

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № ____ от _____
Председатель методического совета

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Игарский
Многопрофильный техникум»
Андреева М.А. _____

« ____ » _____ 2015 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины
Техническое оснащение и организация рабочего места**

г. Игарка
2015 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) начального профессионального образования (далее – СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее - КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)

Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна, преподаватель специальных дисциплин, старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Леонович Ирина Ивановна - преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Шубина Алена Николаевна, методист КГБПОУ преподаватель специальных дисциплин, старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании Методического совета КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» протокол № 8 от «15» мая 2015 года

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № _____ от « ____ » _____
20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по рабочим профессиям:

16675 Повар,

12901 Кондитер

Уровень образования - основное общее образование.

Опыт работы не требуется

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;
- производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- характеристики основных типов предприятий 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 127 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 89 часов;
самостоятельной работы обучающегося 38 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и гарниров.
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 и 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 простые 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 порциями.
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 оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	127
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	89
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	28
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
в том числе:	
Домашняя работа: Составить таблицу типов предприятий общественного питания с их краткой характеристикой;	3
Домашняя работа: подготовить сообщение о санитарных требованиях, предъявляемых к поддержанию температурного режима в производственных помещениях	2
Домашняя работа: «Оформление дневного заборного листа и «Наряд-заказ на изготовление кондитерских и других изделий»»	8
Домашняя работа доклад «Новые виды механического оборудования на предприятиях общественного питания».	5
Домашняя работа: реферат «Использование импортного оборудования на предприятиях общественного питания»	8
Домашняя работа: «Составить макет раздачи в предприятии с обслуживанием посетителей методом самообслуживания»	8
Защита отчетов по практическим занятиям	4
Итоговая аттестация в форме экзамена	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1.				
Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания	Содержание		4	1
	1	Функции предприятий общественного питания.		
	2	Классификация предприятий общественного питания.		
	Лабораторные работы: не предусмотрены:		-	
	Практические занятия: не предусмотрены		-	
	Контрольные работы: не предусмотрены		-	
Самостоятельная работа обучающихся: - Составить таблицу типов предприятий общественного питания с их краткой характеристикой		3		
Тема 1.2. Цеховая структура производственных помещений предприятий общественного питания	Содержание		3	2
	1	Функциональное назначение помещений предприятий общественного питания.		
	2	Взаимосвязь помещений предприятий общественного питания		
	3	Цеховая структура производства.		2
	Лабораторные работы: не предусмотрены		-	
	Практические занятия: - Подбор и расстановка оборудования в овощном цехе предприятия общественного питания		2	
	Контрольные работы: не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа: - Подготовить сообщение о санитарных требованиях, предъявляемых к поддержанию температурного режима в производственных помещениях		2	
Тема 1.3. Организация производства в заготовочных цехах	Содержание		6	2
	1	Организация работы овощного цеха.		
	2	Организация работы мясорыбного цеха.		
	3	Организация работы птицеполюбового цеха		2
	Лабораторные работы: не предусмотрены		-	
	Практические занятия: - Произвести подборку и расстановку оборудования в одном из заготовочных цехов.		4	
	Контрольные работы: - Организация работы цехов предприятия общественного питания, работающего на сырье		1	
	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрены		-	
Тема 1.4. Организация работы	Содержание		9	
	1	Организация работы холодного цеха.		2

доготовочных цехов	2	Организация работы горячего цеха.		2
	3	Организация работы кондитерского цеха.		3
	Лабораторные работы: не предусмотрены		-	
	Практические занятия: - Подборка и расстановка оборудования в мясном цехе.		4	
	Контрольные работы: не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрены		-	
Раздел 2.				
Тема 2.1. Учет сырья на производстве.	Содержание			
	1	Задачи и организация учета сырья на производстве.	4	2
	2	Документальное оформление и учет поступления продуктов.		2
	3	Документальное оформление и учет отпуска продуктов.		2
	4	Документальное оформление поступления сырья на производство.		2
	Лабораторные работы: не предусмотрены		-	
	Практические занятия: - Оформление «Накладной» и «Счет-фактуры»		2	
	Контрольные работы: не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрены.		-	
Тема 2.2. Учет готовой продукции	Содержание			
	1	Учет реализации и отпуска готовой продукции кухни.	4	2
	2	Учет реализации и отпуска продукции кондитерского цеха.		2
	3	Учет реализации и отпуска цехов по производству полуфабрикатов.		2
	Лабораторные работы: не предусмотрены		-	
	Практические занятия: «Оформление «Акта о реализации и отпуске изделий кухни»		2	
	Контрольные работы: не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа обучающихся: - Оформление дневного заборного листа и «Наряд-заказ на изготовление кондитерских и других изделий»		8	
Раздел 3				
Тема 3.1. Устройство и эксплуатация основных видов механического оборудования	Содержание			
	1	Характеристика, устройство, правила эксплуатации оборудования для обработки овощей.	8	2
	2	Характеристика, устройство, правила эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.		2
	3	Характеристика, устройство, правила эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья		2
	4	Характеристика, устройство, правила эксплуатации оборудования для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.		2
	5	Характеристика, устройство, правила эксплуатации оборудования для нарезания хлеба и гастрономических продуктов.		
	Лабораторные работы: не предусмотрены		-	
	Практические занятия:		3	

	- Техническое обслуживание механического оборудования		
	Контрольные работы: устройство механического оборудования	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: - Доклад «Новые виды механического оборудования на предприятиях общественного питания».	5	
Тема 3.2. Устройство и эксплуатация основных видов теплового оборудования	Содержание	10	
	1 Общие сведения о теплообмене и источниках теплоты.		2
	2 Характеристика, устройство, правила эксплуатации пищеварочных котлов.		3
	3 Характеристика, устройство, правила эксплуатации пароварочных аппаратов.		2
	4 Характеристика, устройство, правила эксплуатации аппаратов для жаренья и выпечки.		2
	5 Характеристика, устройство, правила эксплуатации жарочно-варочного оборудования.		
	6 Характеристика, устройство, правила эксплуатации водогрейного оборудования		
	Лабораторные работы: не предусмотрены	-	
	Практические занятия: - Техническое обслуживание теплового оборудования.	4	
	Контрольные работы: не предусмотрены	-	
Самостоятельная работа обучающихся: - Подготовить реферат на тему «Использование импортного оборудования на предприятиях общественного питания»	5		
Тема 3.3. Устройство и эксплуатация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	4	
	1 Способы охлаждения.		
	2 Характеристика, устройство и правила эксплуатации холодильных машин.		
	3 Характеристика, особенности устройства и правила эксплуатации торгового холодильного оборудования.		
	4 Устройство и правила эксплуатации льдогенераторов		
	Лабораторные работы: не предусмотрены	-	
	Практические занятия: - «Техническое и санитарное обслуживание холодильного оборудования»	2	
	Контрольные работы: - «Особенности назначения и устройства технологического оборудования предприятий общественного питания»	1	
Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрено	-		
Тема 3.4. Правила безопасного использования технологического оборудования предприятий общественного питания	Содержание	2	
	1 Подготовка технологического оборудования к работе.		2
	2 Техника безопасности во время работы на технологическом оборудовании.		2
	3 Обслуживание технологического по окончании работы.		2
	4 Действия в аварийных ситуациях	2	
	Лабораторные работы: не предусмотрены	-	
	Практические занятия: - Санитарное обслуживание оборудования	2	
Контрольные работы: - Сдача правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования	1		

	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрены	-	
Тема 3.5. Организация раздачи пищи.	Содержание	3	
	1 Виды и размещение раздаточных в торговых залах предприятий питания.		2
	2 Организация рабочего места повара-раздатчика.		2
	3 Устройство и правила эксплуатации оборудования раздаточных		3
	4 Правила отпуска блюд, кулинарных и кондитерских изделий		3
	Лабораторные работы: не предусмотрены	-	
	Практические занятия: - Организовать рабочее место повара-раздатчика с подбором необходимого инвентаря и инструментов	3	
	Контрольные работы: не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: - Составить макет раздачи в предприятии с обслуживанием посетителей методом самообслуживания.	4	
	Всего	127	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам: «Механическое оборудование предприятий общественного питания», «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», «Холодильное оборудование предприятий общественного питания»;
- макеты цехов с необходимым оборудованием;
- плакаты по технике безопасности
- оборудование для лабораторных, практических работ

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор или электронная доска.
- обучающие видеофильмы по профилю общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для нач. проф. Образования / В В Усов – 6-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия» 2008.
2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. Образования / В П Золин. – 7-е изд. Перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия» 2008

3. Калькуляция и учет в общественном питании : учебно-практическое пособие / Т И Шестаков. – Изд. 6-е допол. и перераб. – Ростов н/Д; Фенмкс, 2008

Дополнительные источники:

1. «Нормативные документы индустрии питания». Справочник: 6-е изд., испр. и доп. А.Иванов. 2009.
2. Калькуляция и учет : рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. Образования / И И Потапов. 4-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2010

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Современный ресторан»
3. «Торговое оборудование»

Интернет ресурсы:

Вестник академии гостеприимства www.nha.ru

Вестник ПИР для индустрии питания www.hospitality.ru

Портал гильдии шеф-поваров www.chefs.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Экспертное наблюдение в ходе выполнения практических работ
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	Оценка выполнения практических и домашней работы
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	Экспертное наблюдение в ходе выполнения практических работ
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Наблюдение и оценка практического занятия.
производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;	Текущий контроль и оценка выполнения практического занятия,
Знания:	
характеристики основных типов предприятий общественного питания	Оценка выполнения домашней и контрольной работы.
принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Текущий контроль и оценка выполнения практического занятия, оценка выполнения домашней и контрольной работы
учет сырья и готовых изделий на производстве	Оценка выполнения практической домашней и контрольной работы.
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования	Текущий контроль и оценка выполнения практического занятия, оценка выполнения домашней и контрольной работы
правила их безопасного использования	Наблюдение и оценка практического занятия
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Оценка макета по итогам защиты