

## Аннотация к программе

### Дисциплина

### ОП.03. «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

Преподаватель Антонова Е.М.

Согласована ООП: ООО «МИК-35» - директор М.Е.Ниворожкин; ООО «Янтарь Дон» - директор Л.М.Скрипченко; Филиал «Комбинат питания» ГАУК РО РГМТ – директор А.Г.Киблицкий

#### Область применения программы

Дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу ОП «Общепрофессиональные дисциплины».

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по направлению 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» (пр. Минобрнауки РФ от 09.12.2016 г. №71565; зарег. в Минюсте РФ 20.12.2016г №44828), входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43 00 00 «Сервис и туризм».

**Цели и задачи дисциплины** - требования к результатам освоения дисциплины:

#### уметь:

- У.1-определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- У.2-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- У.3-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- У.4-выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- У.5-оценивать эффективность использования оборудования;
- У.6-планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- У.7-контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- У.8-оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- У.9-рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;
- У.10-проводить инструктаж по безопасной эксплуатации тех

#### знать и понимать:

- 3.1-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- 3.2-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- 3.3-прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- 3.4-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- 3.5-методики расчета производительности технологического оборудования;
- 3.6-способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- 3.7-правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- 3.8-правила охраны труда в организациях питания

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 часа;  
практические работы – 26 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 8 часов.

## СОДЕРЖАНИЕ

### Раздел 1 Механическое оборудование

- Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах
- Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов
- Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы
- Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров
- Тема 1.5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки
- Тема 1.6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов
- Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья

### Раздел 2 Тепловое оборудование

- Тема 2.1. Классификация теплового оборудования
- Тема 2.2. Варочное оборудование
- Тема 2.3. Жарочное оборудование
- Тема 2.4. Многофункциональное тепловое оборудование
- Тема 2.5. Водогрейное оборудование
- Тема 2.6. Оборудование для бариста
- Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи
- Тема 2.8. СВЧ-аппараты

### Раздел 3 Холодильное оборудование

- Тема 3.1 Основы холодильной техники
- Тема 3.2 Торгово-холодильное оборудование

### Раздел 4 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства

- Тема 4.1. Классификация организаций питания
- Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Требования к материально – техническому обеспечению.

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», 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, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).
- Учебная кухня ресторана, оснащенная рабочими места по количеству обучающихся и технологическим оборудованием

## Информационное обеспечение реализации программы

### Печатные издания:

1. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. - М: Издательский центр «Академия», 2017г. – 240с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
3. 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», 2015. – 432 с.
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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

### 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/>
5. <http://www.food-service.ru/catalog>
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)