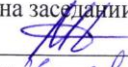
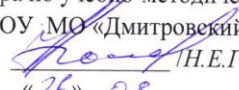


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК

«26» августа 2019г.
Протокол № 6

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно-методической работе
ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»
 Н.Е.Горюшкина /
«26» 08 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дмитров 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.03 Техническое оснащение организаций питания* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Разработчик:

СОДЕРЖАНИЕ

Общая характеристика программы учебной дисциплины	4
Структура и содержание учебной дисциплины	5
Условия реализации программы учебной дисциплины	11
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение организаций питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания может быть использована при реализации образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания относится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01- ОК 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	<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, её 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 	<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 её 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 расчёта производительности технологического оборудования; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и

	<p>использования оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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>кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания
--	---	---

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки - 77 часов, в том числе:

Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 67 часов;

Самостоятельная работа обучающегося – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	77
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	67
в том числе:	
лекции, уроки	37
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	28
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
самостоятельная работа студента (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме	экзамен

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	2	<i>ОК 01-ОК 10</i> 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
	1. Характеристика основных типов и классов организаций питания.		
	2. Специализация организаций питания		
	3. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.		
	4. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочего места повара и кондитера		
	5. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		
	6. Характеристика способов кулинарной обработки.		
	Самостоятельная работа №1. Составить сравнительную таблицу способов кулинарной обработки	2	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	2	<i>ОК 01-ОК 10</i> 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
	1. Особенности организации рабочего места повара в кулинарном цехе		
	2. Особенности организации рабочего места повара в суповом и соусном отделениях		
	3. Организация рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		
	4. Организация рабочего места по производству кондитерской продукции		
	5. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.		

	Организация рабочих мест поваров по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.		
	Тематика практических занятий работ	8	
	Практическое занятие № 1. Составление схемы мясо-рыбного цеха		
	Практическое занятие № 2. Составление схемы холодного цеха		
	Практическое занятие № 3. Составление схемы горячего цеха с разбивкой на зоны: для первых блюд, вторых блюд, соусов, гарниров и напитков		
	Практическое занятие № 4. Составить схему пекарского-кондитерского цеха		
	Самостоятельная работа №2. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	2	
Раздел 2. Механическое оборудование			
Тема 2.1 Классификация механического оборудования. Универсальные приводы, оборудование для обработки овощей	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 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
	1. Классификация механического оборудования		
	2. Основные части и детали машин		
	3. Автоматика безопасности		
	4. Универсальные приводы		
	5. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления		
	6. Правила безопасной эксплуатации		
Практическое занятие № 5. Применение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов и оборудования для обработки овощей, плодов и грибов	2		
Тема 2.3 Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 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
	1. Классификация и характеристика Оборудование для обработки мяса и рыбы		
	2. Назначение и устройство.		
	3. Правила безопасной эксплуатации		
	Практическое занятие № 5. Применение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов и оборудования для обработки овощей, плодов и грибов	2	

Тема 2.4 Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	2	OK 01-OK 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
	1.Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Практическое занятие № 7. Решение задач по подбору оборудования кондитерского цеха (по производительности и ассортименту выпускаемой продукции)	2	
	Практическое занятие № 8. Применение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров (слайсеры, хлеборезки).	2	
	Практическое занятие № 9. Применение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки, для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2	
Раздел 3. Тепловое оборудование			
Тема 3.1 Основные характеристики варочно-жарочного оборудования	Содержание учебного материала	2	OK 01-OK 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
	1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи (варочное, жарочное, универсальное и водогрейное, пароварочные шкафы, мелкие варочные СВЧ-аппаратов)		
	2. Назначение и устройство теплового оборудования (варочное, жарочное, универсальное и водогрейное, СВЧ-аппаратов.)		
Тема 3.2 Правила безопасной эксплуатации варочно-жарочного оборудования	Содержание учебного материала	2	OK 01-OK10 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
	1. Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования		
	Практическое занятие № 10. Применение правил безопасной эксплуатации варочно-жарочного оборудования	2	
	Практическое занятие № 11. Применение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования	2	

Раздел 4. Холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование			
Тема 4.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	6	<i>OK 01-OK 10</i> 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
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования		
	2. Способы охлаждения (естественное и искусственное)		
	3. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
5. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования			
Раздел 5. Весоизмерительное оборудование и инновационное оборудование организаций общественного питания			
Тема 5.1 Весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала	2	<i>OK 01-OK 10</i> 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
	1. Классификация и назначение весоизмерительного оборудования.		
	2. Особенности устройства, правила безопасной эксплуатации		
	3. Инновационное оборудование организаций общественного питания.		
Раздел 6. Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования на производстве			
Тема 6.1 Энергосберегающая политика в Российской Федерации	Содержание учебного материала	4	<i>OK 01-OK 10</i> 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
	1. Основные направления реализации энергосбережения. Энергетическая стратегия России до 2030 года. Закон РФ от 23.11.2009 №261-ФЗ «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности, и о внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ». Основные нормативные документы в области энергосбережения		
	2. Основные нормативные документы в области энергосбережения		
	3. Основы государственного управления в сфере энергосбережения		
	Практическое занятие № 13. Определение потерь энергии. Определение энергоемкости оборудования и устройств	2	
Содержание учебного материала		5	

Тема 6.2. Основные виды и способы получения, преобразования, использования энергии	1.Традиционные и нетрадиционные способы получения тепловой и электрической энергии		ОК 01-ОК 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
	2.Оборудование и устройства, обеспечивающие передачу энергии		
	3.Устройства, обеспечивающие сохранение энергии		
	Практическое занятие № 14. Определение потерь энергии. Определение энергоёмкости оборудования и устройств	2	
	Практическое занятие № 15. Произвести расчёты потребления электроэнергии КНЭ-60 за час работы, электромясорубки МИМ - 350	2	
	Самостоятельная работа № 11. Подготовка реферата на тему: «Виды энергосберегающего оборудования, используемого на предприятиях общественного питания»	1	
	Самостоятельная работа № 12. Подготовка реферата на тему «Традиционные и нетрадиционные способы получения тепловой и электрической энергии»	1	
	Самостоятельная работа № 13. «Разработка примерного плана энергосберегающих мероприятий для предприятий общественного питания»	2	
Тема 6.3 Электробезопасность при работе на электрическом оборудовании	Содержание учебного материала	4	ОК 01-ОК 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
	1. Электробезопасность безопасность: понятие, последствия. Условия возникновения электротравм.		
	2. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей)		
	Итого:	67	
	Самостоятельная работа:	4	
	Всего:	77	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производств».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: кабинет «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производств»;

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий «Техническое оснащение организаций питания».
- сканер;
- принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности 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/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники

1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. - М.: Академия, 2016. - 314 с.
2. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле/ Ю. М. Бурашникова А. С.Максимов. – М.: Академия,2015.
3. Усов В.В.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / В.В. Усов - М.: Академия, 2015. - 319 с.

Интернет-ресурсы

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

Дополнительные источники

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.
2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
<p>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>– методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и</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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p>		
Умеет:		
<p>– 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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>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>		