

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с получением среднего профессионального образования (СПССЗ), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 384 от 22 апреля 2014 г.

Организация - разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Криштопова С.Л., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь:**

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **знать:**

- характеристики основных типов организаций общественного питания;
- принципы организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила безопасного использования технологического оборудования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Студент должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

	выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими видам деятельности:

Код	Наименование
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента - 102 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 68 часа;
 самостоятельной работы студента - 34 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	38
контрольные работы	0
курсовая работа (проект)	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
проработка дополнительной учебной и специальной литературы	16
проведение статистических наблюдений	18
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ОП.13 Техническое оснащение и организация рабочего места			
Раздел 1. Принципы организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства		24	
Тема 1.1. Характеристики основных типов организаций общественного питания	Содержание учебного материала	3	2
	1 Общая характеристика предприятий общественного питания (ПОП). Классификация ПОП по различным признакам	2	
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа: 1.Работа с нормативной документацией .	1	
Тема 1.2. Организация производства на ПОП.	Содержание учебного материала	21	2
	1 Цеховая структура производства. Принципы организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства.	2	
	2 Организация производства в заготовочных цехах: овощной, мясной, рыбный цехи. Назначение, технологический процесс обработки, оборудование, инвентарь, инструменты цеха, организация труда.	2	
	3 Организация производства в кондитерском цехе. Назначение, технологический процесс обработки, оборудование, инвентарь, инструменты цеха, организация труда.	2	
	4 Организация производства в доготовочных цехах: горячий, холодный. Назначение, технологический процесс обработки, оборудование, инвентарь, инструменты цеха, организация труда	2	
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	6	
	1 Состав, планировка, требования к помещениям ПОП.	2	
	2 Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд.	2	
	3 Подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря. Составление модели производства мясных полуфабрикатов.	2	
	Контрольная работа	0	

	Самостоятельная работа 1.Работа с нормативной документацией 2.Составление схем: размещения оборудования с учетом технологического процесса 3.Заполнение таблицы «Перечень инвентаря, инструментов используемых в цехах ПОП» 4.Составление творческих отчётов, кроссвордов, презентаций по теме	7	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования		78	
Тема 2.1 Механическое оборудование.	Содержание учебного материала	27	2
	1 Общие сведения о машинах. Классификация механического оборудования. Мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Правила безопасного использования технологического оборудования.	2	
	2 Передаточные механизмы в технологические машины. Машины для обработки овощей и картофеля.. Обслуживание основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства.	2	
	3 Универсальные кухонные машины. Машины для измельчения мяса. Машины кондитерского цеха.. Обслуживание основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кондитерского производства.	2	
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	12	
	1 Изучение устройства универсальных приводов, подбор комплекта сменных механизмов к ПУ-0,6 приобретение навыков безопасной эксплуатации.	2	
	2 Изучение устройства, принципа действия машин для обработки овощей типа МОК, приобретение навыков безопасной эксплуатации.	2	
	3 Изучение устройства, принципа работы машин для нарезки овощей МРО-50-200; МРОВ-160, овощерезка Robot Coupe CL 20, приобретение навыков безопасной эксплуатации.	2	
	4 Изучение устройства, правил сборки, инструкции по безопасной эксплуатации машин для обработки мяса МИМ-82.	2	
	5 Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации просеивательной машины МПМ-800, тестомесильной машины ТММ-1М.	2	
	6 Изучение устройства, принципа работы взбивальных машин, приобретение навыков безопасной эксплуатации.	2	
	Контрольная работа	0	

	Самостоятельная работа 1. Схема «достоинства и недостатки передаточных механизмов». 2. Подготовка творческих отчетов, кроссвордов, презентаций (согласно теме) 3. Составление алгоритма сборки мясорубки 4. Составление т таблицы «характеристика маши для приготовления теста и крема» 5. Комплект МС к универсальному приводу	9	
Тема 2.2 Тепловое оборудование.	Содержание учебного материала	27	2
	1 Характеристика основных способов тепловой обработки. Общие сведения о тепловом оборудовании.	2	
	2 Варочное оборудование. Классификация и устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности.	2	
	3 Жарочно-пекарное оборудование. Классификация и устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности	2	
	4 Варочно-жарочное оборудование. Классификация и устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности.	2	
	Практические занятия	10	
	1 Ознакомление с устройством, принципом работы котлов стационарных: КПЭ, КЭ-100, 160. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	2 Ознакомление с устройством, принципом работы многофункционального теплового оборудования, УЭВ-60. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	3 Ознакомление с устройством варочно-жарочного оборудования, инструкциями по эксплуатации ПЭ, индукционных плит Nurakan.	2	
	4 Ознакомление с устройством, принципом действия аппаратов для жарки СЭСМ, СЭ, фритюрниц, подготовка к работе.	2	
	5 Ознакомление с устройством, принципом действия аппаратов для выпечки ШЖЭСМ-2К, ШПЭСМ, правилами безопасной эксплуатации.	2	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа: 1. Работа с конспектом 2. Составление творческих отчётов, кроссвордов, презентаций по теме «Тепловое оборудование» 3. Заполнение таблицы «техническая характеристика котлов» 4. Сравнительная характеристика аппаратов для жарки 5. Сравнительная характеристика аппаратов для выпечки	9	
	Тема 2.3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	
1 Общие сведения о холодильном оборудовании. Классификация способов охлаждения. Классификация холодильного оборудования Технология Пакокедж.		2	
2 Виды холодильного оборудования. Общая характеристика. Требования к эксплуатации.		2	
Практические занятия		4	
1 Ознакомление с устройством торгово-холодильного оборудования, правилами безопасной эксплуатации холодильных шкафов, холодильных камер КХС, КХН.	2		

