

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В. Гоголь
« 31 » 05 2018 г.



«Согласовано»
Зам. директора по УПР
Ю.А. Юшкова
« 31 » 05 2018 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
протокол № 10 от « 31 » мая 2018г
Председатель МК Игнатова Е.А. Игнатова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 Повар, кондитер.

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум».

Разработчики:

Лысенко Е.Н., преподаватель ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум».

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ 31 мая 2018 года.

Протокол №4

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации, переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: Повар, Кондитер.

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;
- 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;
- 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 - 75 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 50 часов, в том числе 30 часов практических работ;
- самостоятельной работы обучающегося -25 часов.

1.5. Процесс освоения дисциплины направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	30
Контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
в том числе:	
Индивидуальное проектное задание	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.03 «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. Организация рабочего места		15	
Тема 1.1. Характеристика основных типов организации общественного питания	Содержание учебного материала 1 Основные типы предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-95 и их характеристика. Характеристика технологического процесса на предприятии общественного питания	1	2
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала 1 Классификация производственных помещений. Требования к производственным помещениям, их оснащенность, безопасность и охрана труда	1	2
	Практические занятия	3	
	Порядок приемки товаров. Правила и методы взвешивания товаров		
	Подбор оборудования для кулинарного цеха		
	Подбор оборудования для кондитерского цеха		
Тема 1.3. Правила отпуска готовой продукции	Содержание учебного материала 1 Виды потребительского спроса и рекламы. Правила и формы обслуживания посетителей. Организация работы раздачи и отпуска готовой продукции	1	2
	Практические занятия	3	
	Подбор оборудования для холодного цеха		
	Подбор оборудования для горячего цеха		
	Составление повседневного контроля (бракеража) за качеством приготовления пищи		

	Контрольная работа по теме: «организация производства и обслуживания на ПОП»	1	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение слайд-презентации по теме: «Типы предприятий общественного питания» 2. Составление таблицы сравнения ПОП по классам и категориям. 3. Разработка макета инструкции по правилам эксплуатации и безопасного использования технологического оборудования 	5	
Раздел 2. Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства		44	
Тема 2.1.Основные виды технологического оборудования Механическое оборудование	Содержание учебного материала	2	
	1 Механическое оборудование. Общие сведения о машинах. Классификация технологического оборудования.		2
	Практические занятия	5	
	Устройство и принцип работы картофелеочистительной машины МОК-250 и овощерезательной машины МРО-200, протирорезательной машины МП-800, машины для приготовления картофельного пюре МКП-60.		
	Устройство и принцип работы машин для обработки мяса и рыбы. Мясорубка МИМ-82, фаршемешалка МС-150.		
	Устройство и принцип работы машин для рыхления мяса, котлетоформовочная машина, рыбоочистителя. Мясорыхлительная машина МРМ-15, котлетоформовочная машина МФК-2240, рыбоочистительная машина РО-1М.		
	Устройство и принцип работы машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Просеивательные, тестомесильные, взбивальные машины. Машина для просеивания муки МПМ-800. Тестомесильная машина ТММ-1 М. Взбивальная машина МВ-35М.		
Устройство и принцип работы машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Хлеборезательная машина МРХ-200. Машина для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300А.			

Тема 2.2. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала		2	
	1	Общие сведения о тепловом оборудовании и их классификация		2
	Практические занятия		5	
	Устройство и принцип работы пищеварочных котлов и автоклавов. Электрические, газовые и паровые котлы. Котел пищеварочный электрический неопрокидывающийся КПЭ-100			
	Устройство и принцип работы пароварочных аппаратов. Пароварочный электрический. Кофеварка «КВЭ-7»			
	Устройство и принцип работы Аппараты для жарки и выпечки. Сковороды, фритюрницы			
	Устройство и принцип работы Жарочные и пекарные, высокочастотные шкафы. Варочно – жарочное оборудование..			
Устройство и принцип работы оборудования для раздачи пищи.				
Тема 2.3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		2	
	1	Общие сведения о холодильном оборудовании, способы охлаждения. Холодильные машины. Виды торгово-холодильного оборудования		2
	Практические занятия		3	
	Устройство и принцип работы холодильных прилавков и витрин			
	Устройство и принцип действия холодильных шкафов			
Обслуживание холодильного оборудования				
Тема 2.4. Водогрейное оборудование	Содержание учебного материала		2	
	1	Кипятильники . Требования техники безопасности при работе с кипятильниками.		2
	2	Водонагреватели		2
	3	Импортное оборудование		2
	Практические занятия		3	
	Устройство, принцип работы пароконвектомата.			
	Устройство, принцип работы и эксплуатация электрических водонагревателей			
Устройство, принцип работы и эксплуатация газовых водонагревателей				
Тема 2.5. Безопасность и охрана труда на производстве	Содержание учебного материала		2	
	1	Правила безопасности и охрана труда. Законодательство об охране труда и промышленной экологии. Организация работ по охране труда.		2
	2	Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве, основные мероприятия по ТБ. Меры пожарной безопасности.		2
	Практические занятия		2	

	Составление типовую инструкцию по охране труда для поваров		
	Первая помощь при поражении током		
	Контрольная работа по теме: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схем примерного размещения оборудования в мясо-рыбном цехе предприятия питания. Составление схем примерного размещения оборудования в кондитерском цехе. Составление схемы «Классификация теплового оборудования». Подготовка реферата на тему «Организация работы холодного цеха». Изучение темы, подготовка опорного конспекта «Организация отпуска готовой продукции».	15	
Раздел 3. Учет сырья и готовых изделий на производстве		16	
Тема 3.1. Организация учета на производстве	Содержание учебного материала	2	
	1 Организация учета на производстве		2
	2 Общие принципы организации учета на ПОП		2
	3 Понятие об основных средствах на ПОП		2
	4 Понятие о предметах материально-технического оснащения		2
	5 Понятие о малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре		2
Тема 3.2. Учет сырья на производстве	Содержание учебного материала	1	
	1 Материальная ответственность, источники поступления сырья		2
	2 Организация количественного учета		2
	3 Документальное оформление отпуска сырья		2
	Практические занятия	3	
	Документальное оформление отпуска сырья		
	Документальное оформление расчета потребности продуктов		
Тема 3.3. Учет готовой продукции на производстве	Содержание учебного материала	1	
	1 Понятие о ценообразовании на ПОП		2
	2 Понятие о калькуляции на ПОП		2
	3 Документальное оформление отпуска готовых изделий с производства		2
	Практические занятия	3	
	Расчет стоимости готовой продукции		

	Документальное оформление специальных форм организации питания		
	Правила отпуска готовых блюд		
	Правила хранения готовой продукции.		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составить конспект: Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе. 2. Написать реферат: Расчет с посетителями.	5	
	зачет	1	
	Всего:	75	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется лаборатория «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»:

- плиты, жарочные шкафы, холодильники, водонагреватели;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Техническое оснащение и организации рабочего места»;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336

9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012, 160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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
Уметь:	
Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Наблюдение и оценка на практических занятиях;
Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	Наблюдение и оценка на практических занятиях
Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях;
Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях
Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания	Наблюдение и оценка на практических занятиях
Знать:	
Характеристики основных типов организации общественного питания	Контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
Учет сырья и готовых изделий на производстве	Контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования. Правила их безопасного использования.	Контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа