

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 10 Техническое оснащение и организация рабочего места**

2021 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ СПО «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Минобразования Чувашии

Разработчики:

Рекомендована \_\_\_\_\_  
Заключение № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
номер

©

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП. 10. Техническое оснащение и организация рабочего места**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ**

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

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

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

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

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы

и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### **ПК 1.1 – 1.3**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

#### **ПК 2.1 – 2.3**

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

#### **ПК 3.1 – 3.4**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

#### **ПК 4.1 – 4.4**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

**ПК 5.1 – 5.2**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПК 6.1. –6.5.**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины по заочной форме обучения:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 18 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 105 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Количество во часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>123</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>18</i>
в том числе:	
лабораторные работы	
практические работы	
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>105</i>
<i>Виды внеаудиторной самостоятельной работы: выполнение домашней контрольной работы</i>	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10. Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация производства</b>			
<b>Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания</b>	Содержание учебного материала: <b>1.</b> <b>Характеристика предприятий общественного питания.</b> Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. <b>Характеристики основных типов</b> и классов <b>организаций общественного питания.</b> Услуги общественного питания.	2	2
<b>Тема 1.2. Оснащение производственных и торговых помещений предприятий общественного питания.</b>	Содержание учебного материала: <b>2.</b> <b>Оснащение производственных и торговых помещений предприятий общественного питания. Ознакомление с правилами проведения бракеража.</b> Виды помещений предприятий общественного питания. Помещения для потребителей, производственные помещения, помещения для приёма и хранения продуктов, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, техническая группа помещений. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Организация производства. Характеристика структуры производства. Сущность и содержание организации производства. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. <b>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.</b> Оснащение помещений предприятий общественного питания. Немеханическое оборудование. Весоизмерительное оборудование: назначение, устройство, правила эксплуатации. Столовая посуда и приборы. Назначение. Общие требования. Маркировка. Производственный инвентарь. Назначение. Виды. Классификация. Организация рабочего места. Ознакомление с понятием «рабочее место», требованиями, предъявляемыми к организации рабочего. Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, в зависимости от изготавливаемого блюда. Обслуживание основного производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства. Составление схемы организации рабочего места. Организация работы раздачи. <b>Виды раздачи. Правила отпуска готовой кулинарной продукции</b> в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. Бракераж.	2	2



		Ознакомление с правилами проведения бракеража. Проведение бракеража готовых блюд и изделий. Заполнение журнала бракеража.		
<b>Раздел 2. Технологическое оборудование</b>				
<b>Тема 2.1. Общие сведения о машинах</b>	Содержание учебного материала:			
	<b>3.</b>	<b>Общие сведения о машинах. Универсальные приводы.</b> Детали машин. Общие сведения о деталях машин и материалах. Классификация деталей машин. Типы и детали соединений. Детали передач. Оси и валы, подшипники, муфты. Передаточные механизмы. Понятие о передачах. Классификация. Характеристика. Аппараты управления и защиты. Типы, область применения, устройство, принцип действия. Понятие об электроприводах. Назначение, типы, устройство, комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Технические характеристики. Преимущества и недостатки использование универсальных приводов. Сборка и разборка механизмов универсального привода, входящих в комплект. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы привода. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	2
<b>Тема 2.2. Тепловое оборудование</b>	Содержание учебного материала:			
	<b>4.</b>	<b>Основы теплотехники. Пищеварочные котлы.</b> Основные виды энергоносителей, область их применения. Способы передачи тепла и их характеристика. Понятие о теплоносителях. Типы теплообменников, классификация. Теплоизоляционные материалы, их свойства. <b>Теплогенерирующие устройства.</b> Классификация теплогенерирующих устройств. Устройства для преобразования электрической энергии в тепловую (электрические нагревательные элементы): типы, устройство, достоинства и недостатки. Область использования. Регулирование мощности электрических нагревательных элементов. <b>Классификация и общая характеристика теплового оборудования.</b> Классификация теплового оборудования. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных ёмкостях. Требования к тепловым аппаратам. Основные части тепловых аппаратов. Приборы контроля и управления. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты. <b>Устройства электрические варочные.</b> Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности <b>Пароварочные аппараты.</b> Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности	2	2

