

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора № 35

от 28 августа 2021 года

Рассмотрена и согласована на заседании ПЦК
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения
протокол № 1 от 27.08.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Техническое оснащение и организация рабочих мест»

Программа предназначена для реализации профессиональной подготовки
по профессии 16675 «Повар»

МИЧУРИНСКОЕ

2021г.

Программа учебной дисциплины « Техническое оснащение и организация рабочих мест» разработана на основе Профессионального стандарта по профессии 16675 «Повар» утверждена приказом Минтруда и социальной защиты РФ № 610 от 08.09.2015г. с учетом особенных образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ письмо Минобрнауки России 22 апреля 2015г №06-443.

Организация-разработчик:
ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

Разработчик программы:
Преподаватель ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»
Кужба О.А.

Согласована:
Заместитель директора по учебно- производственной работе
_____ Г.А. Мухина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар», разработана для лиц, не имеющих основного общего образования.

Программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих программу профессиональной подготовки инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, окончивших специальные коррекционные образовательные учреждения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной программы профессиональной подготовки: – Профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочих мест» является:

Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

- подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

- обслуживания основного технологического оборудования и производственного инвентаря 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 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 правила отпуска готовой кулинарной продукции.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i></p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p align="center">ЛР 1</p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p align="center">ЛР 2</p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p align="center">ЛР 3</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального</p>	<p align="center">ЛР 4</p>

конструктивного «цифрового следа».	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 13
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.	ЛР 14

Приобретение навыков общения и самоуправления.	ЛР 15
Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.	ЛР 16
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 17
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 18
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностно-развитие.	ЛР 19
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 20
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 21
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела с учетом специфики Ленинградской области	ЛР 23
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	ЛР 24
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 25
Осознающий значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно-значимых целей	ЛР 26
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 27
Личностные результаты	

реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 28
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 29
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 30
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 31
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 32
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР 33
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 34

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: обязательная аудиторная нагрузка обучающихся- 17 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	22
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	17
в том числе:	
Самостоятельная работа	5
<i>Аттестация</i>	<i>зачет</i>

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
«Техническое оснащение и организация рабочего места»

№ п/п	Темы	Всего часов	Код личностных результатов реализации программы воспитания
1	Раздел 1. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.		
	Тема 1.1. Классификация основных типов предприятий общественного питания.	2	ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	Тема 1.2. Характеристика типов предприятий общественного питания	2	ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	Тема 1.3. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	1	ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
2	Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания		
	Тема 2.1. Механическое оборудование Введение. Классификация оборудования. Требования к материалам.	1	ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	Тема 2.2. Механическое оборудование для обработки овощей	2	ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	Тема 2.3. Машины для обработки мяса и рыбы	2	ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	Тема 2.4. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.	2	ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	Тема 2.5. Тепловое оборудование Варочно-жарочное оборудование	1	ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	Тема 2.6. Холодильниковое оборудование	1	ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	Тема 2.7. Новое оборудование	1	ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	Тема 2.8. Отпуск готовой кулинарной продукции.	1	ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28

	Зачет	1	
	Итого:	17	

Содержание программы

Раздел 1. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.

Тема 1. Классификация основных типов предприятий общественного питания.

Типы предприятий. Заготовочные и доготовочные. Типы предприятий: фабрика заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня, комбинат питания, специализированные цехи, столовая, ресторан, бар, кафе, закусочная, чайная, шашлычная,пельменная, блинная, пирожковая, чебуречные, сосисочные, пиццерия, бистро, магазины кулинарии.

Тема 2 Характеристика типов предприятий общественного питания

Основные помещения. Краткая характеристика складских, производственных, торговых, административно-бытовых, вспомогательных и технических помещений.

Тема 3. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда. Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции. Организация работы моечных. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.

Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объем.

Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания

Механическое оборудование

Тема 2. 1. Введение. Классификация оборудования. Требования к материалам.

Понятие о машине. Классификация технологических машин, применяемых в предприятиях общественного питания. Устройство технологической машины: двигательные механизмы, передаточные механизмы, исполнительный механизм, механизмы управления, регулирования, защиты и блокировки. Производительность и мощность технологических машин. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам.

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные, и специального назначения. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, назначение отдельных механизмов (устройство сменных механизмов изучается в соответствующих темах). Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации универсальных приводов и требования безопасности труда

Тема 2.2. Машины для обработки овощей и картофеля

Характеристика машин, их классификация.

Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.

Тема 2.3. Машины для обработки мяса и рыбы, теста

Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и к универсальным приводам.

Фаршемешалки. Машины и механизмы для рыхления мяса.

Машины для измельчения сухарей и других сухих продуктов. Машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы. Рыбоочистительные машины и механизмы. Универсальный привод для мясных цехов

Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для дробления орехов и растирания мака. Механизмы для отжатия соков из ягод и фруктов. Механизм для измельчения в стружку монолита масла.

Тестораскаточные машины. Взбивальные машины и механизмы.

Хлебoreзки. Машины для нарезки гастрономических товаров.

Тема 2.4. Машины для обработки для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.

Общая характеристика оборудования кондитерского цеха. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для измельчения продуктов.

Характеристика машин для приготовления: и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины. приводов.

Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.

Тепловое оборудование

Тема 2.5 . Общие сведения о тепловом оборудовании

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Секционное модулированное оборудование, его преимущества, использование.

Назначение и область применения варочного оборудования Стационарные пищеварочные котлы. Пищеварочные котлы с прямоугольным варочным сосудом для варки с использованием функциональных емкостей.

Автоматическое регулирование нагрева в газовых и электрических стационарных пищеварочных котлах. Опрокидывающиеся пищеварочные котлы с паровым, газовым и электрическим обогревом. Особенности эксплуатации. Котлы пищеварочные секционные модульные. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты

Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования

Жарочное оборудование

Требования технологии приготовления пищи к жарочным аппаратам. Характеристики основных способов жарки. Классификация жарочных аппаратов. Сковороды электрические секционные модулированные с непосредственным и косвенным обогревом. Аппарат для жарки оладий. Вращающиеся жаровни для выпечки блинчиков-полуфабрикатов.

Аппараты для тепловой обработки изделий в большом количестве жира (во фритюре). Автоматы для приготовления пирожков и для приготовления и жарки пончиков.

Жарочно-кондитерские и пекарные шкафы. Аппараты, использующие для тепловой обработки инфракрасное излучение (мангалы, шашлычницы, грили, тостеры и др.). Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования жарочного оборудования. Правила безопасности при его эксплуатации.

Варочно-жарочное оборудование

Общие сведения о плитах, их назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации. Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций ;настольные малогабаритные плиты. Несекционные электрические плиты. Ичиги газовые секционные модулированные. Правила безопасности труда при пользовании плитами.

Водонагреватели и оборудование для раздачи пищи

Назначение, классификация, устройство, принципы работы водонагревателей, кипятильников, кофеварок. Правила эксплуатации и безопасности труда.

Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты, тепловые стойки, термостаты, тепловые шкафы). Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасности труда. Раздаточная секционная модульная стойка. Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания.

Тема 2.6. Холодильниковое оборудование

Холодильные установки. Холодильные машины. Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы. Правила безопасного использования.

Тема 2.7. Новое оборудование

Универсальные приводы. Виды зарубежного оборудования. Технические характеристики универсальной кухонной машины. Электромясорубки и куттеры. Картофелеочистительные машины. Электрические котлы, электросковороды, хлеборезальные машины, электрические, кофеварочные аппараты, электрофритюрницы, пекарные, шкафы и пароконвектоматы, тестомесильные машины.

Тема 2.8.Отпуск готовой кулинарной продукции. Задачи и организация учета продуктов и реализации готовой продукции, документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары, прием товаров, учет потерь товаров. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Виды и классификация линий раздачи. Оборудование для раздачи пищи.

зачет (в виде тестовых заданий)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация профессиональной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Кулинарии», мастерской «Кулинария»,

Оборудование учебного кабинета и мастерской:

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

Технические средства обучения

- компьютер,
- мультимедиапроектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», - М: «Академия», 2017 г. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», - М: «Академия», 2018 г.

Дополнительные источники:

«Тепловое оборудование предприятий общественного питания».- М: «Академия», 2018 г. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» , М: Изд-Центр «Академия», 2017г

Электронные ресурсы.

<http://4vkusa.ru>

[www. good-cook. ru](http://www.good-cook.ru)

[www. povara. ru](http://www.povara.ru)

[http://www. piatto. ru/](http://www.piatto.ru/)

[http://www. cook-alliance. ru/](http://www.cook-alliance.ru/)

[http://www. webfoods. ru/](http://www.webfoods.ru/)

<http://d000.ru>

[http://www. edatoday. ru](http://www.edatoday.ru)

[http://www. eda-info. ru](http://www.eda-info.ru)

[http://eda-server. ru/](http://eda-server.ru/)

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.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	тестовые задания,
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	тестовые задания,
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	тестовые задания,
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	устный опрос,

<p>- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».</p>	<p>устный опрос,</p>
<p>Знания:</p>	
<p>- характеристики основных типов предприятий общественного питания;</p>	<p>устный опрос,</p>
<p>- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>-</p>	<p>устный опрос, тестовые задания,</p>
<p>учет сырья и готовых изделий на производстве;</p>	<p>устный опрос,</p>
<p>- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</p>	<p>тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа</p>
<p>- правила их безопасного использования;</p>	<p>тестовые задания,</p>
<p>- виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции.</p>	<p>устный опрос, внеаудиторная</p>

	самостоятельная работа
--	------------------------