занятия	6
Промежуточная аттестация:	
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	
Объем образовательной нагрузки			80
Самостоятельная учебная нагрузка	40	22	62
Всего занятий	8	10	18
Теоретического обучения	4	8	8
Практическое обучение	4	2	6

2.3. Тематический план и содержание дисциплины ОП.03 Техническое оснащение предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа, курсовая работа (проект)	Методическая характеристика урока	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень усвоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Техническое оснащение предприятий общественного питания							
Тема 1.1 Оборудование специализированных цехов ПОП.	1,2	Содержание учебного материала:	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	3. 2 3. 3 У. 2 3. 3	ПК1.1 ОК2 ОК5	2
		Оборудование специализированных цехов ПОП. Снабжение рабочих мест сырьем, полуфабрикатами.					
Тема 1.2 Общие сведения об оборудовании ПОП.	3,4	Практическое занятие №1	Тип: совершенствование умений и навыков Метод: практический Форма: индивидуальная	2	У. 2 3. 3 3. 1	ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9	3
		Общие сведения об оборудовании ПОП, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.					
	5,6	Практическое занятие №2	Тип: совершенствование умений и навыков Метод: практический Форма: индивидуальная	2	У. 3 У. 4 3. 4 3. 2 3. 3	ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9	3
		Составление схемы технологического процесса снабжения рабочих мест сырьем.					
Тема 1.3 Тепловое и холодильное оборудование ПОП.	7,8	Содержание учебного материала:	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма:	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК1.1 ПК1.2 ОК2 ОК5	2
		Общая характеристика. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.					

			фронтальная					
Тема 1.4 Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.	9,10	Содержание учебного материала:	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	3.4 3.2 3.3	ПК1.1 ОК1 ОК2		
		Общая характеристика оборудования овощного цеха. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для обработки картофеля						
	11,12	Практическое занятие №3 Составление схемы технологического процесса обработки картофеля механическим способом.	Тип: совершенствование умений и навыков Метод: практический Форма: индивидуальная	2	У.3 У.4 3.4 3.2 3.3	ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9		
Тема 1.5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе.	13,14	Содержание учебного материала:	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная					
		Организация рабочих мест в мясо - рыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Оборудование мясо - рыбного цеха. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации мясорубок; фаршемешалки; машины для рыхления мяса котлетоформовочной машины; рыбоочистительной машины						
Консультация	15,16			2				
Экзамен	17,18			2				
Самостоятельная работа обучающегося				62				
Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе.		Содержание учебного материала: Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и механизмов кондитерского цеха: измельчительных механизмов-; кофемолки; машины для просеивания муки; тестомесильных машин- взбивальных машин	Тип: усвоение нового материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма:	12	У.3 У.4 3.4 3.2 3.3	ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9	2	

		самостоятельная работа					
Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.	Содержание учебного материала: Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Общие сведения об оборудовании горячего цеха. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного оборудования: плиты электрические ПЭСМ – 4; ПЭСМ - 4ШБ и др.; ЭП - 4, ЭП -8; пищеварочные котлы КПЭ – 100; КПЭСМ -60.	Тип: усвоение нового материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	10			2	
Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.	Содержание учебного материала: Организация рабочих мест в холодном цехе в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Общие сведения об оборудовании холодного цеха. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и сменных механизмов для нарезки свежих и вареных овощей, для фигурной нарезки, для перемешивания салатов и винегретов.	Тип: усвоение нового материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	10			2	
Холодильное оборудование для различных цехов.	Содержание учебного материала: Понятие о компрессионной машине, принцип ее действия. Холодильные шкафы, прилавки, витрины – правила эксплуатации и безопасности труда.	Тип: усвоение нового материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	10			2	
Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений.	Содержание учебного материала: Организация, техника и правила хранения. Оборудование для раздачи пищи (мармиты, тепловые шкафы), кофеварка и др. организация отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг ОП. Техническое оснащение вспомогательных помещений (хлеборезки, моечной столовой посуды).	Тип: усвоение нового материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	10			2	
Организация работы по охране труда.	Содержание учебного материала: Инструктажи по ТБ. Производственный травматизм. Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно – гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на ПОП. Основные мероприятия по ТБ на производстве. Первая доврачебная помощь при	Тип: усвоение нового материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная	10			2	

	несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на ПОП.	работа					
	Всего:		80				

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. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактическое единицы закрепляется во время прохождения практики.).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по оборудованию предприятий общественного питания и организации производства на предприятиях общественного питания.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016. -III, 8 с.

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

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

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

5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото-способности 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/

6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

7. 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.

8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Дополнительные источники:

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

2. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

4. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

5. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	оценка результатов выполнения практической работы; Рецензирование и проверка домашней контрольной работы
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	
производить мелкий ремонт основного технологического кулинарного и кондитерского производства	
производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»	
Знать:	
характеристики основных типов предприятий общественного питания	
принципы организации кулинарного и кондитерского производства	
учёт сырья и готовых изделий на производстве	
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; механического, теплового и холодильного оборудования	
правила их безопасного использования	
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	