	<p><b>5. Тепловое оборудование. Аппараты для приготовления кофе и чая. Варочное оборудование.</b>  Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, Эксплуатация с соблюдением техники безопасности. Освоение правил безопасной эксплуатации.  Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации. Освоение правил безопасной эксплуатации.</p>	2	2
	<p><b>6. Тепловое оборудование. Сковороды. Фритюрницы. Плиты.</b>  Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Жарочные и пекарные шкафы. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности  Аппараты с ИК обогревом. Грили. Тостеры. Ростеры. Шашлычные печи.  Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Жарочные аппараты непрерывного действия. Автомат для приготовления и жарки пончиков. Автомат для приготовления и жарки пирожков с начинкой. Жаровня для выпечки блинчиковой ленты. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности  Плиты. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Аппараты для жарки. Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация аппаратов для жарки. Освоение правил безопасной эксплуатации. Аппараты для жарки.  Ознакомление с технической документацией. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы аппаратов для жарки. Обслуживание основного технологического оборудования.</p>	2	2
	<p><b>7. Многофункциональное тепловое оборудование. Водогрейное оборудование. Кипятильники.</b>  Микроволновые печи. Пароконвектоматы. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности  Многофункциональное тепловое оборудование. Ознакомление с технической документацией. Освоение правил безопасной эксплуатации. Выбор режима работы.  Водогрейное оборудование: кипятильники и водонагреватели. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности  Кипятильники. Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация кипятильников.  Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы кипятильников. Обслуживание основного технологического оборудования.  Виды раздачи. Оборудование для раздачи. Виды раздачи. Мармиты. Термостаты. Тепловые шкафы и стойки. Назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности</p>	2	2
<b>Тема 2.3.</b>	Содержание учебного материала:		

<b>Холодильное оборудование.</b>	<b>8.</b>	<p><b>Холодильное оборудование.</b>  Значение холода в общественном питании. Основные направления совершенствования холодильного оборудования. Классификация способов охлаждения, их характеристика, преимущества и недостатки. Холодильные агенты, характеристика. Понятие об озонобезопасности. Холодильные машины. Устройство и принцип работы хладоновой компрессионной машины. Классификация холодильных машин и агрегатов. Типы холодильных агрегатов. Компрессоры, конденсаторы и испарители холодильных машин. Назначение, устройство, принцип действия.  Приборы автоматики холодильных машин. Назначение, устройство, принцип действия. Торговое холодильное оборудование. Холодильные шкафы. Холодильные камеры. Типы, назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности. Холодильные прилавки и витрины. Охлаждаемые столы. Назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности  Холодильное оборудование. Ознакомление с технической документацией. Освоение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования</p>	2	2
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашней контрольной работы		<b>105</b>	3
<b>9. Дифференцированный зачёт</b>			<b>2</b>	2
<p>Итого:  максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часа, в том числе:  обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 18 часов; в том числе  теоретическое обучение - -  практических занятий – -  лабораторных занятий – -  самостоятельной работы обучающегося - 105 часов.</p>				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных ситуаций)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов технологического оборудования, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и лаборатории: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; образцы механического, теплового оборудования; меловая доска

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студ. учреждений СПО / В. П. Золин. – 13-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2016. – 320 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>
2. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с.
3. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с.

Интернет ресурсы:

[www.rproject.ru](http://www.rproject.ru)  
[www.feam-restoran.ru](http://www.feam-restoran.ru)  
[ww.prof-master.ru](http://ww.prof-master.ru)  
[www.holodilshchik.ru](http://www.holodilshchik.ru)  
[www.suharevka.ru](http://www.suharevka.ru)  
[www.oborudovanie.ru](http://www.oborudovanie.ru)  
[www.kurgan.ru](http://www.kurgan.ru)  
[www.oborud.info](http://www.oborud.info)  
[www.robotcoupe.ru](http://www.robotcoupe.ru)  
[www.torgtech.ru](http://www.torgtech.ru)  
[www.torgmash.perm.ru](http://www.torgmash.perm.ru)  
[www.zto.ru](http://www.zto.ru)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися домашней контрольной работы

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов в **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1.	1	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Текущий	Письменный опрос	Задания для письменного опроса,	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний (2-5)
Раздел 2.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Текущий	Устный и письменный опрос.	Задания и вопросы для письменного и устного опроса,	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК	Бальная оценка знаний (2-5) Дихотомическая оценка ОК
ОП 10	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1– 1.3, 2.1.-2.3, 3.1.-3.4, 4.1.-4.4, 5.1.-5.2, 6.1-6.5.	Промежуточный	Домашняя контрольная работа	Задания для выполнения домашней контрольной работы	Ведомость домашней контрольной работы	Зачет/ незачет
ОП 10	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1– 1.3, 2.1.-2.3, 3.1.-3.4,	Промежуточный	Дифференцированный зачёт	Задания для выполнения дифференцированного зачёта	Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

		4.1.-4.4, 5.1.-5.2, 6.1-6.5.					
--	--	------------------------------------	--	--	--	--	--

ЗУН \*

1 – знания

2 - умения

3 - навыки

Оценка результатов \*\*

1) в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы