

**Аннотация к программе**  
**Дисциплина**  
**ОП. 03. «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»**

**Преподаватель Работа Тамара Юрьевна**

**СОГЛАСОВАНО:**

ИП «Абачараева Н.Л.»  
кондитерская «Золотой колос» \_\_\_\_\_ Абачараева Н.Л.  
ООО «МИК - 35» КПИП ДГТУ \_\_\_\_\_ Ниворожкин М.Е.  
ООО «Фабрика» \_\_\_\_\_ Сопрыкин Р.Ю.

**Дата согласования «25» июня 2023 г**

Дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу ОП «Общепрофессиональные дисциплины».

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр. Минобрнауки России от 09. 12 2016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), с учётом требований работодателей региона, примерной программы по учебной дисциплине, рекомендованной федеральным учебно -методическим объединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

- Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Умения**

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

**Знания**

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных

товаров;

- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материальноответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

**Освоение учебной дисциплины должно способствовать формированию у обучающихся следующих общих компетенций (ОК):**

- ОК 01. Выбрать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося 90 час, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 72 час
- теория – 48 час
- лабораторно-практических занятий - 24 час.
- Консультации – 6 час
- Промежуточная аттестация – 6 час+6 час

### **ел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**

#### **Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**

Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания

Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

#### **Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства**

Тема 2.1 Механическое оборудование

Тема 2.2 Тепловое оборудование

Тема 2.3 Холодильное оборудование

#### **Информационное обеспечение обучения**

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

*Основные источники:*

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт].
2. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник

для НПО и СПО - Москва. Академия, 2010, 2014 г.

3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: учебник для НПО и СПО - Москва. Академия, 2011г.

*Дополнительные источники:*

1. Потапова И.И. «Калькуляция и учёт»: учебник для НПО - Москва. Академия, 2012.
2. Каталоги, проспекты.
3. Технические паспорта, инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования.
4. Журнал «Питание и общество».
5. Электронный ресурс «Техническое оснащение предприятий общественного питания», форма доступа:

<http://www.ency.ru/content/about/>

**Методические материалы, разработанные преподавателем:**

1. Рекомендации по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы
2. Руководства для лабораторно - практических работ
3. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине