

**Министерство образования и науки Мурманской области**

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



**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**

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>              | <b>стр.<br/>4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>       | <b>5</b>          |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>12</b>         |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>14</b>         |

# 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**

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

## 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                |
| <b>Раздел №1 Техническое оснащение предприятий общественного питания</b>             |   |                 |                  |
| <b>Тема 1.1<br/>Основы организации производства</b>                                  | <b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА</b>  | <b>4 (2 ПЗ)</b> |                  |
|  | <b>1. Классификация предприятий общественного питания</b> в зависимости от характера производства. Общая характеристика предприятий питания.  | 1               | 2                |
|  | <b>Классификация предприятий общественного питания</b> в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции.   |                 | 2                |
|  | <b>2. Классификация предприятий общественного питания</b> в зависимости от объема и видов предоставляемых услуг. Классы предприятий, наценочные категории.  | 1               | 2                |
|  | <b>Характеристика типов предприятий общественного питания.</b> Понятие тип предприятия общественного питания, услуга общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. |                 | 2                |
|  | <b>Практическое занятие</b>   |                 |                  |
|  | <b>3,4 ПЗ №1 Работа с ГОСТом «Классификация предприятий».</b> Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания».  | 2               | 3                |
|  | <b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА</b>   | <b>2</b>        |                  |
|  | <i>1.Развития общественного питания в современных условиях</i>  | 2               |                  |
|  | <i>2.Презентация по типам предприятий общественного питания</i>   | 4               |                  |
| <b>Тема 1.2<br/>Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания</b> | <b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА</b>  | <b>3 (2)</b>    |                  |
|  | 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                |
|  | <b>Практическое занятие</b>   |                 |                  |
|  | <b>6,7 ПР.№2 Изучение технической документации машин:</b> паспорт, формуляр.  | 2               |                  |
|  | <b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА</b>   | <b>1</b>        |                  |
| <b>Тема 1.3</b>  | <b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА</b>  | <b>5 (4 ПЗ)</b> |                  |
|  | 1.Научно-технический прогресс общественном питании.   | 1               |                  |

|  |  |                 |   |
|--|--|-----------------|---|
| <b>Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе</b>                   | 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 |
|  | <b>Практическое занятие</b>  |                 |   |
|  | <b>ПР №3</b> Изучение устройства машин для обработки овощей по схемам  | 2               | 3 |
|  | <b>ПР №4</b> Составление технологической линии оснащения оборудованием в овощном цехе.   | 2               | 3 |
|  | <b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА</b>  | 2               |   |
|  | Составление схем организации рабочих мест овощном цехе.  | 2               |   |
| <b>Тема 1.4<br/>Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе</b>  | <b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА</b>   | <b>5 (2 ЛЗ)</b> |   |
|  | 1 Общая характеристика машин и их обслуживание.  | 1               | 2 |
|  | 2 Мясорубки, фаршемешалки.   | 1               | 2 |
|  | 3 Машин и механизмы для рыхления мяса. Машин для измельчения сухарей и других сухих продуктов. Машин 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 |
|  | <b>Лабораторное занятие</b>  | 2               | 3 |
|  | 9,10 ЛЗ №1 Эксплуатация оборудования мясо-рыбного цеха.  | 2               | 3 |
|  | <b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА</b>  | 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               |   |
| <b>Тема 1.5<br/>Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе</b> | <b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА</b>   | <b>4 (2)</b>    |   |
|  | 1.Общая характеристика оборудования кондитерского цеха.  | 1               | 2 |
|  | 2.Машин и механизмы для просеивания муки и сахара. Машин для измельчения продуктов.  |                 | 2 |
|  | 3. Характеристика машин: тестомесильных, тестораскаточных.   | 1               | 2 |
|  | 4. Характеристика взбивальных машин.   |                 |   |
|  | <b>Лабораторное занятие.</b>   |                 |   |
|  | ЛЗ № 2 Подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь в кондитерском цехе .   | 2               | 3 |
|  | <b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА</b>  | 2               |   |

|  |  |                 |   |
|--|--|-----------------|---|
|  | Разработка презентации на тему: «Оборудование, инвентарь и инструменты кондитерского цеха».  | 2               |   |
| <b>Тема 1.6</b><br><b>Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе</b>  | <b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА</b>   | <b>5 (2)</b>    |   |
|  | 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 |
|  | <b>Лабораторное занятие.</b>   | <b>2</b>        |   |
|  | ЛЗ №3 Составление схем примерного размещения оборудования в горячем цехе.  | 2               | 3 |
|  | <b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА</b>  | <b>4</b>        |   |
|  | Презентация «Оборудование, инвентарь и инструменты для горячего цеха»  | 4               |   |
| <b>Тема 1.7</b><br><b>Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе</b> | <b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА</b>   | <b>2</b>        |   |
|  | 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 |
|  | <b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА</b>  | 2               |   |
|  | Разработка презентации на тему: «Оборудование, инвентарь, инструменты холодного цеха».   | 2               |   |
| <b>Тема 1.8. Холодильное оборудование для различных цехов.</b>                             | <b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА.</b>  | <b>3 (2 ЛЗ)</b> |   |
|  | 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 |
|  | <b>3,4. ЛЗ 4 Лабораторное занятие.</b>   | <b>2</b>        |   |



|   |  |                       |   |
|---|--|-----------------------|---|
|   | Изучения холодильного оборудования по схемам   | 2                     |   |
|   | <b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА</b>  | <b>2</b>              |   |
|   | Изучить виды холодильного оборудования по схемам.  | 2                     |   |
| <b>Тема 1.9<br/>Техническое осна-<br/>щение раздаточной<br/>и вспомогательных<br/>помещений</b> | <b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА</b>   | <b>4</b>              |   |
|   | 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.<br>Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания». |                       | 2 |
|   | <b>Лабораторное занятие.</b>   | <b>2</b>              |   |
|   | ЛЗ №4 Составление схемы «Организация отпуска готовой продукции»  | 2                     | 3 |
|   | <b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА</b>  |                       |   |
|   | Разработать презентацию: «Оборудование, инвентарь для раздачи».  | 3                     |   |
|   |  | Зачёт                 | 2 |
|   | <b>ИТОГО ЗА КУРС</b>   | <b>48<br/>(32+16)</b> |   |

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](http://www.almih.narod.ru) – Библиотека энергетики
2. [www.gost.ru](http://www.gost.ru) – сайт Госстандарта
3. [www.gosnadzor.ru](http://www.gosnadzor.ru) – сайт Госгортехнадзора
4. [www.tehdoc.ru](http://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<br>(освоенные умения, усвоенные знания)  | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения                |
|--|---|
| 1  | 2   |
| <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия в области теории механизации и автоматизации процессов товародвижения;</li> <li>- цели, задачи, принципы, объекты и методы анализа рынка торгово-технологического оборудования;</li> <li>- классификацию торгово-технологического оборудования.</li> <li>- основные тактико-технические данные торгово-технологического оборудования;</li> <li>- устройство и характеристику основных видов торгово-технологического оборудования.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять подбор, установку и рациональную эксплуатацию всех видов торгово-технологического оборудования.</li> </ul> | <p>Контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, зачет.</p> |