МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Амвросиевский профессиональный лицей»

| | |
|---|---|
| **СОГЛАСОВАНО** | **УТВЕРЖДАЮ** |
| Заместитель директора по УПР | Директор ГПОУ «Амвросиевский ПЛ» |
| _____ Баглай Л.Г. | _____ Сысенко А.М. |
| «29» 08 2019 г. | «___» _____ 2019 г. |

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
# ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# ОП. 03
# «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

**по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**

**Амвросиевка**
**2019**

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ГОС СПО) по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от_____2015 г. №

**Организация-разработчик**:
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Амвросиевский профессиональный лицей»

**Разработчик:**
Петунина Т.Н. – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

**Рецензенты:**
Заверуха Н. В. – преподаватель профессионального цикла первой категории, ГПОУ "Шахтёрский профессиональный лицей сферы услуг"

Одобрена и рекомендована
с целью практического применения методической комиссией
по подготовке работников для торговли,
общественного питания и сферы услуг
протокол №_____от «___» ____ 20___г.
Председатель МК_____

Рабочая программа переутверждена на 20____/ 20____учебный год
Протокол №_____заседания МК от «____»_____20___г.
В программу внесены дополнения и изменения
(см. Приложение_____, стр.____)
Председатель МК _____

Рабочая программа переутверждена на 20__ /20__ учебный год
Протокол № ___ заседания МК от «____»_____20 __ учебный год
В программу внесены дополнения и изменения
( см. Приложение ____, стр.____)
Председатель МК _____ _____

# СОДЕРЖАНИЕ


| | | стр. |
|---|---|---|
| **1.** | ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| **2.** | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| **3.** | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| **4.** | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
## «Техническое оснащение и организация рабочего места»

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер». Программа учебной дисциплины может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»
- в профессиональной подготовке по профессиям: «Повар»;
- в рамках курсов повышения квалификации по профессии «Повар, кондитер».

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

дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых 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 кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

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

- характеристики основных типов организации 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 дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка - 75часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебной нагрузки 50 часов;

самостоятельная работа 25 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной работы | *Количество часов* |
|---|---|
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***75*** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *50* |
| в том числе: | |
| практические занятия | *12* |
| контрольные работы | *3* |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | *25* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* | *1* |

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

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|---|---|---|
| *1* | *2* | | *3* | *4* |
| **Раздел 1. Техническое оснащение ПОП** | **Содержание** | | **35** | |
| **Тема 1.1 Организация производства предприятий общественного питания** | 1 | 1. Введение Общественное питание в современных условиях | **3** | **2** |
| | 2 | 2. Технологический процесс на предприятиях общественного питания | | |
| | 3 | 3. Типы предприятий, их характеристика | | |
| **Тема 1.2 Механическое оборудование** | | **Содержание** | **17** | 2 |
| | 4 | 1.Общие сведения о машинах и механизмах Универсальные приводы | | |
| | 5 | 2. Устройства, принципы действия, правила эксплуатации приводов. | | |
| | 6 | 3. Машины для обработки картофеля | | |
| | 7 | 4. Машины для обработки овощей | | |
| | 8 | 5. Машины для нарезки сырых и вареных овощей | | |
| | 9 | 6. Протирочные машины и механизмы | | |
| | 10 | 7. Машины для обработки мяса. Мясорубки | | |
| | 11 | 8. Машины для рыхления мяса, формовки котлет | | |
| | 12 | 9. Рыбоочистииельная машина РО-1М | | |
| | 13 | 10. Машины для подготовки кондитерского сырья. Просеиватели | | |
| | 14 | 11. Тестомесильные машины | | |
| | 15 | 12. Взбивальные машины | | |
| | 16 | 13. Тестораскаточная машина | | |
| | 17 | 14. Машины для нарезки хлеба и гастрономии | | |
| | 18 | 15. Посудомоечные машины | | |
| | 19-20 | 16-17. **ПР № 1** Изучение устройства, принципы действия, правила эксплуатации измельчительного, очистительного, режущего оборудования | | |
| **Тема 1.3 Тепловое оборудование** | | **Содержание** | **8** | **2** |
| | 21 | 1.Основные сведения о тепловом оборудовании | | |
| | 22 | 2. Пищеварочные котлы, водонагреватели | | |
| | 23 | 3. Плиты | | |
| | 24 | 4.Электросковороды, фритюрницы | | |
| | 25 | 5.Пекарские и жарочные шкафы | | |
| | 26 | 6.Оборудование для раздачи пищи | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 27-28 | 7-8. **ПР № 2** Изучение устройства, принципы действия, техническая характеристика и правила эксплуатации варочного и жарочного оборудования. | | |
| **Тема 1.4 Холодильное оборудование** | | **Содержание** | **7** | **2** |
| | 29 | 1.Общие сведения о холодильном оборудовании | | |
| | 30 | 2.Холодильные машины | | |
| | 31 | 3.Виды торгово-холодильного оборудования | | |
| | 32 | 4.Холодильные прилавки и витрины | | |
| | 33-34 | 5-6. **ПР № 3** Изучение устройства, принципы действия , техническое обслуживание холодильного оборудования | | |
| | 35 | 7. **Контрольная работа** по теме: «Механическое, тепловое, холодильное оборудование» | | |
| **Раздел 2. Организация производства п.о.п.** | | **Содержание** | **14** | 2 |
| | 36 | 1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. | 2 | |
| **Тема 2.1. Особенности организации и типы предприятий общественного питания** | 37 | 2. Структура производства. Общие требования, предъявляемые к производственным помещениям | | |
| **Тема 2.2. Организация работы цехов предприятий общественного питания** | 38 | 1.Организация работы овощного цеха | 6 | 2 |
| | 39 | 2.Организация работы мясного и рыбного цеха | | |
| | 40 | 3.Организация работы холодного и горячего цехов | | |
| | 41 | 4.Организация работы кондитерского и мучного цехов. | | |
| | 42-43 | 5-6. **ПР № 4** Подбор оборудования и инвентаря для заданных блюд доготовочных цехов Организация рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд | | |
| **Тема 2.3. Оперативное планирование производства и технологическая документация** | 44 | 1. Планирование производства. План-меню, порядок его составления | 6 | 2 |
| | 45 | 2. Виды меню, их характеристика и порядок разработки | | |
| | 46 | 3. Правила составления меню | | |
| | 47-48 49 | 4-5. **ПР № 5.** Составление меню для различных типов предприятий: рестораны, кафе, столовая.<br>6. Ценообразование и калькуляция в предпрятияхобщественного питания | | |
| | 50 | **Дифференцированный зачет** | **1** | 3 |

