

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 «28» 08 2015г.
Руководитель МО М.А.О.

Утверждаю
директор техникума
И.П. Новикова
«28» 08 2015г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

По программе профессиональной подготовки повар 3 разряда

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 месяца

2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 (зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. N 29749).

Организация-разработчик:

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

Разработчик: Рассанова Мария Михайловна, старший мастер

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины предназначена для дополнительного профессионального образования **по программе профессиональной подготовки повар 3 разряда**. Срок обучения 3 месяца.

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 для приготовления блюд;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- 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;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: 24 часа.

1.5. Итоговая аттестация: в форме итогового зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места»

№ темы	№ здания	Наименование тем, заданий
I	<i>Введение. Общие сведения о машинах</i>	
	1-1	Введение. Общие сведения о механическом и тепловом оборудовании.
	1-2	Охрана труда и общие правила техника безопасности.
II	<i>Машины для обработки овощей</i>	
	1-3	Картофелечистка: устройство, принцип действия. Правила эксплуатации, техника безопасности.
	1-4	Овощерезательные машины: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности, разновидности
III	<i>Машины для обработки мяса</i>	
	1-5	Мясорубки: устройство, правила эксплуатации. Техника безопасности, разновидности.
	1-6	Мясорыхлители: устройство, правила эксплуатации. Техника безопасности, разновидности.
	1-7	Фаршемешалка: устройство, правила эксплуатации. Блендер: устройство, правила эксплуатации.
	1-8	Зачет по теме.
IV	<i>Машины для обработки муки и теста</i>	
	1-9	Машины для замеса теста и раскатки теста: устройство, разновидности.
	1-10	Взбивальные машины: устройство, правила эксплуатации. Техника безопасности, разновидности.
V	<i>Варочно-жарочное оборудование</i>	
	1-11	Электрические плиты: устройство, правила эксплуатации.
	1-12	Электросковороды и электрофритюрницы: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности, разновидности.
	1-13	Электрошкафы: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности, разновидности.
	1-14	Зачет по теме
VI	<i>Водонагревательное оборудование</i>	
	1-15	Электрокипятильники: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности, разновидности
VII	<i>Холодильное оборудование</i>	
	1-16	Источники холода. Холодильный агрегат: устройство, принцип работы.
	1-17	Холодильные шкафы: устройство, техника безопасности.
	1-18	Охлаждаемые витрины: устройство, правила эксплуатации
	1-19	Зачет по теме
VII	<i>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</i>	
	1-20	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания
	1-21	Организация работы заготовочных цехов и доготовочных цехов

1-22	Виды меню. Оперативный контроль за работой производства. Сборники рецептур блюд, их виды и содержание. Технологические карты.
1-23	Практическое занятие «Составление меню и заполнение технологических карт»
1-24	Итоговый зачет.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технического оснащения организаций общественного питания; кулинарной лаборатории.

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. Холодильные камеры
9. Варочные котлы
10. Плита газовая
11. Фритюрница
12. Кипятильник
13. Сковорода электрическая
14. Мясорыхлитель
15. Котлетофармовочная машина
16. 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
<p>Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p>	<p>Наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ. Проверка соответствия рабочего места виду изготавливаемых блюд.</p>
<p>подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</p>	<p>Наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ. Проверка соответствия выбранного инвентаря виду изготавливаемых блюд.</p>
<p>обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</p>	<p>Наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ. Проверка соответствия действий обучающегося правилам обслуживания оборудования и инструкциям к его эксплуатации.</p>
<p>производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</p>	<p>Наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ.</p>
<p>Знания: 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;</p>	<p>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.</p>