

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. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1569 от 12 декабря 2016 г., с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

Организации –разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Разработчик:

Мищенко О.В., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места относится к общепрофессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- 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;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания
- характеристику основных типов организации общественного питания;
- принципы организации 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

- 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

Обучающийся должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование общих компетенций
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 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

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
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, мяча, домашней птицы, дичи, кролика
<i>ВД 2</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
<i>ВД 3</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
<i>ВД 4</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
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
<i>ВД 5</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентом

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	68
Самостоятельная работа	12
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	56
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия	-
практические занятия	28
самостоятельная работа	-
консультации	12
Промежуточная аттестация в виде экзамена	

	9	Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности			
	Лабораторные работы			0	
	Практические занятия			6	
	1	Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям)		2	
	2	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		2	
	3	Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)		2	
	Контрольная работа			0	
	Консультации			2	
	1. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе				
	Самостоятельная работа			2	
	1. Составление схем: размещения оборудования с учетом технологического процесса				
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования				48	
Тема 2.1 Механическое оборудование.	Содержание учебного материала			16	2
	1	Классификация механического оборудования. Основные технические характеристики Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	1,2	4	
	2	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Подготовка к работе, с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.			
	3	Универсальные кухонные машины. Машины для измельчения мяса. Машины кондитерского цеха.. Обслуживание основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кондитерского производства.			

	4	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	5	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	6	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Подготовка к работе, с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.			
	7	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.			
	Лабораторные работы			0	
	Практические занятия			6	
	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. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.		2	
	3	Изучение устройства, принципа работы машин для нарезки овощей МРО-50-200; МРОВ-160, овощерезка Robot Coupe CL 20, приобретение навыков безопасной эксплуатации. Изучение устройства, правил сборки, инструкции по безопасной эксплуатации машин для обработки мяса МИМ-82. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.		2	
	Контрольная работа № 1 за 1 семестр			2	
	Консультации			2	
	1. Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации				
	Самостоятельная работа			2	
	1. Решение ситуационных задач: определение вида, выбор в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты				
Тема 2.2 Тепловое оборудование.	Содержание учебного материала			12	2
	1	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	2	2	
	2	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	3	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	4	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пицци. Классификация. Назначение и устройство.			
	Практические занятия			6	
	1	Ознакомление с устройством, принципом работы котлов стационарных: КПЭ, КЭ-100, 160. Освоение правил безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.		2	

	2	Ознакомление с устройством, принципом работы многофункционального теплового оборудования, УЭВ-60. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		2		
	3	Ознакомление с устройством варочно-жарочного оборудования, инструкциями по эксплуатации ПЭ, индукционных плит.		2		
	Контрольная работа			0		
	Консультации			2		
	1. Ознакомление с устройством, принципом действия аппаратов для жарки СЭСМ, СЭ, фритюрниц, подготовка к работе.			2		
	Самостоятельная работа:			2		
	1. Сравнительная характеристика аппаратов для жарки. Сравнительная характеристика аппаратов для выпечки			2		
Тема 2.3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		1,2	10	2	
	1	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.				2
	2	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.				
	Практические занятия					4
	1	Ознакомление с устройством торгово-холодильного оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.				2
	2	Ознакомление с устройством холодильного оборудования, правилами безопасной эксплуатации холодильных прилавков.				2
	Контрольная работа					0
	Консультации					2
	1. Ознакомление с устройством холодильного оборудования, правилами безопасной эксплуатации холодильных витрин «Таир».					
	Самостоятельная работа:					2
1. Решение ситуационных задач по теме.						
Тема 2.4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Содержание учебного материала		2	10	2	
	1	Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.				2
	Практические занятия					4
	1	Ознакомление с назначением, устройством мармита МСЭСМ-3К, подготовка к работе.				2
	2	Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.				2
	Контрольная работа					0
	Консультации					2
	1. Ознакомление с назначением, устройством, принципом работы МСЭСМ-110, МСЭ-84.					
Самостоятельная работа:		2				
1. Подготовка презентаций, тематических папок «Оборудование для раздачи пищи». Подготовка презентаций, тематических папок «Отпуск готовой кулинарной продукции»						

Примерная тематика курсовой работы (проекта)		
Самостоятельная работа студента над курсовой работой (проектом)		
Всего	68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины проходит в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- обучающие компьютерные программы, электронные плакаты.

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. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

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

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания .-М.: Хлебпродинформ, 2012 .Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания.- М., Экономика, 2013

5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2011

6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».

7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

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

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

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

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

14. Технологический каталог торгово-технологического оборудования: [Рекомендовано Ученым Советом инженерно-экономического факультета РЭУ им. Плеханова в качестве учебного пособия для студентов, при проектировании предприятий общественного питания]. -М.: Сухаревка, 2004.-198 с.

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

3. Усов В. В. - Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Шеф Арт»
3. «Шеф Ресторатор»
4. «Еда»

5. «Кулинар»
6. «Гастроном»

Интернет ресурсы:

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания /

<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

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

3. Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/ www.edu.ru –Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Знает:	
<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; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; -правила охраны труда в организациях питания - характеристику основных типов организации общественного питания; - принципы организации 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. 	<p>Оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> письменного тестирования; устных ответов; таблиц; самостоятельной работы; контрольной работы; защиты реферата; презентаций; конспектов; по итогам промежуточной аттестации
Умеет:	
<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; 	<ul style="list-style-type: none"> экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ по итогам промежуточной аттестации

<ul style="list-style-type: none">- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.-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	
--	--