

Министерство образования, науки и молодёжи Республики Крым  
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий Судакским филиалом  
ГБПОУ РК «РКИГ»  
 А.Н. Загорулькин  
«26» декабря 2014 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО**  
**МЕСТА**

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер»

На базе основного общего образования

Рассмотрена и одобрена  
на заседании методической комиссии  
профессиональной подготовки  
Протокол № 5 от «24» декабря 2014г.  
Председатель МК

 Э.М. Аблямитова

Судак  
2014

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер от 02.08.2013г. № 798

**Организация-разработчик:** Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**Разработчики:**

Загорулькин Александр Николаевич — заведующий Судакским филиалом ГБПОУ РК «РКИГ», кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист

Зекина Ольга Владимировна – преподаватель специальных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17. (260807.01.) Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00.Промышленная экология и биотехнологии

Рабочая программа профессиональной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

### 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 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 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.

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК. 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
ПК. 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК. 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК. 2.2	Готовить и оформлять каши, гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК. 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК. 2.4	Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.
ПК. 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК. 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК. 3.2	Готовить простые супы.
ПК. 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК. 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК. 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК. 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК. 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК. 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК. 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК. 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты
ПК. 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК. 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК. 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК. 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие Блюда.
ПК. 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК. 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК. 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК. 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК. 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК. 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК. 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК. 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часов;  
самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

## 2. СТРУКТУРА И 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:	
практические занятия	<b>22</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
<b>Итоговая аттестация в форме Экзамена</b>	<b>Э</b>

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

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>Раздел 1.</b>	<b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного.</b>		
<b>Тема 1.1. Общие сведения о машинах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	1 Понятие о машине, классификация оборудования предприятий общественного питания.		
	2 Основные части, детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах, виды передач.		
	3 Понятие об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов.		
	4 Обслуживание основного технологического оборудования. Правила безопасного использования оборудования.		
5 Мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составление конспекта по теме: 1. Техническая документация машин.	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие №1.</b> 1. Общие сведения о машинах.	<b>1</b>	
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	1 Назначение, устройство, принцип работы универсальных приводов, комплекты сменных механизмов и конструктивные особенности.		
	2 Эксплуатация, требования безопасности труда универсальных		



	приводов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составление конспекта по теме: 1. Техническая документация универсальных приводов..	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие №2.</b> Универсальные приводы.	<b>1</b>	
<b>Тема 1.3. Механическое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		
	1 <b>Машины для обработки овощей и картофеля:</b> характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	<b>2</b>	<b>2</b>
	2 <b>Машины для обработки мяса и рыбы:</b> характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.		
	3 <b>Машины для подготовки кондитерского сырья:</b> характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.		
	4 <b>Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов:</b> характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.		
	5 <b>Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров:</b> характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1.Проработка учебной и специальной технической литературы по теме «Машины для подготовки кондитерского сырья» (подготовка сообщения). 2.Составить кроссворд по теме: «Машины для обработки мяса и рыбы».	<b>2</b>		

	<b>Практическое занятие № 3.</b> Машины для обработки овощей и картофеля.	2	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Машины для обработки мяса и рыбы.	2	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> 1. Машины и механизмы для подготовки кондитерского сырья. 2. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.	2	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Машины для нарезания хлеба и гастрономических товаров.	2	
<b>Тема 1.4.</b> <b>Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		
	1 <b>Общие сведения о тепловом оборудовании.</b> Классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. Правила эксплуатации.	1	2
	2 <b>Аппараты для жарки и выпечки:</b> Назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда аппаратов для жарки и выпечки.		
	3 <b>Варочно-жарочное оборудование:</b> Назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда.		
	4 <b>Водогрейное оборудование:</b> Назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда.		
	5 <b>Оборудование для раздачи пищи:</b> Мармиты для первых, вторых блюд и гарниров, тепловые стойки. Назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Составить кроссворд по теме «Аппараты для жарки и выпечки». 2. Сообщение на тему: «Пароконвектоматы - профессионалы нового времени».	2		
<b>Практическое занятие № 7.</b>	2		

	Общие сведения о тепловом оборудовании.		
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Аппараты для жарки и выпечки.	2	
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Варочно-жарочное оборудование.	2	
	<b>Практическое занятие № 10</b> Водогрейное оборудование и оборудование для раздачи пищи.	2	
<b>Тема 1.5.</b> <b>Холодильное оборудование.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	1	2
	1 Общие сведения о холодильном оборудовании: способы охлаждения, их характеристика.		
	2 Холодильные агенты. Классификация холодильного оборудования предприятий питания.		
	3 Виды холодильного оборудования: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Сообщение на тему: «Безопасная эксплуатация холодильного оборудования».	2	
	<b>Практическое занятие № 11.</b> Холодильное оборудование предприятий питания	1	
<b>Тема 1.6.</b> <b>Вспомогательное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	1	2
	1 Моечное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда.		
	2 Измерительное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда.		
	3 Подъемно-транспортное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. По результатам сравнения весов товарных, разных типов, сделать вывод о лучшей марке, ответ обосновать.	2	

	<b>Практическое занятие № 12.</b> Весоизмерительное оборудование.		<b>1</b>	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Организация рабочего места.</b>			
<b>Тема 2.1</b> <b>Характеристика основных типов организации предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
	1	Характеристика предприятий общественного питания: классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.		
	2	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составление конспекта по теме: 1. Составление таблицы: «Классификация предприятий общественного питания».		<b>2</b>	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Организация снабжения предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
	1	Учёт сырья и готовых изделий на производстве.		
	2	Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.		
	3	Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объема.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Подготовка сообщения: «Организация тарного хозяйства».		<b>2</b>		
<b>Практическое занятие № 13.</b> Приемка товара по количеству и качеству.		<b>1</b>		
<b>Тема 2.3.</b> <b>Организация производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
	1	Общие требования к производственным помещениям и организация		

<b>предприятий общественног о питания</b>	рабочих мест. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	2 Организация рабочего места в соответствии с видами		
	3 изготавливаемых блюд.		
	4 Организация работы заготовочных цехов (овощной цех).		
5 Организация работы заготовочных цехов (мясо-рыбный цех).			
6 Организация работы доготовочных цехов (холодный цех).			
7 Организация работы доготовочных цехов (горячий цех).			
Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация работы моечных. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>		<b>2</b>	
Составление конспекта по теме: Организация работы предприятия общественного питания.			
<b>Практическое занятие № 14.</b>		<b>1</b>	
Организация работы предприятия общественного питания.			
<b>Всего</b>		<b>48</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты, схемы, комплексно-методические папки, варианты контрольных работ, обучающие фильмы.

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор;
- колонки;
- компьютер;
- экран.

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

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

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. М.: ИЦ «Академия, 2014.-320 с.

2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования/В.В. Усов.-11-е издание, стер. - М.: ИЦ «Академия» 2013.-432 с.

Электронные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2013.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40878>.— ЭБС «IPRbooks

2. Могильный М.П. Торговое оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Могильный М.П., Калашнова Т.В., Баласаян А.Ю.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 181 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40921>.— ЭБС «IPRbooks».

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены

и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. -7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 256с.

2. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 96 с.

3. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

4. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».

5. ГОСТ 30389-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

6. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

7. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

8. СанПиН 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».

9. СанПиН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

#### 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>
- Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного.	- Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.
- Правила безопасного использования основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного.	- Проверка правил безопасного обслуживания технологического оборудования и производственного инвентаря.
- Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	- Выбор способов мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.
- Характеристика основных типов организации общественного питания.	- В зависимости от типа предприятия общественного питания организовывать производственный процесс.
- Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	- Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд.
- Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	- Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.