

*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.<br>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.03 Техническое 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.<br/>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.<br>Правила безопасного использования.  |   |      |
|   | 18.   | Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.<br>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.<br>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.<br>Документы учета.<br>Материальная ответственность.<br>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.<br>Характеристика типов предприятий общественного питания<br>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.<br>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», 2066 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<br/>(освоенные умения, освоенные знания)</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки<br/>результатов обучения</b>                                       |
|--|--|
| <b>Умения:</b>   |  |
| - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;   | устный опрос,<br>внеаудиторная самостоятельная работа<br>результаты выполнения практических работ      |
| - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;   | тестовые задания,<br>внеаудиторная самостоятельная работа<br>результаты выполнения практических работ  |
| - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;   | тестовые задания,<br>внеаудиторная самостоятельная работа<br>результаты выполнения практических работ  |
| - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;                             | устный опрос,<br>внеаудиторная самостоятельная работа<br>результаты выполнения практических работ      |
| - проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».   | устный опрос,<br>внеаудиторная самостоятельная работа  |
| <b>Знания:</b>   |  |
| - характеристики основных типов предприятий общественного питания;   | устный опрос,<br>внеаудиторная самостоятельная работа  |
| - принципы организации кулинарного и кондитерского производства;<br>-  | устный опрос, тестовые задания,<br>внеаудиторная самостоятельная работа                                |
| учет сырья и готовых изделий на производстве;  | устный опрос, внеаудиторная<br>самостоятельная работа  |
| - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; | тестовые задания,<br>внеаудиторная самостоятельная работа  |
| - правила их безопасного использования;  | тестовые задания, результаты<br>выполнения практических работ,<br>внеаудиторная самостоятельная работа |
| - виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции.   | устный опрос,<br>внеаудиторная самостоятельная работа  |

