


**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

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

р.п. Николаевка
2023г.

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании ЦК
Председатель ЦК
И.И. Ларькина / И.И. Ларькина /
Протокол заседания ЦК
№ 1 от «05» 09 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ НикГТ
Я.У.Юнушев
«05» 09 2023 г.



Разработчик: Юдина Л.С., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины по профессии 16675 Повар

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с социально-экономическим профилем профессионального образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональных цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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.

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

-правила их безопасного использования.

- характеристику основных типов предприятий общественного питания ;

- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

- учет сырья и готовых изделий на производстве;

- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:

практические работы 18 часов;

1.4 «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, а также проведение зачётов, экзаменов, завершающих освоение рабочей образовательной программы, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например,

Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

« - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

- Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>62</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>44</i>
практические занятия	<i>18</i>

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Техническое оснащение		62	
Тема 1.1. Механическое оборудование.	<p>знать: основные теоретические предпосылки и научные основы устройства механического оборудования; принципы расчёта и технологического оборудования; прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов механического оборудования</p> <p>уметь: уметь пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой; обладать практическими навыками использования механического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; владеть методами расчёта и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования; находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятий отрасли</p>	16	
	Содержание учебного материала		
	1.1.1 Особенности производственно торговой деятельности	2	2
	1.1.2. Типы ПОП, их характеристики.	2	
	1.1.3. Общие требования о производственных помещениях	2	
	1.1.4 Назначение универсальных приводов	2	
	1.1.5. Организация работы овощного цеха	1	

	1.1.6. Способы очистки овощей	1	
	1.1.7. Дисковые картофеличистительные машины	1	
	1.1. 8. Картофеличистительные машины	1	
	Практические занятия №1 Сравнительные характеристики машин для обработки овощей, устройство и эксплуатация	4	
Тема 1.2. Тепловое оборудование	знать: правила безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования установленного в цехах. Основы теплотехники и теплогенерирующих устройств, индексация тепловых аппаратов. Назначение, устройство, принцип действия варочного, жарочно-пекарного, варочно-жарочного, водогрейного оборудования и аппаратов для раздачи пищи, пищеварочные котлы. уметь: Эксплуатировать тепловое оборудование с соблюдением правил безопасно, отличать тепловое оборудование от механического, регулировать температуру в котле	6	2
	Содержание учебного материала		
	1.2.1. Общие сведения о тепловом оборудовании	2	
	1.2.2. Пищеварочные котлы и автоклавы. Пароварочные аппараты	2	
	1.2.3. Водогрейное оборудование.	2	
Тема 1.3. Холодильное оборудование	знать: основы машинного охлаждения, понятия об устройстве, принципе работы торгового холодильного оборудования. уметь: эксплуатировать холодильные машины с соблюдением правил безопасности.	8	
	Содержание учебного материала	4	
	1.3.1. Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения.		
	1.3.2. Виды холодильного оборудования, назначение, принцип работы.	4	
Раздел 2 Организация рабочего места		8	
Тема 2.1 Характеристика	уметь:		

основных типов предприятий общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; - проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику основных типов предприятий общественного питания ; - принципы организации кулинарного и кондитерского производства; - учет сырья и готовых изделий на производстве; - виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. 		2
	Содержание учебного материала		
	2.1.1. Основные типы, классы предприятий общественного питания. Рестораны, кафе, бары, кафетерии, столовые, закусочные, буфеты.	4	
	2.1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Требования к организации рабочих мест, характеристика производства и его структура.	4	
Тема 2.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Учет сырья и готовой продукции.	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; - проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику основных типов предприятий общественного питания ; - принципы организации кулинарного и кондитерского производства; - учет сырья и готовых изделий 	11	2

	Содержание учебного материала		
	2.2.1. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Формы организации производства кулинарной продукции: производство, приготовление, организация потребления	2	
	2.2.2. Заготовочные и доготовочные цехи. Организация технологического процесса мясного, рыбного, овощного цехов. Гигиенические требования к технологическому процессу приготовления мясных и рыбных полуфабрикатов. Холодные, горячие цеха. Санитарные требования, предъявляемые к ним.	2	
	2.2.3. Специализированные цехи Организация работы, требования, предъявляемые к кондитерскому цеху.	1	
	2.2.4. Организация снабжения складского хозяйства. Источники снабжения. Источники доставки и приемки товаров и продуктов. Организация хранения и отпуск сырья, помещения, входящие в его состав	1	
	Практические занятия №2 Организация технологического процесса в специализированных цехах.	2	
	Практические занятия №3 Организация снабжения складского хозяйства. Виды весов и правила их эксплуатации.	2	
	2.2.5. Моечная кухонной посуды: температурный режим, приготовление дезинфицирующих средств.	1	
Тема 2.3. Использование производственного инвентаря, столовой и кухонной посуды	уметь: - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; - проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»; знать: - характеристику основных типов предприятий общественного	11	

	питания ; - принципы организации кулинарного и кондитерского производства; - учет сырья и готовых изделий на производстве; - виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.		2
	Содержание учебного материала		
	2.3.1.Кухонный инвентарь и посуда. Их назначение Виды кухонного инвентаря и посуды, используемые на предприятиях общественного питания. Правила эксплуатации, необходимое количество посуды для бесперебойной работы трудового коллектива.	1	
	2.3.2. Столовая посуда и его назначение Виды столовой посуды и столовых приборов. Характеристика керамической, стеклянной и металлической посуды. Использование деревянной и пластмассовой посуды. Бесперебойное и качественное обслуживание посетителей.	2	
	Практические занятия№4 Выбор необходимой столовой посуды и столовых приборов для сервировки стола. Дать характеристику посуды по виду использованного материала.	3	
	Практические занятия№5 Особенности подачи закусок, блюд, напитков.	2	
	Практическое занятие №6 Бракераж готовой продукции, показатели качества.	3	
	Дифференцированный зачет	2	
	<i>Всего</i>	62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета обществознания и права

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- видеотека по курсу;
- учебные фильмы по некоторым разделам дисциплины;

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедийный проектор.

Дидактический материал таблицы, наглядные пособия: демонстрационные плакаты, раздаточный материал;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» М.: Академия, 2019.

2. Золин В.П. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» (3-е изд.). М.: Академия, 2017.

3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» (4-е изд.). М.: Академия, 2017.

4. Кавецкий Г.Д. «Оборудование предприятий общественного питания». М.: Колосс, 2018.

5. Могильный М.П. «Оборудование предприятий общественного питания». «Тепловое оборудование» М.: Академия, 2017.

Дополнительные источники:

1. Беляев М.И. «Оборудование предприятий общественного питания». Том III. «Тепловое оборудование». - М.: Экономика, 2020.

2. Ботов М.И., Елхина В.Д., Стрельцов А.Н.. Лабораторные работы по оборудованию предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2019.

3. Елхина В.Д., Журин А., Проничкина Л., Богачёв М.К.. «Оборудование предприятий общественного питания». Том I. «Механическое оборудование» 2-е изд., перераб. - М.: Экономика, 2016.

4. Ключников В.П. и др. «Оборудование предприятий общественного питания». Справочник. II-е изд. перераб. и доп. - М.: Экономика, 2016.

5. Муратов Д.И. и др. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», К.: Колос, 2018..

6. Черевко А.И., Попов Л.Н.: «Оборудование предприятий общественного питания». Том II. «Торгово-технологическое оборудование». М.: Экономика, 2019.

Интернет-ресурсы

<http://som.fsio.ru>

<http://www.prosv.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;- правила их безопасного использования.- характеристику основных типов предприятий общественного питания ;- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;- учет сырья и готовых изделий на производстве;- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции <p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»	<p>Практические занятия</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практические занятия</p> <p>Дифференцированный зачёт</p>