

Министерство образования, науки и молодёжи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «Романовский колледж
индустрии гостеприимства»
_____ А.Н. Загорюлькин
« 20 » 06 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

На базе среднего общего образования

Рассмотрена и одобрена
на заседании методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 10 от «20» 06 2016 г.
Председатель МК
Э.М. Аблямитова Э.М. Аблямитова

Судак
2016

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, Приказа Минтруда России от 08.09.2015г. № 610 «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015г. №39023) ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – заведующий Судакским филиалом ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства», кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист

Зекина Ольга Владимировна - преподаватель первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы

19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии

Рабочая программа профессиональной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

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;
- соблюдать требования охраны труда, и пожарной безопасности в организациях 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;

- требования охраны труда, и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК. 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
ПК. 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК. 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК. 2.2	Готовить и оформлять каши, гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК. 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК. 2.4	Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.
ПК. 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК. 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК. 3.2	Готовить простые супы.
ПК. 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК. 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК. 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК. 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК. 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК. 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов

ПК. 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК. 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты
ПК. 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК. 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК. 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК. 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие Блюда.
ПК. 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК. 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК. 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК. 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК. 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК. 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК. 8.5	Готовить и использовать в оформлении шоколадную и карамельную продукцию
ПК. 8.6	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК. 8.7	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **55** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **38** часов;

самостоятельной работы обучающегося **17** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	55
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
Итоговая аттестация	ДЗ

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного.		
Тема 1.1. Общие сведения о машинах.	Содержание учебного материала:	1	2
	1. Понятие о машине, классификация оборудования предприятий общественного питания. 2. Требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях общественного питания. 3. Правила безопасного использования оборудования. 4. Мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление конспекта по теме: Техническая документация машин.	1,5	
	Практическое занятие №1: Общие сведения о машинах.	2	
Тема 1.2. Универсальные приводы.	Содержание учебного материала:	1	2
	1. Назначение, устройство, принцип работы универсальных приводов, комплекты сменных механизмов и конструктивные особенности. 2. Требования безопасности труда при эксплуатации универсальных приводов. 3. Требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление конспекта по теме: Техническая документация универсальных приводов.	1,5	
	Практическое занятие №2: Универсальные приводы.	2	
Тема 1.3. Механическое оборудование.	Содержание учебного материала:	2	1
	1. Машины для обработки овощей и картофеля: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. 2. Машины для обработки мяса и рыбы: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. 3. Машины для подготовки кондитерского сырья; для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. 4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. 5. Требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Проработка учебной и специальной технической литературы по теме: «Машины для подготовки		

	кондитерского сырья» (подготовка сообщения).		
	Практическое занятие № 3: Машины для обработки овощей и картофеля.	2	
	Практическое занятие № 4: Машины для обработки мяса и рыбы.	2	
	Практическое занятие № 5: 1.Машины и механизмы для подготовки кондитерского сырья. 2. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие № 6. Машины для нарезания хлеба и гастрономических товаров.	2	
Тема 1.4. Тепловое оборудование.	Содержание учебного материала:		
	1. Общие сведения о тепловом оборудовании. 2. Аппараты для жарки и выпечки: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. 3. Варочно-жарочное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. 4. Водогрейное оборудование и оборудование для раздачи пищи: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. 5. Требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях общественного питания.	1	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Сообщение на тему: «Пароконвектоматы - профессионалы нового времени».	4,5	
	Практическое занятие № 7: Общие сведения о тепловом оборудовании.	2	
	Практическое занятие № 8: Аппараты для жарки и выпечки.	2	
	Практическое занятие № 9: Варочно-жарочное оборудование.	2	
	Практическое занятие №10: Водогрейное оборудование и оборудование для раздачи пищи.	2	
Тема 1.5. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала:		
	1.Общие сведения о холодильном оборудовании. 2.Виды холодильного оборудования: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. 3. Требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях общественного питания.	1	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Сообщение на тему: «Безопасная эксплуатация холодильного оборудования».	1,5	
	Практическое занятие № 11: Холодильное оборудование предприятий питания.	2	
Тема 1.6. Вспомогательное оборудование.	Содержание учебного материала:		
	1. Моечное, измерительное, подъёмно-транспортное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда. 2. Требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях общественного питания.	1	1
	Самостоятельная работа обучающихся.	1,5	

	По результатам сравнения весов товарных, разных типов, сделать вывод о лучшей марке, ответ обосновать.		
	Практическое занятие №12: Весоизмерительное оборудование.	2	
Раздел 2.	Организация рабочего места.		
Тема 2.1 Характеристика основных типов организации предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:	1	1
	1. Характеристика основных типов организации предприятий общественного питания: классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка. 2. Требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях общественного питания 3. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление таблицы: «Классификация предприятий общественного питания».	0,5	
Тема 2.2. Организация снабжения предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:	1	1
	1. Учёт сырья и готовых изделий на производстве. 2. Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. 3. Организация весового хозяйства. 4. Требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка сообщения: «Организация тарного хозяйства».	1,5	
	Практическое занятие № 13: Приемка товара по количеству и качеству.	2	
Тема 2.3. Организация производства предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:	1	1
	1. Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. 2. Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд. 3. Организация работы заготовочных цехов. 4. Организация работы доготовочных цехов. 5. Требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление конспекта по теме: 1. Организация работы раздаточной. Организация работы моечных. 2. Организация, техника, правила хранения и отпуска готовой продукции.	0,5	
	Практическое занятие № 14: Организация производства предприятий общественного питания Дифференцированный зачёт.		2
Всего		55	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты, схемы, комплексно-методические папки, варианты контрольных работ, обучающие фильмы.

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор;
- колонки;
- компьютер;
- экран.

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 студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016.-320 с.

2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2015.-208 с.

3. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. М.: ИЦ «Академия, 2014.-320 с.

4. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2015-336 с.

5. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования/В.В. Усов.-11-е издание, стер. - М.: ИЦ «Академия» 2013.-432 с.

Электронные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2013.— 232 с.— Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/40878>.— ЭБС «IPRbooks

2. Могильный М.П. Торговое оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Могильный М.П., Калашнова Т.В., Баласаян А.Ю.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 181 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40921>.— ЭБС «IPRbooks».

Дополнительные источники:

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. - 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 256с.

7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016-160 с.

8. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие /Г.Г. Лутошкина. – 7-е издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 64с.

9. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 96 с.

10. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

11. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».

12. ГОСТ 30389-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

13. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

14. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

15. СанПиН 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».

16. СанПиН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

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)	Основные показатели оценки результатов
- Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного.	- Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.
- Правила безопасного использования основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного.	- Проверка правил безопасного обслуживания технологического оборудования и производственного инвентаря.
- Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	- Выбор способов мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.
- Характеристика основных типов организации общественного питания.	- В зависимости от типа предприятия общественного питания организовывать производственный процесс.
- Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	- Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд.
- Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	- Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.