



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ  
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**УТВЕРЖДЕНА**

приказом директора № 233  
от «01» сентября 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.12 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Форма обучения очная  
Курс 2  
Семестр 4

**Когалым, 2017г.**

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины, и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259). Программа учебной дисциплины предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**Организация-разработчик:** бюджетное учреждение профессионального образования Ханты – Мансийского автономного округа- Югры «Когалымский политехнический колледж».

**Организация-разработчик:** БУ «Когалымский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения социально-экономического профиля

Протокол № 1 от «01» сентября 2017 г.

Руководитель МО И.В. Замба /И.В. Замба /  
подпись

СОГЛАСОВАНО

Педагог - библиотекарь

И.В. Замба /И.В. Замба /  
подпись

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС И.В. Рыбакова /И.В. Рыбакова/  
подпись

**Организация-разработчик:** бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Когалымский политехнический колледж»

**Разработчик:**

Рыбакова Ирина Викторовна, преподаватель бюджетного учреждения среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Когалымский политехнический колледж»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### **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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов самостоятельной работы обучающегося 28 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
В том числе: практические работы	20
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
Итоговая аттестация в форме <i>тестов</i>	

**2.2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа, курсовая работа (проект)		Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень усвоени
<b>Раздел 1. Техническое оснащение предприятий общественного питания</b>					
Тема 1.1. Основы организации производства	<b>Содержание учебного материала:</b>			<b>4</b>	
	1 2	Особенности производственно- торговой деятельности ПОП. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	3 4	Организация работы специализированных цехов (мясного, горячего, холодного, кулинарного и кондитерского), назначение, характеристика. Снабжение рабочих мест сырьем, полуфабрикатами.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составить схему: «Классификация предприятий общественного питания» Подготовить сообщение по теме «Общественное питание в современных условиях».			<b>4</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	
Тема 1.2. Общие сведения об оборудовании ПОП.	5 6	Общие сведения об оборудовании ПОП, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Выполнение презентации POWER POINT по теме «Техническое оснащение предприятий общественного питания» (кафе, ресторан, бар, столовая).			<b>2</b>	
Тема 1.3. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.	<b>Содержание учебного материала:</b>			<b>8</b>	
	7-8	Общая характеристика оборудования овощного цеха. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для обработки картофеля – МОК – 250; КНН – 600М.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	9-10	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации машин для обработки овощей: овощерезательная машина МРО – 250; протирорезательная машина МП – 800; машина для приготовления	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа)	2	2

		картофельного пюре МКП – 60.	объяснительно – иллюстративный		
	11-12	Практическое занятие №1. Составление схемы способов очистки овощей и обработки овощей и картофеля на машинах.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3
	13-14	Практическое занятие № 2. Составление схемы примерного размещения оборудования в овощном цехе.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить схему организации рабочих мест в овощном цехе.			<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>8</b>	
Тема 1.4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе.	15-16	Организация рабочих мест в мясо- рыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	17-18	Практическое занятие № 3. Составление схемы организации рабочих мест в мясо – рыбном цехе.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3
	19-20	Оборудование мясо- рыбного цеха. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации мясорубок МИМ- 82, МИМ – 105; фаршемешалки МС – 150; машины для рыхления мяса МРМ - 15; котлетоформовочной машины МФК 2240; рыбоочистительной машины РО – 1М.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	21-22	Практическое занятие № 4. Составление схем обработки мяса и рыбы.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить схему примерного размещения рабочих мест в мясорыбном цехе. Выполнение презентации POWER POINT «Организация рабочих мест мясо-рыбного цеха».			<b>4</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>	
Тема 1.5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе.	23	Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	2
	24	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации	Тип – урок формирования	1	2

		машин и механизмов кондитерского цеха: измельчительных механизмов- МДП 11-1; кофемолки МИК – 60; машины для просеивания муки МПМ – 800; тестомесильных машин- ТММ – 1М; МТМ -15; МТИ -100; взбивальных машин МВ – 35М; МВ -60.	новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	
	25-26	Практическое занятие № 5. Изучение устройства машин для обработки теста и полуфабрикатов по схемам.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Выполнение презентации POWER POINT « Оборудование кондитерского цеха»			<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>10</b>	
Тема 1.6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.	27	Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Общие сведения об оборудовании горячего цеха.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	2
	28-29	Практическое задание № 6. Составление схемы примерного размещения оборудования в горячем цехе.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	3
	30	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного оборудования: плиты электрические ПЭСМ – 4; ПЭСМ - 4ШБ и др.; ЭП - 4, ЭП -8; пищеварочные котлы КПЭ – 100; КПЭСМ -60.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	2
	31	Кипятильники, водонагреватели – устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Современное тепловое оборудование (пароконвектоматы и т.п.). Правила эксплуатации и безопасность труда.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	2
	32-33	Практическое занятие № 7. Изучение устройства теплового оборудования	Тип – урок практический. Метод – частично поисковый,	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление схемы «Классификация теплового оборудования»			<b>2</b>	
Тема 1.7. техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>	
	34	Организация рабочих мест в холодном цехе в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Общие сведения об оборудовании холодного цеха.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	2



	35	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и сменных механизмов для нарезки свежих и вареных овощей, для фигурной нарезки, для перемешивания салатов и винегретов.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	2
	36-37	Практическое занятие № 8. Изучение устройства и сменных механизмов по схемам.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка и написание реферата на тему «Организация работы холодного цеха»			<b>4</b>	
Тема 1.8. Холодильное оборудование для различных цехов.	<b>Содержание учебного материала</b>				
	38-39	Понятие о компрессионной машине, принцип ее действия. Холодильные шкафы, прилавки, витрины – правила эксплуатации и безопасности труда.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	40-41	Практическое задание № 9. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3
Тема 1.9. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений.	<b>Содержание учебного материала</b>				
	42-43	Организация, техника и правила хранения. Оборудование для раздачи пищи (мармиты, тепловые шкафы), кофеварка и др. организация отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг ОП. Техническое оснащение вспомогательных помещений (хлебoreзки, моечной столовой посуды).	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление и подготовка опорного конспекта «Организация отпуска готовой кулинарной продукции». Организация оснащения вспомогательных помещений: хлебoreзки, моечной столовой посуды.			<b>4</b>	
Тема 1.10. Организация работы по охране труда	<b>Содержание учебного материала</b>				
	55	Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно – гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на ПОП. Инструктажи по ТБ. Производственный травматизм. Основные мероприятия по ТБ на производстве. Первая	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	2

	56	Практическая работа № 10. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Законодательные и нормативно – правовое регулирование деятельности ПОП по обеспечению здоровья работников Виды инструктажей на предприятиях ПОП.			<b>6</b>	
				<b>Всего</b>	84/56

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Оборудование:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по оборудованию предприятий общественного питания и организации производства на предприятиях общественного питания.

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2012 г.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2013 г.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2008 г.
4. Усов И.Н., Соколова С.В., Жигалина Т.Н. – М.: Академгкига, 2006 г.

Дополнительные источники:

1. Беликов А.Н., Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту. – М.: Академия, 2006 г.
2. Дуденко Р.И. Учебное пособие по оборудованию и охране труда в общественном питании. – М.: Экономика, 2007 г.
3. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2006 г.
4. Потапов И.И. Калькуляция и учет. – М.: Академия, 2006 г.
5. Потапов И.И. Калькуляция и учет, рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007г.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт ООО БИО Ритейл Групп [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bio-rg.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Торговое оборудование в России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tovr.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.
4. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.

#### 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>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	оценка результатов выполнения практической и контрольной работы;
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	оценка результатов выполнения контрольной и самостоятельной работы;
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической работы;
производить мелкий ремонт основного технологического кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы;
производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;	оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы;
<b>Знать:</b>	
характеристики основных типов предприятий общественного питания;	оценка результатов выполнения самостоятельной и контрольной работы;
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения контрольной и практической работы;
учёт сырья и готовых изделий на производстве;	Оценка результатов выполнения практической и контрольной работы;
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; механического, теплового и холодильного оборудования;	оценка результатов выполнения практической, самостоятельной работы;
правила их безопасного использования;	оценка результатов выполнения практической работы;
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	оценка результатов выполнения самостоятельной и контрольной работы;