МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Руководитель МО

Утверждаю
директор техникума
И.П. Новикова
«30» 08 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

2017

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.10. «Техническое оснащение и организация рабочего места»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. регистрационный N 33234).

Организация-разработчик:
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик: Рассанова М.М., ст. мастер.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 10. «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.** Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ОПОП, за счёт вариативных часов.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

С целью овладения указанными в ФГОС СПО видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен **уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд;
- 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 на предприятиях общественного питания;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часа;
самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10. «Техническое оснащение и организация рабочего места»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*150*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*100*
в том числе:	
лабораторные занятия	*6*
практические занятия	*54*
контрольные работы (не предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (не предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*50*
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (не предусмотрено)	-
Выполнение домашней работы *Работа с дополнительными источниками информации в соответствии с заданием преподавателя*	*50*
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 10. «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проекты)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Общие сведения о машинах		**5**	
Тема 1.1. Классификация и техническая документация машин	**Содержание учебного материала:** Классификация и основные части и детали машин. Понятие о передачах, электроприводах. Аппараты включения, защиты, контроля и управления.	**3**	**2**
	Практическое занятие № 1 «Техническая документация машин, общие правила эксплуатации оборудования и основные требования т/б». **Практическое занятие № 2** «Работа с паспортом оборудования»	**2**	**3**
Раздел 2.Механическое оборудование		**43**	
Тема 2.1. Машины для обработки овощей	**Содержание учебного материала:** Картофелечистка: устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности. Овощерезательные машины: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности Слайсер: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.	**3**	**1**
	Практическое занятие № 3 «Работа на овощерезательных комбайнах». **Практическое занятие № 4** «Работа на овощерезательных машинах». **Практическое занятие № 5** «Работа на слайсере»	**3**	**2**
	Лабораторная работа № 1 «Обработка овощей с использованием различного оборудования».	**1**	**3**
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Разновидности картофелечисток: устройство, принцип действия, т/б. 2. Овощерезательные комбайны: разновидности	**8**	**2**
Тема 2.2.Машины для обработки мяса и рыбы	**Содержание учебного материала:** Мясорубки, фаршемешалки: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности, разновидности. Мясорыхлитель, котлетоформовочная машина: устройство, правила эксплуатации, принцип действия, техника безопасности.	**2**	**1**

	Практическое занятие № 6 «Работа на мясорубках». **Практическое занятие № 7** «Работа на мясорыхлителях, фаршемешалках».	**2**	**2**
	Лабораторная работа № 2 «Эксплуатация оборудования мясо-рыбного цеха».	**1**	**3**
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Электрические мясорубки: правила эксплуотации, устройства, т/б.	**4**	**2**
Тема 2.3 Машины для подготовки кондитерского сырья и полуфабрикатов	**Содержание учебного материала:** Просеиватели: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности, разновидности. Машины для замеса и раскатки теста: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. Взбивальные машины: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. Механизм для дробления орехов и измельчения кофе: назначение, правила эксплуатации, техника безопасности.	**4**	**1**
	Практическое занятие № 8 «Работа на взбивальных машинах». **Практическое занятие № 9** «Выполнение работ на тестомесильных машинах» **Практическое занятие № 10** «Выполнение работ на тестораскаточных машинах».	**3**	**2**
	Лабораторная работа № 3: «Выполнение работ на измельчительных машинах, по нарезке хлеба и гастрономических товаров»	**1**	**3**
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Разновидности взбивальных машин. 2. Тестомесильные машины: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности, разновидности.	**6**	**2**
Раздел 3. Тепловое оборудование		**51**	
Тема 3.1 Пищеварочные котлы и автоклавы. Пароварочное оборудование.	**Содержание учебного материала:** Пароконвектоматы и пищеварочные котлы: разновидности, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.	**1**	**1**
	Практическая работа № 11 «Работа на пищеварочных котлах» **Практическое занятие № 12** «Работа на пароконвектоматах».	**2**	**3**
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Разновидности пароконвектоматов: особенности работы, используемые виды тепловой обработки	**4**	**2**

Тема 3.2 Варочно-жарочное, водогрейное оборудование и оборудование для выпечки	**Содержание учебного материала:** Электрофритюрницы и электросковороды: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности Электрошкафы и пекарские шкафы: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности Электрогрили, барбекю, блиницы: разновидности, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. Электрокипятильники и водонагревателти: разновидности, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.	**4**	**1**
	Практическое занятие № 13 « Работа на электрических и газовых плитах» **Практическое занятие № 14** «Работа на электроплитах, жарочных шкафах». **Практическое занятие № 15** «Работа на электрогрилях, блинницах». **Практическое занятие № 16** «Работа на электросковородах, электрофритюрницах». **Практическое занятие № 17** «Работа на электрокипятильниках и водонагревателях»	**5**	**2**
	Лабораторная работа № 4 «Выполнение работ с использованием котлов, жарочного оборудования». **Лабораторная работа № 5** «Выполнение работ с использованием электрических плит и газовых плит».	**2**	**3**
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Малогабаритные электрические фритюрницы 2. Электрогрили 3. Барбекю 3. Микроволновые печи. Новинки технологического оборудование предприятий общественного питания.	**20**	**2**
Тема 3.3 Оборудование для раздачи пищи.	**Содержание учебного материала:** Мармиты для 1-х и 2-х блюд: разновидности, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.	**1**	**1**
	Практическое занятие № 18 «Работа на СВЧ-шкафах» **Практическое занятие № 19** «Работа на раздаче». **Практическое занятие № 20** «Работа на раздаче».	**3**	**2**
Раздел 4. Холодильное оборудование		**12**	
Тема 4.1 Общие сведения о холодильном	**Содержание учебного материала:** Способы охлаждения. Назначение холода, способы его получения.	**2**	**1**

оборудовании. Холодильные машины	Холодильный агрегат: устройство, принцип работы		
Тема 4.2. Виды торгово-холодильного оборудования	**Содержание учебного материала:** Холодильные шкафы, камеры: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. Охлаждаемые прилавки и витрины: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.	**2**	**1**
	Практическое занятие № 21 «Работа с холодильными шкафами» **Практическое занятие № 22** «Работа с холодильными камерами». **Практическое занятие № 23** «Работа с холодильными витринами, охлаждаемыми прилавками».	**3**	**2**
	Лабораторная работа № 6 «Эксплуатация холодильного оборудования»	**1**	**3**
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Холодильное оборудование П.О.П.	**4**	**1**
Раздел 5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.		**52**	
Тема 5.1 Характеристика предприятий общественного питания.	**Содержание учебного материала:** Основные типы предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий.	**1**	**1**
	Практическое занятие № 24 «Составление рекламной вывески предприятий общественного питания». **Практическое занятие № 25** «Составление рекламы и слогана предприятия».	**2**	**2**
Тема 5.2 Организация снабжения и складское хозяйство предприятий общественного питания.	**Содержание учебного материала:** Формы и способы доставки продуктов. Материально-техническое снабжение предприятий.	**1**	**1**
	Практическое занятие № 26 «Организация работы складских помещений и требования к ним». **Практическое занятие № 27** «Хранение и отпуск продуктов». **Практическое занятие № 28** «Правила снабжения предприятий, приемка товаров по качеству и количеству».	**3**	**2**
Тема 5.3. Производственные помещения предприятий	**Содержание учебного материала:** Организация работы заготовочных цехов (овощной цех, мясо-рыбный цех). Организация работы доготовочных цехов (холодный цех, горячий цех).	**4**	**1**

общественного питания, их оборудование.	Организация работы кондитерского цеха. Виды кухонной и столовой посуды. Складское хозяйство.		
	Практическое занятие № 29 «Организация рабочего места в заготовочных цехах». **Практическое занятие № 30** «Организация рабочего места в доготовочных цехах». **Практическое занятие № 31** «Организация рабочего места в кондитерском цехе». **Практическое занятие № 32** «Сервировки стола к завтраку, обеду и ужину».	**4**	**2** **2**
Тема 5.4 Оперативное планирование работы производства и технологическая документация	**Содержание учебного материала:** Оперативный контроль за работой производства. Сборники рецептур блюд, их виды и содержание. Технологические карты.	**2**	**1**
	Практическое занятие № 33 «Составление отчётности. Калькуляция». **Практическое занятие № 34** «Расчёт сырья и составление заданий бригадам поваров». **Практическое занятие № 35** «Заполнение технологических карт» **Практическое занятие № 36** «Составлению калькуляционных карт»	**4**	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Меню. Разновидности, способы оформления.	**4**	**2**
Тема 5.5 Обслуживание потребителей	**Содержание учебного материала:** Подготовка к обслуживанию потребителей. Обслуживание потребителей. Правила отпуска готовой продукции на предприятиях общественного питания	**2**	**1**
	Практическое занятие № 37 «Выполнение отпуска готовой продукции». **Практическое занятие № 38** «Обслуживанию посетителей».	**2**	**2**
Тема 5.6 Меню и прейскуранты	**Содержание учебного материала:** Меню и прейскуранты: назначение, виды, содержание, правила составления, оформления.	**1**	**1**
	Практическое занятие № 39 «Составление и оформление меню». **Практическое занятие № 40** «Составление карты напитков». **Практическое занятие № 41** «Составление прейскуранта».	**3**	**2**
Тема 5.7. Столовая посуда, приборы, белье.	**Содержание учебного материала:** Характеристика столовой посуды: ассортимент, размеры, назначение. Ассортимент и назначение столовых приборов.	**2**	**1**

	Практическое занятие № 42 «Накрытие столов скатертями». **Практическое занятие № 43** «Способы складывания салфеток».	**2**	**2**
Тема 5.8. Подготовка торгового зала к обслуживанию	**Содержание учебного материала:** Подготовка торгового зала к обслуживанию. Основные правила техники сервировки стола. Предварительная сервировка стола для завтрака, обеда и ужина.	**2**	**1**
	Практическое занятие № 44 «Сервировки стола к завтраку». **Практическое занятие № 45** «Сервировки стола обеду и ужину». **Практическое занятие № 46** «Сервировки банкетного стола».	**3**	**2**
Тема 5.9. Обслуживание посетителей.	**Содержание учебного материала:** Встреча и размещение посетителей за столом. Основные правила этикета. Прием заказа. Подача меню, рекомендации блюд. Расчет с посетителями. Уборка и замена посуды.	**3**	**1**
	Практическая работа № 47 «Передача заказа на производство и его выполнение». **Практическая работа № 48** «Получение буфетной продукции». **Практическая работа № 49** «Оформление счета» **Практическая работа № 50** «Обслуживание посетителей» **Практическая работа № 51** «Рекомендация напитков к блюдам» **Практическая работа № 52** «Основные способы подачи блюд».	**6**	**2**
	Итоговый зачет	**2**	**3**

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета №3 «Техническое оснащение организаций общественного питания»; лаборатория технологии приготовления пищи №1 (учебный корпус).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1
2. Рабочие места обучающихся - 26
3. Узлы оборудования
4. Образцы технологического оборудования
5. Таблицы, схемы устройства механического, теплового, холодильного оборудования, плакаты оборудования.

Технические средства обучения:

1.Мультимедийная установка

2.ПК с лицензированным программным обеспечением

Оборудование кабинета образцами технологического оборудования:

1. Универсальный привод
2. Овощерезательные машины
3. Мясорубка
4. Фаршемешалка
5. Тестомесильная машина
6. Взбивальная машина
7. Тестораскаточная машина
8. Варочные котлы
9. Плита газовая
10. Фритюрница
11. Кипятильник
12. Сковорода электрическая
13. Мясорыхлитель
14. Котлетофармовочная машина
15. Картофелечистка

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 253 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования / В.П. Золин. – 9-е изд., стер. – М: Академия, 2010. – 320 с.
3. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник/ В.М.Калинина. – М.: Мастерство, 2011. – 432 с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Дону: Феникс, 2011. – 373 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.
5. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.проф. образования/ В.П. Золин.-9е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2014 –320с.

Дополнительные источники:

1. Ботов М. И., Елхина В. Д., Голованов О. М., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, - М.: Издательский центр « Академия», 2011 г. – 496 с.
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2014. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).
3. Могильный М. П., Калашнова Т. В., Баласанян А. Ю., Оборудование предприятий общественного питания, - М. 2015 г.
4. Сопачев Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. – М: «Академия», 2010. – 128с.
5. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»-М. «Академия» 2010 – 416 с.
6. Периодические издания:
   журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»
7. Интернет – ресурсы:
   http://4vkusa.ru
   www.good-cook.ru
   www.povara.ru
   http://www.piatto.ru/
   http://www.cook-alliance.ru/
   http://www.webfoods.ru/
   http://d000.ru
   http://www.edatoday.ru
   http://www.eda-info.ru
   http://eda-server.ru/

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**
Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;	Наблюдение за выполнением практических работ. Проверка соответствия рабочего места виду изготовляемых блюд. Соблюдение т/б при выполнении работ.
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ. Проверка соответствия выбранного инвентаря виду изготовляемых блюд. Соблюдение т/б при выполнении работ.
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Наблюдение за выполнением практических работ. Проверка соответствия действий обучающегося правилам обслуживания оборудования и инструкциям к его эксплуатации. Соблюдение правил эксплуатации и т/б при выполнении работ.
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	Наблюдение за выполнением практических работ. Соблюдение т/б при выполнении работ.
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	Наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ. Проверка соответствия действий обучающегося Правилам оказания услуг общественного питания. Соблюдение т/б при выполнении работ.
Знания: 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.	Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Проверка соответствия выполнения контрольных заданий требованиям к результатам освоения дисциплины Выполнение самостоятельной работы. Проверка соответствия выполнения заданий для самостоятельной работы требованиям к результатам данной работы.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014г. регистрационный N 33234).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:

- Рассанова Мария Михайловна, преподаватель