

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Сабинский аграрный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 «Оборудование и организация рабочего места»**

Профессия: 16675 Повар

2021 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 «Оборудование и организация рабочего места» разработана на основе профессионального стандарта по профессии 16675 Повар Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610 и в соответствии с квалификационными требованиями по профессии.

Согласовано  
Зам. директора по ТО

  
31 августа 2021 г.

Ибрагимов Р.М



Директор ГАПОУ «Сабинский аграрный колледж»

В.М.Бикмухаметов

Утверждаю  
аграрный



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации учебной дисциплины	10
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11



# 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта по специальности начального профессионального образования 16675 Повар

Учебная дисциплина является общепрофессиональной. В него входят «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Учебная дисциплина ОП.03 Организация и организация рабочего места» базируется на знаниях, умениях и навыках, получаемых студентами и для изучения общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

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

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

В результате освоения дисциплины учащиеся должны **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 учащиеся должны **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 продукции.

## 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Лекционный курс учебной дисциплины включает 2 раздела:

- Техническое оснащение рабочего места;
- Организация рабочего места.

Дисциплина изучается в 2-м семестре.

Учебным планом предусмотрено:

Аудиторные лекционные занятия 39 часа

Лабораторно-практических занятий в количестве 60 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.



## **2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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>147</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>99</b>
в том числе:	
практические занятия	60
лекции	39
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>48</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 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
<b>Раздел 1. Техническое оснащение рабочего места</b>		<b>39/60</b>	
<b>Тема 1. Механическое оборудование.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	Общие сведения о машинах Универсальные приводы, машины для обработки овощей. Ммашины для обработки мяса и рыбы Машины кондитерского цеха.	7	2
	<b>Лабораторно-практические работы</b>	<b>10</b>	
	Изучение машин для обработки овощей, мяса и рыбы по натуральным образцам, схемам, плакатам. Изучение машин кондитерского цеха по натуральным образцам, схемам, плакатам.	10	3
<b>Тема 2. Тепловое оборудование.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Общие сведения о тепловом оборудовании. Аппараты для жарки и выпекания. Варочно-жарочное оборудование.	6	2
	<b>Лабораторно-практические работы</b>	<b>10</b>	
	Изучение оборудования для жарки и выпечки по натуральным образцам, схемам, плакатам. Изучение варочно-жарочного оборудования по натуральным образцам, схемам, плакатам.	10	3
<b>Тема 3. Вспомогательное оборудование.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Водогрейное оборудование. Мармиты.	4	2
	<b>Лабораторно-практические работы</b>	<b>10</b>	
	Изучение вспомогательного оборудования по натуральным образцам, схемам, плакатам.	10	3
<b>Тема 4. Холодильное</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	

оборудование.	Общие сведения о холодильном оборудовании. Холодильные шкафы, камеры. Контрольная работа по теме: «Техническое оснащение рабочего места»	6	2
	<b>Лабораторно-практические работы</b>	<b>10</b>	
	Изучение холодильного оборудования по натуральным образцам, схемам, плакатам.	10	3
<b>Раздел 2. Организация рабочего места</b>		<b>10/4</b>	
<b>Тема 5.</b> Характеристика предприятий общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Основные типы предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий общественного питания	6	2
	<b>Лабораторно-практические работы</b>	<b>10</b>	
	Ознакомления с планировкой помещений на предприятии.	10	3
<b>Тема 6.</b> Организация производства предприятий общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	Структура производства предприятий общественного питания. Организация обслуживания производства и потребителей. Контрольная работа по теме: «Организация рабочего места»	10	2
	<b>Лабораторно-практические работы</b>	<b>10</b>	
	Организация обслуживания потребителей. Сервировка столов.	10	3
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет	2	2
	<b>Всего</b>	<b>99</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории «оборудование и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы деталей машин, плакаты)

Технические средства обучения:

- Мультимедийное оборудование
- Компьютер
- Принтер
- Сканер
- Внешние накопители информации

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- тепловое оборудование (пароконвектомат, электрические плиты, жарочные шкафы, и т.д.);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические)
- холодильное оборудование (бытовой холодильник)
- механическое оборудование
- производственный инвентарь и инструменты
- кухонная и столовая посуда

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

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

Основные источники:

1. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, - М. Издательский центр «Академия», 2016 –320 с.
2. Сопачева Т.А., Володина М.В., Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь, - М. Издательский центр «Академия», 2016 –112 с.
3. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, - М. Издательский центр «Академия», 2016 - 432с.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, - М.: Издательский центр «Академия», 2017г. – 496 с.
2. Могильный М.П., Калашнова Т.В., Баласанян А.Ю., Оборудование предприятий общественного питания, - М. 2017г.
3. [www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html) - Журнал «Питание и общество»
4. [pelmen4eg.ru](http://pelmen4eg.ru) - Журнал «Гастроном»
5. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) – Весь общепит России
6. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Должен уметь</b>	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Лабораторно-практическая работа
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Лабораторно-практическая работа
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Лабораторно-практическая, контрольная работа
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	Лабораторно-практическая работа, самостоятельная работа
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания	Лабораторно-практическая работа
<b>Должен знать:</b>	
характеристики основных типов организации общественного питания;	Лабораторно-практическая работа
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	Самостоятельная работа
учет сырья и готовых изделий на производстве;	Лабораторно-практическая работа, самостоятельная работа
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;  правила их безопасного использования;	Лабораторно-практическая работа, контрольная работа
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Лабораторно-практическая работа

