

Приложение к ОП СПО  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), Примерной основной образовательной программы (далее - ПООП) по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Организация-разработчик: ЧУПО «Костромской технологический техникум»  
Разработчик: Гончаров Б.Р., преподаватель.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b>	<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> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом 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</li> </ul>	<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, приготовления 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, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в</li> </ul>

	<p>на производстве, предупреждению травматизма;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> </ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>организациях питания</p>
--	---	-----------------------------

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>60</b>
<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>28</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные и практические занятия	28
Самостоятельная работа	6
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация производства.</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК1-7,9,10
	1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Основные типы и классы предприятий. Характеристика заготовочных предприятий: фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов, кулинарные фабрики, фабрики-кухни, фабрики быстрозамороженных полуфабрикатов, специализированные цехи, комбинат питания.	2	
	2. Характеристика доготовочных и специализированных предприятий: рестораны, бары, кафе, столовые, буфеты, кафетерии, кофейни, магазины кулинарии. Услуги предприятий питания.	2	
<b>Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	1. Производственная структура, ее характеристика. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2	
<b>Тема 1.3. Организация складского хозяйства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5
	1. Организация работы складских помещений. Правила приемки сырья. Организация тарного хозяйства.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Оформление документации по приемке продуктов.	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 1.4. Организация работы цехов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Организация работы заготовочных цехов: овощного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птице-гольевого, холодной обработки полуфабрикатов и зелени. 2. Организация работы доготовочных цехов: горячего и холодного. 3. Организация работы специализированных цехов: кулинарного, кондитерского, мучного.	6 2 2 2	ПК 6.4
<b>Раздел 2: Оборудование</b>		44	
<b>Тема 2.1. Механическое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Общие сведения о машинах, их классификация, требования. Универсальные кухонные машины: структура, назначение сменных механизмов, правила эксплуатации и техники безопасности. 2. Машины для обработки овощей: устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. <b>Тематика практических занятий</b> 1. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов и машин для обработки овощей. 2. Машины для обработки мяса и рыбы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. 3. Изучение правил безопасной эксплуатации машин для обработки мяса.. 4. Изучение правил безопасной эксплуатации машин для обработки мяса. <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	24 2 2 8 2 2 2 2 2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<p>Составить схемы сборки мясорубки, в зависимости от вида рубки.</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>1.Изучение правил безопасной эксплуатации машин кондитерского цеха: просеивательные,</p> <p>2.Изучение правил безопасной эксплуатации машин кондитерского цеха: тестомесильные машины</p> <p>3.Изучение правил безопасной эксплуатации машин кондитерского цеха: машины для взбивания</p> <p>4.Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов, вакуумной упаковки. Посудомоечные машины.</p> <p>5.Изучение правил безопасной эксплуатации слайсеров, весов и посудомоечных машин.</p>	<p>2</p> <p><b>10</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
<b>Тема 2.2 Тепловое оборудование</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.Организация работы горячего цеха. Классификация, источники тепла. Модульное оборудование.</p> <p>2.Варочное оборудование.</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>1.Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.</p> <p>2.Жарочно-пекарское оборудование: устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.</p> <p>3. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного-пекарского оборудования.</p> <p>4.Водогрейное и раздаточное оборудование.</p> <p>5.Изучение правил безопасной эксплуатации раздаточного и водогрейного оборудования.</p>	<p><b>14</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p><b>10</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</p>
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Холодильное оборудование</b>	1.Холодильное оборудование: камеры, шкафы, столы и салатетты, специализированное оборудование, демонстрационное.	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5
	2.Холодильное оборудование: специализированное оборудование, демонстрационное.	2	ПК 2.1-2.8
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	ПК 3.1-3.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Всего:</b>		<b>60</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины** предусмотрен кабинет метрологии, технического оснащения и охраны труда, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1 Печатные издания:**

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>
1. 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>
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. 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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
9. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 416 с
10. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 336 с.

11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 432 с.
13. Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с.

### **3.2.2 Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### **3.2.3 Дополнительные источники:**

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542216>
2. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538620>
3. Кочеткова, А. И. Управление структурным подразделением : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Кочеткова, П. Н. Кочетков. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18894-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/556097>
4. Управление качеством. Практический курс : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко [и др.] ; под редакцией Е. А. Горбашко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 315 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17418-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533595>
5. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2021 - 373 с.
6. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019, 160 с.
7. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2020 - 164 с.

8. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019– 128 с.
9. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2020 – 162 с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления 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, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, 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> </ul> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<p>продукции;  – правила  электробезопасности, пожарной  безопасности;  правила охраны труда в  организациях питания</p>		
<p>Умение:  – 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 изме-  рительных приборов.</p>	<p>Правильность, полнота  выполнения заданий,  точность  формулировок,  точность расчетов,  соответствие  требованиям  Адекватность,  оптимальность выбора  способов действий,  методов, техник,  последовательностей  действий и т.д.  Точность оценки,  самооценки выполнения  Соответствие  требованиям  инструкций,  регламентов  Рациональность  действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка  демонстрируемых умений,  выполняемых действий,  защите отчетов по  практическим занятиям;  - оценка заданий для  самостоятельной работы,  <b>Промежуточная  аттестация:</b>  - экспертная оценка  выполнения практических  заданий на зачете</p>

<ul style="list-style-type: none"><li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li><li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li></ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		
---	--	--