

*Приложение II.1*

*к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер*

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»***

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

## **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места” предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая учебная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

## **1.4 Количество часов на освоение программы общепрофессиональной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа; в том числе практических занятий- 8 час, контрольных работ- 1 час

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.2. Объем учебной дисциплины и вид учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>28</b>
В том числе:	
практические занятия	8
<b>Аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины  
« ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места».**

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. Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства.</b>			
<b>Тема 1.1 Общие сведения о машинах.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение. Классификация оборудования. Требования к материалам.</li> <li>2. Значение технологического оборудования. Определение машины.</li> <li>3. Основные части и детали машин. Понятие о передачах.</li> <li>4. Понятие о электроприводах, назначение.</li> <li>5. Виды и назначение аппаратов включения, защиты, контроля и управления.</li> <li>6. Техническая документация машин. Виды и назначение технической документации.</li> <li>7. Назначение и комплектность универсальных приводов.</li> <li>8. Определение универсального привода.</li> <li>9. Назначение. Сменные механизмы.</li> <li>10. Комплектность и техническая характеристика. Правила эксплуатации</li> </ol>		2
	<b>Практические занятия</b>		1
	11. Общие правила эксплуатации машин и техника безопасности.		
<b>Тема 1.2. Технологическое</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>15</b>	

оборудование кулинарного и кондитерского производства	12.	Механическое оборудование для обработки овощей.		2- 3
	13.	Универсальные приводы,		
	14.	Картофелеочистительные, овощерезательные и протирочные машины. Правила безопасного использования.		
	15.	Машины для обработки мяса и рыбы.		
	16.	Мясорубки, универсальные приводы, машины для рыхления мяса, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель.		
	17.	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила безопасного использования.		
	18.	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Оборудование для дозирования компонентов.		
	19.	Просеивательные, тестомесильные и взбивальные машины.		
	20.	Оборудование для деления и формования полуфабрикатов. Правила безопасного использования.		
	21.	Пищеварочные котлы, пароварочные аппараты		
22.	Аппараты для жарки и выпечки, варочно-жарочное и водогрейное оборудование. Правила безопасного использования.			
23.	Холодильные установки. Холодильные машины. Холодильные прилавки и витрины. Правила безопасного использования.			
	<b>Практические занятия</b>		3	
24.	Безопасное использование оборудования для обработки овощей и устранение неисправностей.			
25.	Выбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении кулинарных изделий.			
	26.	Выбор оборудования и инвентаря при приготовлении кондитерских изделий. Безопасное использование оборудования для тепловой и холодильной обработки продуктов и устранение неисправностей.		
Раздел 2. Отпуск готовой продукции и организация учета на производстве.			3	
Тема 2.1. Отпуск готовой продукции и организация учета на производстве.		<b>Содержание учебного материала</b>	2	

	27.	Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.		2
	28.	Виды и классификация линий раздачи. Документы учета. Материальная ответственность. Инвентаризационная ведомость		
	<b>Практические занятия</b>			
	29.	Выбор инвентаря и оборудования при раздаче кулинарной продукции. Подача блюд	1	
<b>Раздел 3. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.</b>			1	
<b>Тема 3.1. Классификация основных типов предприятий общественного питания.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	30.	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания Классы предприятий		1-2
<b>Тема 3.2 Организация производства.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	5	
	31.	Организация рабочих мест. Организация работы овощного, мясного, рыбного цехов, горячего и холодного цехов. Оборудование, инвентарь, посуда.	2	2-3
	32.	Организация цеха мучных изделий и выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Оборудование, инвентарь, посуда.		
	<b>Практические занятия</b>		3	

	<b>33.</b>	Размещение оборудования в цехах		
	<b>34.</b>	Размещение оборудования в кулинарном цехе		
	<b>35.</b>	Организация рабочего места для приготовления блюд из мяса.	<b>1</b>	
	<b>36.</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>		
		<b>Всего</b>	<b>36</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Оборудование», лаборатории «Кулинария».

Оборудование учебного кабинета и лаборатории:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации,
- оборудование, посуда и технологический инвентарь.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование,
- обучающие видеофильмы по профессии «Повар, кондитер».

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов, М: Изд-Центр «Академия», 2016г.
2. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П. Золин, М: Изд.центр «Академия», 2016 г.
3. Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания» Ростов-на-Дону «Феникс 2016г.
4. «Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И Шестакова, Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2016 г.
5. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Москва: «Академия» , 2016 г.

#### **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа результаты выполнения практических работ
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа результаты выполнения практических работ
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа результаты выполнения практических работ
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа результаты выполнения практических работ
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
<b>Знания:</b>	
- характеристики основных типов предприятий общественного питания;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства; -	устный опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
учет сырья и готовых изделий на производстве;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила их безопасного использования;	тестовые задания, результаты выполнения практических работ, внеаудиторная самостоятельная работа
- виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции.	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа

