

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Профессия: «Повар, кондитер»

Код профессии по ФГОС : 260807.01

Онега 2014

Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

260807.01
код

Повар, кондитер
наименование специальности (профессии)

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

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

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»

Разработчики:

1. Хошева Татьяна Акиндиновна, преподаватель ГБПОУ АО «ОИТ», высшая квалификационная категория ;

Рассмотрена методической комиссией профессионального цикла
ГБПОУ АО «ОИТ»
протокол № 1 от «15» июня 2014 года

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	12

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «**Техническое оснащение и организация рабочего мест**» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования при подготовке рабочих по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла

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

В результате освоения учебной 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,

Вариативная часть:

- составлять заявки на сырье,
- подбирать поставщиков, способов доставки товаров,
- распределять производственное сырье по складам,
- моделировать сервировку стола,
- исчислять цены на товары,
- составлять калькуляцию свободных розничных цен на продукцию,
- составлять меню дневного рациона;

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

Вариативная часть

- составление заявок на сырье,
- количественный и качественный прием продуктов на склад,
- организацию складского хозяйства,
- характеристику помещений предприятий общественного питания,
- классификацию и назначение столовой посуды и приборов,
- ценообразование в общественном питании,
- калькуляцию,
- понятие о меню, порядке его составления и утверждения,
- охрану труда и технику безопасности на предприятиях общественного питания.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 174 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 116 часов;
- самостоятельной работы обучающегося -58 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)	174
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	116
в том числе:	
практические занятия	50
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
в том числе:	
Контрольная работа	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.03. Техническое обслуживание и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся (курс) <i>(ссылка на программу)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел I Организация производства предприятий общественного питания		36	
Тема 1.1. Характеристика основных организационных особенностей общественного питания	Содержание учебного материала I Основные классы по организации работы подготовочных и заготовочных цехов, организация их работы. Работа специализированного цеха складского хозяйства и организация его работы. Структура управления предприятиями общественного питания. Виды кухонной посуды. Месочная кухонной посуды. Проведение бракеража блюд. Отпуск и хранение блюд. Формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Столовая посуда. Месочная столовой посуды. Фарфоровая, стеклянная, фарфоровая посуда на предприятии. Хрустальная, металлическая посуда. Столовые приборы. Вспомогательные приборы. Столовое белье. Контрольная работа Практические занятия Виды посуды. Составление меню. Проведение бракеража.	31	2
Тема 1.2. Организация производства предприятий общественного питания	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление схем Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: I. Анализ и размещение сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания Содержание учебного материала I Общие требования к производственным помещениям и организация 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. Состав работников. Их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда. Практические занятия 1. Планирование цехов на предприятиях общественного питания 2. Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания 3. Виды посуды.	15	2
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление	10	

Раздел 2 Учет и калькуляция	доклада Тематика впеаудиторной самостоятельной работы: 1. Специфика организации работы различных цехов.		
	Тема 3. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	Содержание учебной работы 1. Материальная ответственность. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Ответственность материально-ответственных лиц.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка комплексов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада	3	
Тема 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Тематика впеаудиторной самостоятельной работы: 1. Материальная ответственность повара, кондитера		
	Контрольная работа Содержание учебного материала 1. Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразовании в общественном питании. Понятие калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Понятие о меню, порядке его составления и утверждения.	1 6	2
	Практические занятия 1. Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть 2. Калькуляция свободных розничных цен 3. Составление меню дневного рациона 4. Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и кондитерского цеха.	5	
Раздел 3 Оборудование предприятий общественного питания	Контрольная работа Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка комплексов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление меню	1 -	
	Тематика впеаудиторной самостоятельной работы: 1. Меню для детского кафе 2. Меню для школьной столовой		
	7 теоретических часов. 37 практических лабораторных занятий.	7 4	
Тема 5. Устройство и	Содержание учебного материала 1. Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о		3

назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного.		передаточных механизмах. Понятия об электроприводе. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин.	
	2.	Устройство и назначение механического оборудования кулинарного производства	
	3.	Устройство и назначение механического и тепловых оборудования кондитерского производства.	
	4.	Устройство и назначение холодильного оборудования.	
		Практические занятия:	
	1.	Подбирать необходимый технологический инвентарь для работы овощного цеха.	
	2.	Подбирать необходимое технологическое оборудование для работы овощного цеха.	
	3-4.	Обслуживать технологическое оборудование для работы овощного цеха. Соблюдение техники безопасности, правила пожарной безопасности.	
	5.	Подбирать необходимое технологическое оборудование для мясо-рыбного цеха.	
	6-7.	Обслуживать технологическое оборудование мясо-рыбного цеха. Инструктаж по технике безопасности.	
	8.		
	9.	Подбирать необходимое технологическое оборудование для работы горячего цеха(сухое отделение)	
	10.	Подбирать необходимое технологическое оборудование для работы горячего цеха(сухое отделение)	
	11-	Обслуживать основное технологическое оборудование и подбирать производственный инвентарь для горячего цеха. Соблюдение техники безопасности, правила пожарной безопасности.	
	12.	Подбирать необходимый технологический инвентарь для работы холодного цеха.	
	13.	Подбирать необходимое технологическое оборудование для холодного цеха.	
	14.	Обслуживать основное технологическое оборудование и подбирать производственный инвентарь для работы холодного цеха. Соблюдение техники безопасности.	
	15.	Подбирать необходимое технологическое оборудование и инвентарь для разделки птицы.	
	16.	Обслуживать основное технологическое оборудование мармиты, линии самообслуживания)	
	17.		
	18-	Подбирать необходимое технологическое оборудование для кондитерского производства (замес теста).	
	19.	Обслуживать основное технологическое оборудование и подбирать производственный инвентарь для замеса теста.	
	20.	Подбирать необходимое технологическое оборудование для расстойки, разделки и выпечки теста.	
	21.	Обслуживать основное технологическое оборудование и подбирать производственный инвентарь для расстойки, разделки и выпечки изделий из теста. Соблюдение техники безопасности и охраны труда.	
	22.	Подбирать необходимое оборудование и инвентарь для приготовления бездрожжевого теста.	
	23.	Обслуживать основное технологическое оборудование и подбирать технологический инвентарь для приготовления бездрожжевого теста. Соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе на оборудовании.	
	24.	Подбирать необходимое оборудование и инвентарь для хранения, охлаждения и замораживания (холодильные камеры, шкафы, витрины, холодильники)	
	25.	Обслуживать основное холодильное оборудование и машины, холодильные прилавки и витрины	
	26.	Соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе.	
	27.	Самостоятельная работа обучающихся	
	28.	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада и презентации	9
	29.	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:	
	30.	1. Доклад и презентация на тему: «Использование передаточных механизмов в оборудовании»	
Тема 6.Правила безопасного использования		Содержание учебного материала	3 + 7 (практических работ)
	1	Правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного производства.	
	2	Правила безопасного использования технологического оборудования кондитерского производства.	

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	Практические занятия:			
	1.	Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования овощного цеха.		
	2.	Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования мясо-рыбного цеха.		
	3.	Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования горячего цеха.		
	4.	Производить мелкий ремонт оборудования кондитерского производства.		
	5.	Производить мелкий ремонт оборудования для раскладки пиццы.		
	6.	Производить мелкий ремонт оборудования холодного цеха.		
	7.	Производить мелкий ремонт холодильного оборудования.		
	Дифференцированный зачет			
	Самостоятельная работа обучающихся			9
Систематическая проработка комплектов заданий, учебной и специальной технической литературы. Подбор иллюстративной информации				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
1. Современное оборудование предприятий общественного питания.				
Всего:				*
				174

)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места».

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

Оборудование кабинета:

1. Телевизор «Горизонт»
2. Комплект мебели:
 - Офисный стол для преподавателя
 - Стол ученический
 - Стул ученический
3. Персональный компьютер

Средства для проведения лабораторных и практических работ:

1. Дезинфицирующие и моющие средства
2. Круглые столы для выставочных образцов
3. Посуда сервизная
4. Модели: МВ 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6
5. Манометр
6. Рабочие инструменты
7. Механические передачи
8. Скатерти
9. Вазы, подставочки
10. Фужеры, бокалы
11. Ножи, вилки.

Технические средства обучения:

1. Видеокассеты с обучающими программами.
2. Компьютерные диски с обучающими программами по санитарии и гигиене
3. Плакаты, таблицы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. **Л.И. Никитченко**
Оборудование торговых предприятий: раб/тетрадь, Москва « Академия», 2009г.
2. **Золин, В.П.**
Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач.проф.образования : учеб. пособие для сред.проф. образования / В.П. Золин. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 248 с. Гриф: Минобрнауки РФ
3. **Радченко, Л.А.**
Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2006. – 352 с. Гриф: Минобрнауки РФ
4. **А.Н.Стрельцов, В.В. Шишов.**
Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания : Москва « Академия», 2003г.
5. **М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов** « Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания», Москва « Академия», 2002г.
- 6.

Дополнительные источники:

1. **Зайко, Г.М., Джум, Т.А.**
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М.Зайко, Т.А. Джум. - . : Магистр, 2011. – 557 с.
2. **Кащенко, В.Ф., Кащенко Р.В.**
Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИПФРА-М, 2007.-416 с.
3. **Колач, С.Т.**
Холодильное оборудование для предприятий торговли и общественного питания / Станислав Тадеушевич Колач. Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 240 с.
4. **Могильный, М.П.**
Оборудование предприятий общественного питания: Тепловое оборудование. Учеб.пособие для студ.высш. учеб.заведений / М.П. Могильный, Т.В. Калашникова, А.Ю. Баласанян; Под ред. М.П. Могильного. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. -192 с.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье», «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
<i>Освоение умений:</i>	
-организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд:	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические и лабораторные работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад.) -экспертная оценка устных ответов; -экспертная оценка письменных ответов
-подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь:	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические и лабораторные работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад.) -экспертная оценка устных ответов; -экспертная оценка письменных ответов
-обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства:	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические и лабораторные работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад.) -экспертная оценка устных ответов; -экспертная оценка письменных ответов
-производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические и лабораторные работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад.) -экспертная оценка устных ответов; -экспертная оценка письменных ответов
-проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические и лабораторные работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад.) -экспертная оценка устных ответов; -экспертная оценка письменных ответов

<i>усвоенные знания :</i>	
-характеристики основных типов организации общественного питания:	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические и лабораторные работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад.) -экспертная оценка устных ответов; -экспертная оценка письменных ответов
-принципы организации кулинарного и кондитерского производства:	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические и лабораторные работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад.) -экспертная оценка устных ответов; -экспертная оценка письменных ответов
-учет сырья и готовых изделий на производстве:	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические и лабораторные работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад.) -экспертная оценка устных ответов; -экспертная оценка письменных ответов
-устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования:	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические и лабораторные работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад.) -экспертная оценка устных ответов; -экспертная оценка письменных ответов
-правила их безопасного использования:	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические и лабораторные работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад.) -экспертная оценка устных ответов; -экспертная оценка письменных ответов
-виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические и лабораторные работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад.) -экспертная оценка устных ответов; -экспертная оценка письменных ответов, экзамен