

Министерство образования и науки Мурманской области

**«Северный национальный колледж»
(филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)**

**Панас
Наталья
Викторовна**

Подписано цифровой
подписью: Панас Наталья
Викторовна
DN: cn=Панас Наталья
Викторовна, o=ГАПОУ МО
"ОГПК", ou=Директор,
email=mail@olgpk.ru, c=RU
Дата: 2023.10.25 14:16:44
+03'00'



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОП.09 Техническое оснащение и организация рабочего места в пищевом производстве

основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии среднего профессионального образования

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

с. Ловозеро, Мурманской области
2021

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.09 Техническое оснащение и организация рабочего места в пищевом производстве** разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

Организация-разработчик:

«Северный национальный колледж» (филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)

Составитель:

Мировова Е.Л., преподаватель

Ответственный:

Советкина С.В., начальник отдела по учебной работе

РАССМОТРЕНО:

на заседании ЦМК филиала

Протокол

от «01» сентября 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии ФГОС по профессиям СПО 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина относится к профильным дисциплинам вариативной части общепрофессионального цикла.

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

Цели: освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области механизации и автоматизации процессов товародвижения, анализа рынка оборудования, подбора, установки и рациональной эксплуатации всех видов торгово-технологического оборудования, необходимой для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Пищевое производство».

Задачи:

- овладеть основными понятиями в области теории механизации и автоматизации процессов товародвижения;
- изучить цели, задачи, принципы, объекты и методы анализа рынка торгово-технологического оборудования;
- изучить укрупненную классификацию торгово-технологического оборудования;
- усвоить основные тактико-технические данные торгово-технологического оборудования;
- изучить устройство и характеристику основных видов торгово-технологического оборудования;
- усвоить подбор, установку и правила рациональной эксплуатации всех видов торгово-технологического оборудования;
- иметь представление об определении общей потребности предприятий в оборудовании.
- В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные понятия в области теории механизации и автоматизации процессов товародвижения;
- цели, задачи, принципы, объекты и методы анализа рынка торгово-технологического оборудования;
- классификацию торгово-технологического оборудования.
- основные тактико-технические данные торгово-технологического оборудования;
- устройство и характеристику основных видов торгово-технологического оборудования.

Уметь:

- осуществлять подбор, установку и рациональную эксплуатацию всех видов торгово-технологического оборудования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **48** час, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часа;
 самостоятельной работы обучающегося – **16** часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лекций, уроков	20
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Структура и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел №1 Техническое оснащение предприятий общественного питания			
Тема 1.1 Основы организации производства	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	4 (2 ПЗ)	
	1. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства. Общая характеристика предприятий питания.	1	2
	Классификация предприятий общественного питания в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции.		2
	2. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от объема и видов предоставляемых услуг. Классы предприятий, наценочные категории.	1	2
	Характеристика типов предприятий общественного питания. Понятие тип предприятия общественного питания, услуга общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания.		2
	Практическое занятие		
	3,4 ПЗ №1 Работа с ГОСТом «Классификация предприятий». Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания».	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	2	
	<i>1.Развития общественного питания в современных условиях</i>	2	
	<i>2.Презентация по типам предприятий общественного питания</i>	4	
Тема 1.2 Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	3 (2)	
	5.Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания, основные требования предъявляемые к машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасное использование.	1	2
	Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства, мелкий ремонт оборудования и инвентаря.		2
	Практическое занятие		
	6,7 ПР.№2 Изучение технической документации машин: паспорт, формуляр.	2	
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	1	
Тема 1.3	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	5 (4 ПЗ)	
	1.Научно-технический прогресс общественном питании.	1	

Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе	1.Общая характеристика оборудования овощного цеха.	1	2
	2.Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовлении полуфабрикатов, подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря в овощном цехе		2
	Практическое занятие		
	ПР №3 Изучение устройства машин для обработки овощей по схемам	2	3
	ПР №4 Составление технологической линии оснащения оборудованием в овощном цехе.	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	2	
	Составление схем организации рабочих мест овощном цехе.	2	
Тема 1.4 Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	5 (2 ЛЗ)	
	1 Общая характеристика машин и их обслуживание.	1	2
	2 Мясорубки, фаршемешалки.	1	2
	3 Машины и механизмы для рыхления мяса. Машины для измельчения сухарей и других сухих продуктов. Машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы.		2
	4 Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовлении полуфабрикатов, подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря в мясном цехе.	1	2
	Лабораторное занятие	2	3
	9,10 ЛЗ №1 Эксплуатация оборудования мясо-рыбного цеха.	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	3	3
	1. Составление схем организации рабочих мест мясо-рыбном цехе.	1	
	2. Оснащение предприятий общественного питания импортным оборудованием для обработки мяса, рыбы, нерыбных продуктов моря.	1	
	3. Подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь в мясо-рыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов по индивидуальному заданию преподавателя.	1	
Тема 1.5 Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	4 (2)	
	1.Общая характеристика оборудования кондитерского цеха.	1	2
	2.Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Машины для измельчения продуктов.		2
	3. Характеристика машин: тестомесильных, тестораскаточных.	1	2
	4. Характеристика взбивальных машин.		
	Лабораторное занятие.		
	ЛЗ № 2 Подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь в кондитерском цехе .	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	2	

	Разработка презентации на тему: «Оборудование, инвентарь и инструменты кондитерского цеха».	2	
Тема 1.6 Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	5 (2)	
	1. Общие сведения о тепловом оборудовании горячего цеха. Назначение и область применения.	1	2
	2. Варочное оборудование.	1	2
	3. Жарочное оборудование.		2
	4. Варочно-жарочное оборудование		2
	5. Водогрейное оборудование.	1	2
	6. Современные виды теплового оборудования (пароконвектоматы).		2
	Лабораторное занятие.	2	
	ЛЗ №3 Составление схем примерного размещения оборудования в горячем цехе.	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	4	
	Презентация «Оборудование, инвентарь и инструменты для горячего цеха»	4	
Тема 1.7 Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	2	
	1. Требования к организации работы холодного цеха. Назначение, правила размещения, ассортимент выпускаемой продукции, технологический процесс, организация труда в холодном цехе. Общая характеристика и подбор необходимого технологического оборудования, инструментов, инвентаря холодного цеха.	1	2
	2 Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей. Назначение, устройство, правила эксплуатации.	1	2
	Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Назначение, устройство, правила эксплуатации. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов. Назначение, устройство, правила эксплуатации. Организация работы в холодном цехе, технологические линии по приготовлению сладких блюд, холодных блюд и закусок, напитков.		2
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	2	
	Разработка презентации на тему: «Оборудование, инвентарь, инструменты холодного цеха».	2	
Тема 1.8. Холодильное оборудование для различных цехов.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА.	3 (2 ЛЗ)	
	1. Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения.	1	2
	2. Холодильные машины. Виды торгово-холодильного оборудования. Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования. Правила эксплуатации и безопасности труда.		2
	3,4. ЛЗ 4 Лабораторное занятие.		
		2	

	Изучения холодильного оборудования по схемам	2	
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	2	
	Изучить виды холодильного оборудования по схемам.	2	
Тема 1.9 Техническое осна- щение раздаточной и вспомогательных помещений	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	4	
	1. Организация работы раздаточной. Правила хранения и отпуск готовой продукции.	1	2
	2. Оборудование для раздачи пищи: мармиты, тепловые шкафы, кофеварки.		2
	3. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	1	2
	4. Техническое оснащение вспомогательных помещений: хлеборезка, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды. Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».		2
	Лабораторное занятие.	2	
	ЛЗ №4 Составление схемы «Организация отпуска готовой продукции»	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА		
	Разработать презентацию: «Оборудование, инвентарь для раздачи».	3	
		Зачёт	2
	ИТОГО ЗА КУРС	48 (32+16)	

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 задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Техническое оснащение и организация рабочего места»;
- комплект учебно-методической документации,
- оборудование, посуда и технологический инвентарь, инструменты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- принтер
- сканер,
- ксерокс,
- проектор,
- интерактивная доска;

4.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – М.: ИЦ Академия, 2008. – 288 с.

2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 373 с.

3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

1. Нормативные документы

1. Энергетическая стратегия России на период до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 13 ноября 2009 г. № 1715-р

2. ГОСТ 51541-99 Энергосбережение. Энергетическая эффективность. Состав показателей. Общие положения

2. 3. ФЗ Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации от 18.11.2009.

Дополнительная литература

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. .ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
8. ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
9. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
10. ГОСТ Р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания.
12. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
13. ГОСТ Р 55051 Р-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
14. ГОСТ Р ИСО 2200-2007 Услуги общественного питания. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
15. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
16. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 г. №1036 "Правила оказания услуг общественного питания".
17. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
19. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).
20. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).
21. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Периодические издания:

1. Журнал «CHEFART».
2. Журнал «Питание и общество».

3. Журнал «Школа гастронома».

Интернет-ресурсы

1. www.almih.narod.ru – Библиотека энергетики
2. www.gost.ru – сайт Госстандарта
3. www.gosnadzor.ru – сайт Госгортехнадзора
4. www.tehdoc.ru – сайт нормативных документов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖИЩИХ (ППКРС)

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения самостоятельной работы и зачетного занятия, выполнении самостоятельной (внеаудиторной) работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия в области теории механизации и автоматизации процессов товародвижения; - цели, задачи, принципы, объекты и методы анализа рынка торгово-технологического оборудования; - классификацию торгово-технологического оборудования. - основные тактико-технические данные торгово-технологического оборудования; - устройство и характеристику основных видов торгово-технологического оборудования. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять подбор, установку и рациональную эксплуатацию всех видов торгово-технологического оборудования. 	<p>Контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, зачет.</p>