

Аннотация к программе
Дисциплина
ОП.03. «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»
Преподаватель Работа Т.Ю.

СОГЛАСОВАНА ООП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ИП «Абачараева Н.Л.»
кондитерская «Золотой колос» _____ Абачараева Н.Л.
ООО «МИК - 35» КППМ ДГТУ _____ Ниворожкин М.Е
ООО «Фабрика», _____ Сопрыкин Р.Ю.

Дата согласования «20» июня 2024 г

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 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно – нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережного производства, 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 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 часа;
практические работы – 26 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/
4. <http://www.horeca.ru/>
5. <http://www.food-service.ru/catalog>
6. www.restoracia.ru