

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Игарский многопрофильный техникум»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор КГБПОУ «Игарский  
многопрофильный техникум»  
Андреева М.А.   
« 14 » 05 2018 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОПД.03 Техническое оснащение предприятий питания**

по программе подготовки специалистов среднего  
звена для специальности социально-экономического  
профиля  
43.02.15 Поварское и кондитерское  
дело

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.**

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

- 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 учетом 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.
- 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.

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;
- 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;
- правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекстов</p>	<p>Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в трудовом коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов</p>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять</p>	<p>Понимание</p>	<p>Описывать значи-</p>	<p>Сущность граждан-</p>

<p>гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>мость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>ско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

<p><b>ПК 6.4.</b> Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</p>	<p>Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве.</p>	<p>Должностные инструкции. Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана. Правила внутреннего трудового распорядка. Инструкции по охране труда. Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования. Инструкции о мерах пожарной безопасности. Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания.</p>
	<p>Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве. Вести документацию по охране труда. Принимать решения в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве. Вести документацию по охране труда. Принимать решения в чрезвычайных ситуациях</p>	
	<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара.</p>	<p>Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ.</p>
	<p>Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями.</p>	<p>Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ, требованиями инструкций. Контролировать соблюдение правил охраны безопасности,</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>

		пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте.	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами, эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	Последовательность выполнения технологических операций



## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем общепрофессиональной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>64</b>
<b>Самостоятельной работы</b>	<b>6</b>
<b>Нагрузки во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>58</b>
из них:	
теоретическое обучение	33
практические занятия	24
лабораторные занятия	-
контрольные работы	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>1</b>

## 2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		
	1.Классификация торгового технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	1	1	ОК 1-ОК 7, 9, 10
	<b>Практические занятия:</b> не предусмотрены			
<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>			<b>24</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 7, 9, 10
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1,2	2	ПК 1.1- ПК 1.4;
	<b>Практические занятия:</b> не предусмотрены			ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы Универсальные кухонные машины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 7, 9, 10
	1. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2,3	1	ПК 1.1- ПК 1.4;
	<b>Практические занятия</b>		1	ПК 3.1-ПК3.5 ПК 4.1-ПК4.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин		1	ПК 5.1-ПК5.5 ПК 6.4
<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 7, 9, 10
	1.Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (цен-	2,3	2	ПК 1.1- ПК 1.4; ПК 3.1-ПК3.5 ПК 6.4

	трифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	<b>Практические занятия</b>		<b>3</b>	
	1.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов		3	
<b>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 7, 9, 10 ПК 1.1- ПК 1.4; ПК 3.1-ПК3.5 ПК 6.4
	1. Оборудование для обработки мяса отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2,3	2	
	2. Оборудование для обработки рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, МА-шины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбо-очиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2,3	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>3</b>	
	1.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса.		2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбы.		1	
<b>Тема 1.5. Оборудования для кондитерского цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 7, 9, 10 ПК 3.1-ПК3.5 ПК 4.1-Пк 4.5 ПК 6.4
	1.Классификация оборудования для кондитерского цеха. Устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации.		2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации тестомесильной машины и миксеров планетарных		2	
<b>Тема 1.6. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 7, 9, 10 ПК 5.1-ПК5.5 ПК 6.4
	1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебоборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2.3	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров		2	

	<b>Контрольная работа</b>		1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач. Доклад «Новые виды механического оборудования на предприятиях общественного питания».		3	
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>			<b>17</b>	ОК 1 – ОК 7, 9, 10 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК3.5 ПК 4.1-ПК4.5 ПК 5.1-ПК 5.5 ПК 6.4
<b>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации <b>Практические занятия:</b> не предусмотрены	<b>Уровень освоения</b> 2.3	1	
<b>Тема 2.2. Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначении и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации <b>Практические занятия</b> Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	<b>Уровень освоения</b> 2,3	2 2	ОК 1 – ОК 7, 9, 10 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК3.5 ПК 4.1-ПК4.5 ПК 5.1-ПК 5.5 ПК 6.4
<b>Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Жарочное оборудование. Характеристика способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. <b>Практические занятия</b> Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	<b>Уровень освоения</b> 2,3	2 2	
<b>Тема 2.4. Многофункциональное оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Многофункциональное оборудование. Назначении и устройство. Правила безопасной эксплуатации <b>Практические занятия</b> Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата	<b>Уровень освоения</b> 2.3	1 1	ОК 1 – ОК 7, 9, 10 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК3.5 ПК 4.1-ПК4.5

				ПК 5.1-ПК 5.5 ПК 6.4
<b>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 7, 9, 10 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК3.5 ПК 4.1-ПК4.5 ПК 5.1-ПК 5.5 ПК 6.4
	1.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2,3	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования		1	
<b>Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 7, 9, 10 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК3.5 ПК 4.1-ПК4.5 ПК 5.1-ПК 5.5 ПК 6.4
	1.Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования		1	
	<b>Контрольная работа</b>		1	
<b>Раздел 3. Холодильное оборудование</b>			<b>8</b>	ОК 1 – ОК 7, 9, 10 ПК 1.1-ПК 1.5 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК3.5 ПК 4.1-ПК4.5 ПК 5.1-ПК 5.5 ПК 6.4
<b>Тема 3.1. Классификация холодильного оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		
	1.Классификация и характеристика торгового холодильного оборудования	2	1	
	<b>Практические занятия:</b> не предусмотрены			
<b>Тема 3.2. Холодильные шкафы, камеры, прилавки, витрины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 7, 9, 10 ПК 1.1-ПК 1.5 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК3.5 ПК 4.1-ПК4.5 ПК 5.1-ПК 5.5 ПК 6.4
	1.Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2,3	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		2	
<b>Тема 3.3 Шкафы интенсивного</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 7, 9, 10
	1.Холодильные шкафы интенсивного охлаждения	2,3	2	

<b>охлаждения</b>	(шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.			ПК 1.1-ПК 1.5 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК3.5 ПК 4.1-ПК4.5 ПК 5.1-ПК 5.5 ПК 6.4
	<b>Практические занятия</b>		<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки		1	
<b>Тема 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>			<b>7</b>	
<b>Тема 4.1. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		ОК 1 – ОК 7, 9, 10 ПК 1.1-ПК 1.5 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК3.5 ПК 4.1-ПК4.5 ПК 5.1-ПК 5.5 ПК 6.4
	1.Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе	2,3	1	
	2.Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе	2,3	1	
	3.Организация работы и технического оснащения кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.	2,3	1	
	3.Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2,3	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>3</b>	
	1.Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни и кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.		1	
	2.Решение ситуационных задач по организации рабочих мест повара для различных технологических процессов.		1	
	3.Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нор-		3	

	мативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач. Составить схемы организации рабочего места повара при работе в цехах предприятия		
<b>Дифференцированный зачет</b>		1	
<b>Всего</b>		58	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации общепрофессиональной дисциплины имеется учебный кабинет «Организации хранения и контроля запасов сырья» и лаборатории «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Столы ученические лекционные – 12 шт.
2. Стул ученический – 24 шт.
3. Стол учительский – 1 шт.
4. Шкаф – 2 шт.
5. Доска классная – 1 шт.
6. Комплекты плакатов по механическому, тепловому и холодильному оборудованию.
7. Дидактический материал по техническому оснащению предприятий питания
8. Типовые правила безопасности при эксплуатации различных видов оборудования.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Весы настольные электронные различных модификаций – 4 шт
2. Пароконвектомат – 1 шт
3. Шкаф жарочный ЭШФ-2, 2секц., 3 прот. 470\*580 10кВт -1 шт
4. Шкаф жарочный – ШЖЭ -2 – 1 шт
5. Микроволновая печь - 1 шт
6. Расстоечный шкаф – 1 шт
7. Электроплита ПЭМ-4-010 380В 17+2кВт 240кг - 1 шт.
8. Электроплита ПЭ-2/9380В 9+1кВт125кг
9. Плита индукционная - 14 шт
10. Электрофритюрница – 1 шт
11. Электрогриль жарочная поверхность – 1 шт
12. Электрогриль саламандер – 1 шт
13. Плита Wok – 1 шт
14. Электроблинница - 2 шт
15. Электромармиты – 1 шт
16. Кофемашина с капучинатором – 1 шт
17. Кофе-ростер – 1 шт
18. Аппарат для варки кофе на песке (ховоли) – 1 шт
19. Шкафы холодильные бытовые – 4 шт
20. Прилавок низкотемпературный – 1 шт
21. Шкаф шоковой заморозки – 1 шт
22. Льдогенератор – 1 шт
23. Гранитор – 1 шт
24. Охлаждаемый прилавок-витрина – 1 шт



25. Фризер – 1 шт
26. Стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт
27. Тестораскаточная машина – 1 шт
28. Миксер планетарный 5 л – 2 шт
29. Миксер планетарный 10 л – 2 шт
30. Диспансер для подогрева терелок – 1 шт
31. Блендер ручной – 1 шт
32. Мясорубка – 1 шт
33. Слайсер – 1 шт
34. Машина для вакуумной упаковки – 1 шт
35. Кутер – 1 шт
36. Процессор кухонный – 1 шт
37. Миксер для коктейлей – 1 шт
38. Овощерезка – 1 шт
39. Привод универсальный с механизмами для нарезки и протирания – 1 шт
40. Соковыжималка для цитрусовых – 1 шт
41. Соковыжималка универсальная – 1 шт
42. Кофемолка – 1 шт
43. Лампа для карамели – 1 шт
44. Стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт
45. Сифон – 3 шт
46. Карамелизатор – 2 шт
47. Барная станция для порционирования соусов – 1 шт
48. Набор инструментов для карвинга – 2 шт
49. Машина посудомоечная – 1 шт

### **3.2 Информационное обеспечение обучения Основные источники (печатные издания):**

#### **Нормативные:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр.
2. 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>
3. 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>
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. 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:
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 10.Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- 11.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

**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. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

**Дополнительные источники:**

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
2. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2008.
3. Организация производства и обслуживания в общественном питании: учебник/ под ред. Беяева М.И. Изд. «Экономика». 1986.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. Изд. «РнД. Феникс». 2005.
5. Усов В.В. Деловой этикет: учебное пособие для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2010.

**Интернет-источники:**

1. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
2. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования  
[www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципы организации обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видом изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правила охраны труда в организациях питания.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.            Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям.            Адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в форме экзамена в виде устных ответов.</li> </ul>
<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.            Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.            Точность оценки</p>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</li> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> </ul> <p>Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>	<p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>Практическая оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
--	--	---