	2	Ознакомление с устройством холодильного оборудования, правилами безопасной эксплуатации холодильных прилавков, витрин «Таир».	2	
		Контрольная работа	0	
		Самостоятельная работа: 1.Работа с конспектом 2.Подготовка информационных сообщений, презентаций «Пакоджет» 3.Составление таблицы «классификация холодильного оборудования» 4.Правила эксплуатации холодильного оборудования	4	
Тема 2.4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции		Содержание учебного материала	12	2
	1	Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	2	
		Практические занятия	6	
	1	Ознакомление с назначением, устройством мармита МСЭСМ-3К, подготовка к работе.	2	
	2	Ознакомление с назначением, устройством, принципом работы МСЭСМ-110, МСЭ-84.	2	
	3	Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.	2	
		Контрольная работа	0	
		Самостоятельная работа: 1.Работа с конспектом 2.Подготовка презентаций, тематических папок «Оборудование для раздачи пищи» 3.Подготовка презентаций, тематических папок «Отпуск готовой кулинарной продукции»	4	
Примерная тематика курсовой работы (проекта)				
Самостоятельная работа студента над курсовой работой (проектом)				
Всего			102	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины проходит в кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, в мастерских: «Поварское дело», «Кондитерское дело» «Хлебопечение».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебной мебели;
- рабочее место преподавателя;
- стол демонстрационный;
- стол производственный;
- доска ученическая;
- ноутбук;
- принтер;
- мармит электрический;
- вакуумный упаковщик;
- универсальный привод;
- раскатка-лапшерезка;
- шкаф для пособий;
- тумба подсобная;
- библиотечный фонд;
- дидактический материал (на бумажных и электронных носителях);
- стенды.

Оборудование мастерской «Поварское дело»: пароконвектомат, индукционная плита, холодильник, шкаф шоковой заморозки, стол производственный, планетарный миксер, блендер гомогенизатор, блендер погружной, соковыжималка, гомогенизатор, пакоджет, термостат погружной, СВ-печь, льдогенератор, дегидратор, слайсер, мясорубка, фритюрница, вакуумный упаковщик, гриль-саламандер, раскатка-лапшерезка, весы, стеллаж, моечная ванна, миски металлические, тарелка глубокая-тарелка плоская, соусник, набор кастрюль, сотейник, сковорода, гриль сковорода, набор разделочных досок, венчик, сито, шенуа, лопатки силиконовые, скалка, шумовка, половник, ковер диэлектрически.

Оборудование мастерской «Хлебопечение»: подовая печь, конвекционная печь, двухспиральный тестомес, индукционная плита, холодильник, морозильная камера, шкаф шоковой заморозки, льдогениратор, весы, стол производственный, стол с мойкой, стеллаж, шпилька-тележка,, планетарный миксер, контейнеры для теста, контейнеры для муки, миска глубокая, поднос столовый, пластмассовый скребок, тазы пластиковые, терка, контейнер с крышкой, сито металлическое, скалка дерево, кисти пекарские, венчик, кружка мерная, лопатка силиконовая, термошуп, ножницы, нож.

Оборудование мастерской «Кондитерское дело»: конвекционная печь, для расстойки, индукционная плита, холодильник, шкаф шоковой заморозки, стол производственный, стол для краскопульта, стеллаж, шпилька-тележка, микроволновая печь, куттер, планетарный миксер, блендер, лампа для карамели, краскопульт, моечная ванна, разделочная, фен тепловой, сотейник, решетка для глазирования, доска мраморная, сито, венчик, стакан мерный, миска пластиковая, миска нержавеющей, палетта кондитерская, шпатель, ножницы, набор инструментов для моделирования, скалка, коврик силиконовый, формы силиконовые, кондитерское кольцо, кондитерская форма квадрат.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина– 4-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.

Нормативные источники:

1. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

2. ГОСТ 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения». М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с

3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.- М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с.

4. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

5. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

6. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

7. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Справочники:

1. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов.: ДеЛиплюс, 2011г.

2. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов.: ДеЛиплюс, 2011 г.

3. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 27. О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. - Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Радченко Л.А. - Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник изд. 8-е - Ростов н/Д: Изд. центр Феникс, 2013

Отечественные журналы:

1. Журнал «Ресторанный бизнес»

2. Журнал «Питание и общество»

3. Журнал «Стандарты и качество»

Интернет – ресурсы:

1. Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов. <http://www.torglocman.com/node/5320>

2. Правила оказания услуг общественного питания <http://base.garant.ru/166149/>

3. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» <http://www.torglocman.com/book/export/html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а так же выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Составление конспекта, самостоятельная работа
Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря;	Составление конспекта
Обслуживание основного технологического оборудования, производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства;	Составление конспекта, самостоятельная работа
Выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования;	Самостоятельная работа
Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания;	Практические занятия, самостоятельная работа
Знания:	
Принципы организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства;	Практические занятия, самостоятельная работа,
Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (механического, теплового, холодильного оборудования), правила их безопасного использования;	Практические занятия, самостоятельная работа,
Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;	Практические занятия, самостоятельная работа,