

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**ФГБОУ ВО Грозненский государственный нефтяной технический
университет имени академика М.Д. Миллионщикова**



УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
И.Г. Гайрабеков
«26» 12 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Грозный – 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» входит в состав общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09-10 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	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 обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;	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>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p>	<p>правила охраны труда в организациях питания.</p>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	71
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	32
лабораторные занятия	
Самостоятельная работа	7
в том числе:	
контрольная работа	-
доклад	7
Промежуточная аттестация	экзамен

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Раздел 1 Механическое оборудование.		
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание	
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	2
	Тематика практических занятий	
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.	2
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание	
	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
	Тематика практических занятий	
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин.	2
	Самостоятельная работа	
	Доклад на тему: Правила безопасной эксплуатации оборудования кухонных машин.	2
Тема 1.3 Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание	
	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
	Тематика практических занятий	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.	2
	Самостоятельная работа	
	Классификация и характеристика: Оборудование для обработки овощей.	2

Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание	
	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 практических занятий	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.	2
	Самостоятельная работа	
	Доклад на тему: Оборудование для обработки мяса и рыбы.	3
Тема 1.5 Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание	
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2
	Тематика практических занятий	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.	2
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	2
	Тематика практических занятий	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки.	2
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание	
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	2
	Тематика практических занятий	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	2
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание	
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	2
	Тематика практических занятий	

	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья.	2
Раздел 2 Тепловое оборудование.		
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Правила безопасной эксплуатации.	2
	Тематика практических занятий	
	Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности.	2
Тема 2.2. Варочное оборудование. Жарочное оборудование	Содержание	
	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. Жарочное оборудование.	2
	Тематика практических занятий	
	Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования.	2
Тема 2.3. Многофункциональное оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание	
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2
	Тематика практических занятий	
	Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования.	2
Тема 2.4. Оборудование для бариста. Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты	Содержание	
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2
	Тематика практических занятий	
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.	2
Раздел 3 Холодильное оборудование.		

Тема 3.1. Классификация холодильного оборудования. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание	
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	2
	Тематика практических занятий	
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2
Тема 3.2. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы	Содержание	
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы.	2
	Тематика практических занятий	
	Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	2
Раздел 4 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.		
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание	
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013).	2
	Тематика практических занятий	
	Взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.	2
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание	
	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. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	2
	Тематика практических занятий	

	<p>Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.</p> <p>Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.</p>	2
Всего:		71

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеются следующие специальные помещения:

Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- плакаты, наглядные пособия, схемы, технические задания;

техническими средствами:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- лицензионное программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Библиотечный фонд и электронные образовательные, информационные ресурсы, использованные при реализации программы учебной дисциплины:

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724>

2. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2018. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>

3. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2018. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/10685>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольной и самостоятельной работы.

При планировании реализации учебной дисциплины проводится промежуточная аттестация и текущий контроль индивидуальных образовательных достижений. Текущий контроль проводится в процессе проведения практических занятий, устного опроса и выполнения обучающимися практических работ.

Для промежуточной аттестации, текущего и итогового контроля преподавателями создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает 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	91-100% правильных ответов оценка 5 (отлично) 71-90% правильных ответов оценка 4 (хорошо) 61-70% правильных ответов оценка 3 (удовлетворительно) Менее 60% правильных ответов оценка 2 (неудовлетворительно)	Собеседование Опрос студента Выполнение практических работ Экзамен

<p>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>Умеет 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 отпуску 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 обслуживания оборудования и</p>	<p>91-100% правильных ответов оценка 5 (отлично) 71-90% правильных ответов оценка 4 (хорошо) 61-70% правильных ответов оценка 3 (удовлетворительно) Менее 60% правильных ответов оценка 2 (неудовлетворительно)</p>	<p>Собеседование Опрос студента Выполнение практических работ Экзамен</p>

<p>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>		
---	--	--

Разработчик:

Преподаватель ФСПО



(подпись)

А.Р. Ахмедова

Согласовано:

Председатель ПЦК

«СиЭЗиС, ПБ»



(подпись)

Ш.А. Мусостов


Зам. декана по УМР ФСПО



(подпись)

М.И. Дагаев

Директор ДУМР



(подпись)

М.А. Магомаева