

Приложение II.1

*к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места” предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая учебная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

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

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения 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 и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

В результате освоения учебной 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 Количество часов на освоение программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа; в том числе практических занятий- 8 час, контрольных работ- 1 час

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.2. Объем учебной дисциплины и вид учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	28
В том числе:	
практические занятия	8
Аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства.			
Тема 1.1 Общие сведения о машинах.	Содержание учебного материала	11	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Классификация оборудования. Требования к материалам. 2. Значение технологического оборудования. Определение машины. 3. Основные части и детали машин. Понятие о передачах. 4. Понятие о электроприводах, назначение. 5. Виды и назначение аппаратов включения, защиты, контроля и управления. 6. Техническая документация машин. Виды и назначение технической документации. 7. Назначение и комплектность универсальных приводов. 8. Определение универсального привода. 9. Назначение. Сменные механизмы. 10. Комплектность и техническая характеристика. Правила эксплуатации 		2
	Практические занятия		1
	11. Общие правила эксплуатации машин и техника безопасности.		
Тема 1.2. Технологическое	Содержание учебного материала	15	

оборудование кулинарного и кондитерского производства	12.	Механическое оборудование для обработки овощей.		2- 3
	13.	Универсальные приводы,		
	14.	Картофелеочистительные, овощерезательные и протирочные машины. Правила безопасного использования.		
	15.	Машины для обработки мяса и рыбы.		
	16.	Мясорубки, универсальные приводы, машины для рыхления мяса, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель.		
	17.	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила безопасного использования.		
	18.	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Оборудование для дозирования компонентов.		
	19.	Просеивательные, тестомесильные и взбивальные машины.		
	20.	Оборудование для деления и формования полуфабрикатов. Правила безопасного использования.		
	21.	Пищеварочные котлы, пароварочные аппараты		
22.	Аппараты для жарки и выпечки, варочно-жарочное и водогрейное оборудование. Правила безопасного использования.			
23.	Холодильные установки. Холодильные машины. Холодильные прилавки и витрины. Правила безопасного использования.			
	Практические занятия		3	
24.	Безопасное использование оборудования для обработки овощей и устранение неисправностей.			
25.	Выбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении кулинарных изделий.			
	26.	Выбор оборудования и инвентаря при приготовлении кондитерских изделий. Безопасное использование оборудования для тепловой и холодильной обработки продуктов и устранение неисправностей.		
Раздел 2. Отпуск готовой продукции и организация учета на производстве.			3	
Тема 2.1. Отпуск готовой продукции и организация учета на производстве.		Содержание учебного материала	2	

	27.	Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.		2
	28.	Виды и классификация линий раздачи. Документы учета. Материальная ответственность. Инвентаризационная ведомость		
	Практические занятия			
	29.	Выбор инвентаря и оборудования при раздаче кулинарной продукции. Подача блюд	1	
Раздел 3. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.			1	
Тема 3.1. Классификация основных типов предприятий общественного питания.		Содержание учебного материала	1	
	30.	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания Классы предприятий		1-2
Тема 3.2 Организация производства.		Содержание учебного материала	5	
	31.	Организация рабочих мест. Организация работы овощного, мясного, рыбного цехов, горячего и холодного цехов. Оборудование, инвентарь, посуда.	2	2-3
	32.	Организация цеха мучных изделий и выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Оборудование, инвентарь, посуда.		
	Практические занятия		3	

	33.	Размещение оборудования в цехах		
	34.	Размещение оборудования в кулинарном цехе		
	35.	Организация рабочего места для приготовления блюд из мяса.	1	
	36.	Дифференцированный зачет		
		Всего	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Оборудование», лаборатории «Кулинария».

Оборудование учебного кабинета и лаборатории:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации,
- оборудование, посуда и технологический инвентарь.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование,
- обучающие видеофильмы по профессии «Повар, кондитер».

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов, М: Изд-Центр «Академия», 2016г.
2. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П. Золин, М: Изд.центр «Академия», 2016 г.
3. Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания» Ростов-на-Дону «Феникс 2016г.
4. «Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И Шестакова, Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2016 г.
5. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Москва: «Академия» , 2016 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа результаты выполнения практических работ
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа результаты выполнения практических работ
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа результаты выполнения практических работ
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа результаты выполнения практических работ
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
- характеристики основных типов предприятий общественного питания;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства; -	устный опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
учет сырья и готовых изделий на производстве;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила их безопасного использования;	тестовые задания, результаты выполнения практических работ, внеаудиторная самостоятельная работа
- виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции.	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа

