

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МИНЕРАЛОВОДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МРМК
А.Ф. Цимбалов
«01» сентября 2018г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА**

по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих)


19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013года.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Минераловодский региональный многопрофильный колледж»

Разработчики:

Лукьяненко Наталья Викторовна – преподаватель профессиональных дисциплин.

СОГЛАСОВАНО:  Бокова О.А.- Генеральный директор ООО «ПСКК Машук
Аква-Терм»

«04» сентября 2018 г.

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методического объединения отделения сервисных технологий

ГБПОУ МРМК

Протокол № 1 от «30» августа 2018г

Руководитель объединения  /Л.В. Полякова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ

РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО для укрупненной группы специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный 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 62 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 41 час;
- в том числе лабораторно-практические занятия 22 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 21 часов.

Повар, кондитер должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

Профессиональные компетенции	Общие компетенции
<p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> <p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p> <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>

<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> <p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p> <p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p> <p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.</p> <p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	
--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	41
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	22
контрольные работы	
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
в том числе:	
Проработка конспекта по теме «Принципы организации кулинарного и кондитерского производства»	1
Составление таблицы по теме «Виды передач и их применение».	3
Составление опорного конспекта «Требования, предъявляемые к машинам и механизмам».	2
Составление опорного конспекта по теме «Устройство и правила эксплуатации котлетоформовочной машины».	3
Подготовка сообщения «Современные виды теплового оборудования».	2
Составить таблицу «Современные виды холодильного оборудования, их краткая характеристика»	3
Составление вопросов по теме «Санитарные требования, предъявляемые к производству кондитерских изделий».	2
Подготовка сообщения «Использование шкафа шоковой заморозки в ПОП».	3
Составление опорного конспекта «Организация контроля качества продукции».	2
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	Не предусмотрено
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	<i>Предусмотрено</i>

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Раздел 1. Основы организации производства.		3	
Тема 1.1 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала 1. Общая характеристика предприятий общественного питания. Классификация ПОП по производственно-торговым признакам. Состав и планировка помещений предприятий общественного питания: производственные, административно- бытовые, складские, технические, торговые помещения. Требования к производственным помещениям, организации рабочих мест, безопасность и охрана труда.	2	2
	Лабораторные работы - не предусмотрены		
	Практические занятия :		
	Контрольные работы- не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся: Проработка конспекта	1	
Раздел 2. Технологическое оборудование и организация рабочих мест в цехах.		57	
Тема 2.1 Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.	Содержание учебного материала 1. Основные части и детали машин. Понятия о передачах. Аппараты включения, защиты, контроля и управления. Организация работы овощного цеха. Общая характеристика оборудования овощного цеха. Инвентарь овощного цеха. Организация труда в цехе.	2	2
	Лабораторные работы - не предусмотрены		
	Практические занятия:	4	
	1. Устройство и принцип действия картофелеочистительной машины.		
	2. Устройство и принцип действия машины для нарезки сырых и вареных овощей.		
	Контрольные работы - не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу по теме «Виды передач и их применение». Требования, предъявляемые к машинам и механизмам.	3	
Тема 2.2 Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе.	Содержание учебного материала Организация работы мясо-рыбного цеха. Технологические линии цеха. Общая характеристика оборудования цеха. Инвентарь мясо-рыбного цеха. Организация труда в цехе.	2	2
	Лабораторные работы - не предусмотрены		
	Практические занятия:	4	
	1. Устройство и принцип действия мясорубки и мясорыхлителя.		
	2. Устройство и принцип действия рыбоочистительной машины и фаршемешалки.		

	Контрольные работы - не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся:	2		
	Составление опорного конспекта по теме «Устройство и правила эксплуатации котлетоформовочной машины».			
Тема 2.3 Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.	Содержание учебного материала	2	2	
	Организация работы горячего цеха. Отделения и технологические линии цеха. Общая характеристика оборудования цеха. Посуда и инвентарь горячего цеха. Организация труда в цехе.			
	Лабораторные работы - не предусмотрены			
	Практические занятия:	4		
	1. Устройство и правила эксплуатации пищеварочных котлов и плиты электрической.			
	2. Устройство и правила эксплуатации сковороды электрической и фритюрницы.			
	Контрольные работы - не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся:	3		
Подготовить сообщение «Современные виды теплового оборудования – пароконвектоматы».				
Тема 2.4 Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.	Содержание учебного материала	2	2	
	Организация работы холодного цеха. Технологические линии цеха. Общая характеристика оборудования цеха. Посуда и инвентарь холодного цеха. Организация труда в цехе.			
	Лабораторные работы - не предусмотрены			
	Практические занятия:	2		
	1. Устройство и правила эксплуатации машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.			
	Контрольные работы - не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся:	2		
	Составить таблицу «Виды холодильного оборудования холодного цеха и краткая характеристика»			
Тема 2.5 Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе.	Содержание учебного материала	2	2	
	Организация работы кондитерского цеха. Помещения цеха. Общая характеристика оборудования цеха. Посуда и инвентарь холодного цеха. Организация труда в цехе.			
	Лабораторные работы - не предусмотрены			
	Практические занятия:	4		
	1. Устройство и правила эксплуатации тестомесильной машины и взбивальной машины.			
	2. Устройство и правила эксплуатации тестораскаточной машины и пекарского шкафа.			
	Контрольные работы - не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся:	3		
Составить кроссворд по теме «Санитарные требования, предъявляемые к производству кондитерских изделий».				
Тема 2.6 Холодильное оборудование для различных цехов.	Содержание учебного материала	2	2	
	Общие сведения о холодильном оборудовании. Холодильная компрессионная машина. Холодильные шкафы. Холодильные прилавки, витрины. Шкаф шоковой заморозки. Правила безопасной эксплуатации.			
	Лабораторные работы - не предусмотрены			
	Практические занятия:	2		
	1. Устройство и правила эксплуатации холодильных прилавков и льдогенератора.			
	Контрольные работы - не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся:	2		
	Составить опорный конспект «Правила безопасной эксплуатации холодильных шкафов и холодильных камер».			

Тема 2.7 Техническое оснащение раздаточной.	Содержание учебного материала	2	
	Оборудование для раздачи пищи (мармиты, тепловые шкафы и т.д.), кофеварки и др. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. Бракераж готовой продукции.		2
	<i>Лабораторные работы - не предусмотрены</i>		
	Практические занятия:	2	
	1. Устройство и правила эксплуатации мармитов и кофеварки.		
	<i>Контрольные работы - не предусмотрены</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся:	3	
	1. Составить опорный конспект «Организация контроля качества продукции».		
Тема 2.8 Учет сырья и готовой продукции.	Содержание учебного материала		
	Задачи и организация учета продуктов и реализация готовой продукции, документальное оформление и учет поступления продуктов, товара и тары, прием товаров, учет потерь товаров.	2	2
	<i>Лабораторные работы - не предусмотрены</i>		
	<i>Практические занятия - не предусмотрены</i>		
	<i>Контрольные работы - не предусмотрены</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
	Подготовка к зачету.		
ДИФЗАЧЕТ		2	3
Примерная тематика курсовой работы (проекта) - <i>не предусмотрена</i>			
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (<i>не предусмотрена</i>)			
Всего:		62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места»:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся;
- образцы оборудования;
- детали машин;
- стенды;
- плакаты технологического оборудования; видеоматериалы.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. Образования. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 320с.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 373с.
3. Т.А. Сопачева, М.В.Володина Оборудование ПОП. Рабочая тетрадь. - М: ИД «Академия», 2010. -112с.

Нормативно-правовые источники:

1. ФЗ «О защите прав потребителей» от 22.08.2004 № 122_ФЗ, от 02.11.2004 № 127-ФЗ . – М.: ООО «Издательство Элит», 2006. – 32 с.
2. "ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения".
3. ГОСТ 30389-2013"Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования"
4. ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".
5. Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли и общественного питания. – М.: Омега – Л, 2007. – 108 с.

Дополнительные источники:

1. Журналы: «Питание и общество», «Гастроном» и др.
2. Каталоги технологического оборудования.

Интернет-ресурсы.

1. www.tehdoc.ru – сайт нормативных документов
2. - оборудование для предприятий общественного питания.

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд- подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.- обслуживание основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;- организация мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;- проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	Формализованное наблюдение и защита практической работы
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- характеристики основных типов организации общественного питания;- принципов организации кулинарного и кондитерского производства;- учета сырья и готовых изделий на производстве;- устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.- правил безопасного использования технологического оборудования.- видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции.- проведения отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	Устный опрос; Опрос по карточкам; Тестовый контроль
Промежуточная аттестация	В форме дифференцированного зачета