

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Маркс, 2017 г.



Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии, 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 года № 1569.

ОДОБРЕНО

на заседании ЦМК естественнонаучного
профиля
Протокол № 01 « 28 » августа 2017 г.

Председатель
[Signature] /Федоренко Н.В./

ОДОБРЕНО Методическим советом
колледжа

Протокол № 01 от « 29 » августа 2017 г.

Председатель
[Signature] /Федотова Н.В./

Составитель: Санталова Л.В., преподаватель специальных дисциплин первой категории ГАПОУ СО «МПК»

Рецензенты:

Внутренний Гостева И.Ю., методист ГАПОУ СО «МПК»

Внешний Зотова Е.В., к.с/х.н. доцент, учитель МОУ СОШ № 3

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1569

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента - **60** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - **60** часов.

Промежуточная аттестация в форме итогового контроля – зачет (с оценкой)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	28
Промежуточная аттестация в форме <i>итогового контроля – зачета (с оценкой)</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания.			18	
Тема 1.1. Характеристика основных организаций общественного питания.	Содержание учебного материала:		2	
	1-2	Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания.	2	1
Тема 1.2. Организация снабжения.	Содержание учебного материала:		2	
	3-4	Источники. Составление заявок на сырье. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.	2	2
	Практические занятия:		2	
	5-6	1.Составление заявок на сырье. Подбор поставщиков, форм, способов доставки товаров и распределения производственного сырья по складам.	2	2
Тема 1.3. Организация производства предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:		4	
	7-8	Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест: организация работы раздаточной; организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции; организация работы моечных, организация обслуживания производства.	2	2
	9-10	Состав работников. Их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда.	2	
	Практические занятия:		4	
	11-12	Планирование цехов на предприятиях общественного питания.	2	2
	13-14	Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.	2	

Тема 1.4. Организация обслуживания посетителей.	Содержание учебного материала:		2	
	15-16	Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требование. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.	2	2
	Практические занятия:		2	
	17-18	Моделирование сервировки столов.	2	2
Раздел 2. Учет и калькуляция.			12	
Тема 2.1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала:		4	
	19-20	Материальная ответственность. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению.	2	2
	21-22	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Ответственность материально-ответственных лиц.	2	
Тема 2.2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала:		2	
	23-24	Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразование в общественном питании. Понятие калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Понятие о меню, порядке его составления и утверждения.	2	2
	Практические занятия:		6	
	25-26	Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть.	2	2
	27-28	Калькуляция свободных розничных цен.	2	
	29-30	7. Составление меню дневного рациона.	2	
Раздел 3. Оборудование предприятий общественного питания.			30	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала:		2	

Общие сведения о машинах.	31-32	Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин. Машины для обработки овощей и картофеля. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	2	2
	Практические занятия:		2	
	33-34	Расчет потребного количества продуктов на день в зависимости от меню.	2	2
Тема 3.2. Механическое оборудование.	Содержание учебного материала:		4	
	35-36	Машины для обработки мяса и рыбы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Машины для подготовки кондитерского сырья. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	2	2
	37-38	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	2	
	Практические занятия:		6	
	39-40	Обслуживание машин для обработки овощей.	2	2
	41-42	Обслуживание машин для обработки мяса и рыбы.	2	
	43-44	Обслуживание машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2	
Тема 3.3. Тепловое оборудование.	Содержание учебного материала:		6	
	45-46	Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. Пищеварочные котлы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	2	2
	47-48	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их	2	

		безопасного использования. Аппараты для жарки и выпечки. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	49-50	Варочно-жарочное оборудование. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Водогрейное оборудование. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Оборудование для раздачи пищи. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	2	
	Практические занятия:		4	
	51-52	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности: пищеварочные котлы, аппараты для жарки и выпечки, водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи.	2	2
	53-54	Составление таблиц по причинам неисправностей и способам их устранения.	2	
Тема 3.4. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала:		2	
	55-56	Способы получения холода, назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования	2	2
	Практические занятия:		2	
	57-58	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик холодильного оборудования.	2	2
Тема 3.5. Охрана труда и техника безопасности.	Содержание учебного материала:		2	
	59-60	Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. Промышленная экология.	2	2
Всего:			60	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

Компьютер, экран, мультимедийный проектор, наглядные пособия (муляжи, натуральные образцы, плакаты, мультимедийные пособия), стенды, содержащие необходимый справочный материал, доска аудиторная.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.

Перечень учебных изданий.

Основные источники:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014.;
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2014.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/
2. Портал оборудования <http://www.oborud.info/>
3. Пищевое оборудование
https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Умения	Текущий контроль: экспертная оценка устных ответов; Экспертная оценка устных ответов, экспертная оценка практических занятий. Промежуточная аттестация: Итоговый контроль в форме зачета (с оценкой)
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.	
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.	