| | | |
|---|---|---|
| **Самостоятельная работа:**<br>1. Составление конспектов<br>2. Заполнение таблиц:<br>- характеристика и назначение механического оборудования ПОП;<br>- характеристика теплового оборудования ПОП;<br>- виды и назначение производственного инвентаря и инструментов;<br>3. Подбор оборудования и инвентаря по технологическим схемам приготовления полуфабрикатов и готовых блюд.<br>4. Разработка презентаций в программе Power Point по изученным темам.<br>5.Работа с нормативно-технической документацией<br>6.Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.<br>7.Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала.<br>8.Составление ассортимента блюд для составления меню<br>9.Рассмотрение, изучение и обзор литературы, видео материалов об инновационных технологиях в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания и видах меню | **25** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся - 30;
- рабочее место преподавателя - 1;
- комплект учебно-наглядных пособий «Организация производства ПОП»;
- комплект учебной документации учета продукции на ПОП;
- комплект плакатов по Организации рабочих мест на ПОП;
- комплект плакатов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производств;
- весы настольные циферблатные, весы электорнные;
- микрокалькуляторы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор, банк презентаций.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:


1. Сопачева Т. Оборудование М.:2010г
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М.: академия, 2014


Дополнительные источники:


1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2005. – 352с.
2. Панова Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Учебное пособие. – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007. – 320с.
3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.проф.образования: учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 248с.
4. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник для учащихся нач.проф.образования / В.П. Кирпичников, М. И. Ботов. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352с.
5. Гайворонский К. Я. Практикум по технологическому оборудованию предприятий общественного питания. – М.: ОЦПКРТ, 2005. – 88с.
6. Правила охраны труда на предприятиях массового питания. – Комитет РФ по торговле, 2003.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.пособие для нач. проф. Образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
8. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно-практическое пособие. – изд-во «Феникс», 2003
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ.питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.
10. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: Профикс, 2002. – 296с.
11. ГОСТ Р 50762 – 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

12. ГОСТ Р 50763 – 95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
13. ГОСТ Р 50764 – 95 «Услуги общественного питания»
14. ОСТ 28 – 1 – 95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу»

Дополнительные источники:

1. **Журналы «Питание и общество». М.: Молодая гвардия за 2008-11г.**

## 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
|---|---|
| *1* | *2* |
| **Умения:** | |
| организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд | лабораторные работы |
| подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; | практические занятия, домашние работы |
| обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; | практические занятия |
| производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; | лабораторная работа |
| проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. | |
| **Знания:** | |
| характеристики основных типов организации общественного питания; | контрольная работа, домашняя работа |
| принципы организации кулинарного и кондитерского производства; | контрольная работа, домашняя работа |
| учет сырья и готовых изделий на производстве; | практические занятия |
| устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; | практические занятия |
| правила их безопасного использования; | контрольная работа |
| виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. | контрольная работа, домашняя работа |
| | практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий |