

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»**

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 11 от 06 июня 2023 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

**«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ
ПИТАНИЯ»**

специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому
делу**

Махачкала-2023

УДК620.2

ББК30.69

Составитель – Ахмедов Магомед Эминович, доктор технических наук, профессор кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внутренний рецензент – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

Внешний рецензент - Козлов Богдан Игоревич, заведующий производством кофейни «Ched».

Представитель работодателя - Савва Денис Иванович, шеф-повар ресторана «Сыроварня»

Рабочая программа дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2016 N 1565 и на основании приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013г., № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

Рабочая программа дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» размещена на официальном сайте www.dgunh.ru

Ахмедов М.Э. Рабочая программа дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2023 г., 15 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 05 июня 2023 г.

Рекомендована к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Атавой Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 31 мая 2023г., протокол № 10

Содержание

Раздел 1.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	4
Раздел 2.	Место дисциплины в структуре образовательной программы	8
Раздел 3.	Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и формы промежуточной аттестации	9
Раздел 4.	Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	10
Раздел 5.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	12
Раздел 6.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	13
Раздел 7.	Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных	14
Раздел 8.	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	15
Раздел 9.	Образовательные технологии	15

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Целью изучения дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» является усвоение теоретических знаний и практических навыков в организации рабочих мест для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; в расчёте производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования **Задачами** данного профессионального модуля являются:

- ознакомление обучающихся с классификацией, основными техническими характеристиками, назначениями, принципами действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- формирование знаний об правилах выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- изучение способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- изучение методики расчета производительности технологического оборудования; способы с методами оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- обучение правилам электробезопасности, пожарной безопасности и правилам охраны труда в организации питания.

1.1 Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины, как часть планируемых результатов освоения образовательной программы:

Код компетенции	Формулировка / Наименование компетенции
ОК	ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

1.2. Планируемые результаты обучения по междисциплинарному курсу.

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	знать:	уметь:	иметь практически опыт:
Профессиональные компетенции			
ОК 09. Использовать информационные	31 – Применять средства информационных	У1 – Современные средства и	

технологии в профессиональной деятельности	технологий для решения профессиональных задач; 32- Использовать современное программное обеспечение.	устройства информатизации; У2- Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
--	---	--	--

1.3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

<i>Код компетенции</i>	<i>Этапы формирования компетенций</i>					
	Тема 1. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Тема 2. Оборудование для обработки овощей, плодов	Тема 3. Оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы	Тема 4. Тепловое оборудование	Тема 5. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Тема 6. Оборудование для раздачи пищи
ОК 0.9.	+	+	+	+	+	+

Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» является частью учебного плана специальности. Дисциплина читается на 2 курсе и носит теоретический и практический характер в получении обучающимися теоретических знаний и практических навыков организации рабочих мест для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; в расчёте производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.

Дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» базируется на следующих дисциплинах общеобразовательного цикла: «Химия», «Математика». Курс изучается параллельно со следующими общепрофессиональными циклами «Безопасность жизнедеятельности»; «Охрана труда». Изучение предшествующих дисциплин позволит обучающимся лучше освоить курс, профессиональные

компетенции, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства полуфабрикатов, холодных и горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Раздел 3. Объем междисциплинарного курса с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и формы промежуточной аттестации

Объем междисциплинарного курса в академических часах составляет 64 часов.

Очная форма обучения

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет 64 часов, в том числе: лекции – 32 ч.

Практические занятия – 32 ч.

Лабораторные занятия – -

Количество академических часов, выделенных на групповую консультацию обучающихся в течение семестра -

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся -

Формы промежуточной аттестации:

2 семестр – дифференцированный зачет

Раздел 4. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ п /	Тема профессиональный модуль	Всего академических часов	в том числе:							Форма текущего контроля успеваемости.
			Лекции	Семинары	Практические занятия	Лабораторные занятия	Консультации	Иные аналогичные	Самостоятельная работа	
1	Тема 1. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	8	4		4	-				Проведение опроса; Тестирование; Решение практических задач
2	Тема 2. Оборудование для обработки овощей, плодов	12	6	-	6	-	-	-	-	Проведение опроса; Тестирование; Решение практических задач
3	Тема 3. Оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы	12	6	-	6	-	-	-	-	Проведение опроса; Тестирование; Решение практических задач
4	Тема 4. Тепловое оборудование	12	6	-	6	-	-	-	-	Проведение опроса; Контрольная работа; Решение практических задач
5	Тема 5. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	12	6		6					Проведение опроса; Тестирование; Решение практических задач
6	Тема 6. Оборудование для раздачи пищи	8	4		4					Проведение опроса; Тестирование; Решение практических задач
Итого по дисциплине:		64	32	-	32	-	-	-	-	
Дифференцированный зачет (групповая консультация перед промежуточной аттестацией)										
Всего:		64								

**Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы,
необходимой для освоения междисциплинарного курса**

<i>№ п/п</i>	<i>Автор</i>	<i>Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК</i>	<i>Выходные данные</i>	<i>Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/адрес доступа</i>
<i>I. Основная учебная литература</i>				
1.	Ботов М.И. Елхина, В.П. Кирпичников	Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования	М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 416 с	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=599895
2.	Елхина В.Д.	Механическое оборудование предприятий общественного питания:	5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=599797
1.	Лугошкин А.Г.	Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования	М.: Издательский центр «Академия», 2022.-176с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=599895
2.	Кащенко В.Ф.	Оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие	М М. : Альфа-М: ИНФРА-М, 2020.-412с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=486053
<i>II. Дополнительная литература</i>				
<i>а) Дополнительная учебная литература</i>				
1.	Радченко С.Н.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования	М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=601388
2.	Александровский С. А.	Материально-сырьевые расчеты пищевых производств: учебное пособие	Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2012. – 132 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=258706
3.	Т., Куликов Д., Волошин Е.	Научные основы производства продуктов питания: учебное пособие	Оренбургский государственный университет, 2012, 121 стр	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=259286
4.	Усов В.В	Организация производства и обслуживания на	М.: Издательский центр	

	предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования	«Академия», 2017. – 432 с.	
Б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов, кодексов РФ			
	Постановление Правительства РФ от 15-08-97 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136301/)		
	Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (URL: http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=115031)		
	Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом 26 Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст) https://legalacts.ru/doc/gost-r-50762-2007-natsionalnyi-standart-rossiiskoi-federatsii/		
	Федеральный закон от 2 января 2000года 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/		
В) Периодические издания			
1.	Научно-практический журнал «Общепит: бизнес и искусство»		
2.	Журнал «Хлебопечение России» https://roshleb.com/jurnal1.html		
3.	Журнал «кондитерское и хлебопекарное производство» https://www.breadbranch.com/magazine/archive/rub/101.html		
Г) Справочно-библиографическая литература			
1.	Энциклопедия пекаря. Современные технологии и нормативы https://ruskieknigi.info/kylinariy/22621-jenciklopedija-pekarija-sovremennye-tehnologii-i-normativy.html		
2.	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания https://ruskieknigi.info/kylinariy/9452-sbornik-receptur-muchnyh-konditerskih-i-bulochnyh-izdeliy-dlya-predpriyatiy-obschestvenno-go-pitaniya.html		
Д) Научная литература			
1.	Скочилова М.С.	Роль и доля гостиничного бизнеса в системе туристического бизнеса: монография, https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=142368	
Е) Первоисточники			
1.	Хлеб всему голова https://kedem.ru/history/hleb-vsemu-golova/		
Ж) Информационные базы данных(профильные)			
1.	Автоматизированная система планирования и контроля загрузки производственных линий на хлебокомбинате https://khlebprod.ru/350-zhurnaly-2020/7-20/4234-avtomatizirovannaya-sistema-planirovaniya-i-kontrolya-zagruzki-proizvodstvennykh-linij-na-khlebokombinate		

Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета (<http://e-dgunh.ru>). Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа,

обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне ее. Для освоения дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» могут быть использованы материалы следующих аналитических интернет-сайтов:

1. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
2. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
3. www.restoracia.ru

Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных

7.1. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

- Windows 10 Professional
- Microsoft Office Professional
- VLC Media player
- Adobe Acrobat Reader

7.2 Перечень информационных справочных систем

- Справочная правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>;
- Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
- Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>

7.3. Перечень профессиональных баз данных

- Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору - <http://www.fsvps.ru/>- База данных Торгово-промышленной Палаты РФ. - Режим доступа: <https://tpprf.ru/ru/>
- Библиографическая и реферативная база данных Scopus.- Режим доступа: <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
- База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)-Режим доступа: <http://www.gost.ru>
- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: https://elibrary.ru/project_risc.asp
- База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:<https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для преподавания дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» используются следующие специализированные помещения:

1. Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, учебная аудитория для проведения лекций, занятий практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций №2-9 (Россия, Республика Дагестан, г. Махачкала, пр-кт Али-Гаджи Акушинского, д 20, учебный корпус №1)

Перечень основного оборудования:

1. Комплект учебной мебели.
2. Доска меловая.
3. Преподавательский стол.
4. Набор демонстрационного оборудования: персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

1. Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);
2. Комплект электронных иллюстрированных материалов (презентации, видеоролики).

Перечень используемого программного обеспечения:

Windows 10 Professional
Антивирус Kaspersky Endpoint 10
Microsoft Office Professional

3. Помещение для самостоятельной работы 4.1 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Раздел 9. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС СПО Университет предусматривает в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся (кроме дисциплин блока «Общеобразовательная подготовка»).

При реализации дисциплине «Техническое оснащение организаций питания» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Традиционные образовательные технологии:

- информационная лекция
- практическое занятие
- деловые игры в форме лабораторного практикума с элементами приготовления десертов, хлебобулочных и мучных изделий и их последующим бракеражем, разбором производственных ситуаций, презентация продукции, приготовленной в учебной лаборатории.

Тестирование – контроль знаний с помощью тестов, которые состоят из условий (вопросов) и вариантов ответов для выбора.

Задачи по анализу конкретных ситуаций как для иллюстрации той или иной ситуации, так и в целях выработки навыков применения управленческих решений; обучение, при котором обучающиеся и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций и задач. При данном методе обучения обучающийся самостоятельно вынужден принимать решение и обосновать его.

Внеаудиторная самостоятельная работа в форме обязательных консультаций и индивидуальных занятий со студентами (помощь в понимании тех или иных моделей и концепций, подготовка тезисов для студенческих конференций и т.д.).