

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение и организация
рабочего места

для профессии среднего профессионального образования:
43.01.09 Повар, кондитер

Согласована
на заседании цикловой
методической комиссии
«Сферы Обслуживания»
_____ Т.В.Гавозда
« ____ » _____ 2017 г.
Протокол № _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК КИСТ
_____ Н.В.Плошник
« ____ » _____ 2017 г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № ____ от « ____ » _____ 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский индустриально-строительный техникум»

Разработчики:

Кожевникова В.К. преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ

Рецензенты:

Ущенко И.В. заведующая производством
ресторана «Звездный»
Квалификация по диплому
инженер - технолог

Андрющенко В.Л. директор ОО
«Моранд»
Квалификация по диплому:
инженер –технолог

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с требованиями 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 учетом правил техники безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:
в том числе вариативная часть 30 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часов
самостоятельная работа 12 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)	66
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	54
в том числе:	
Теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	7
практические занятия	7
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень усвоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Оборудование предприятий общественного питания			43	
Тема 1.1 Общие сведения об оборудовании.	Содержание учебного материала		7	<i>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 1-11</i>
	1. <i>Понятия о машине. Классификация машин. Основные части и узлы машины их назначение и устройство</i>	1	5	
	2. <i>Сведения о передаточных механизмах, их назначение, основные виды и применение, требования безопасности при их эксплуатации</i>			
	3. <i>Понятие об электроприводах. Аппаратура управления и защита электроприводов</i>			
	4. <i>Техническая документация машин, ее значение и содержание Понятие о производительности машин периодического и непрерывного действия</i>	1		
	5. <i>Универсальные приводы. Основные технические характеристики, назначение, принципы действия, правила эксплуатации и техники безопасности.</i>	1		
	Практическая работа № 1 «Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря».		1	
	Самостоятельная работа: Подготовить доклад о новых видах оборудования кулинарного и кондитерского производства.		1	
Тема 1.2. Оборудование для обработки	Содержание учебного материала		5	<i>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</i>
	1. <i>Картофелеочистиельные машины. Основные технические характеристики, назначение, принципы действия, устройство, правила эксплуатации и техники</i>	2	2	

овощей .	безопасности.			<i>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-11</i>
	2.Овощерезательные и протирорезательные машины. Основные технические характеристики, назначение, принципы действия, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.	2		
	Практическая работа № 2: « Составление схемы сборки куттеров, гомогенизаторов».		2	<i>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 1-11</i>
	Практическая работа № 3: « Составление схемы сборки овощерезательных машин».			
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение о современном оборудовании для обработки овощей.		1	<i>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 1-11</i>
Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса и рыбы.	Содержание учебного материала		8	<i>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 1-11</i>
	1. Основные технические характеристики мясорубок и фаршемешалок, их назначение, принципы действия, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.	2		
	2.Основные технические характеристики машин для рыхления мяса, их назначение, принципы действия, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.	2		
	3.Основные технические характеристики котлетоформовочных машин, их назначение, принципы действия, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.	2		
	4.Основные технические характеристики рыбоочистителей, их назначение, принципы действия, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.	2		
	Практическая работа № 4: « Составление схемы «Назначение машин по выполнению работ обработки мяса и рыбы».			
	Лабораторная работа № 1: « Изучение устройства, принципа действия, правила эксплуатации мясорубки».		3	
	Лабораторная работа № 2: « Изучение устройства, принципа действия, правила эксплуатации рыбоочистителя».			
Самостоятельная работа: Составление презентации по теме: «Мясорубки и их многофункциональность»			1	
Тема 1.4	Содержание учебного материала		5	<i>ПК 1.1-1.4</i>

Оборудование для приготовления теста и полуфабрикатов.	1. Основные технические характеристики просеивательных, тестомесильных и тестораскаточных машин, их назначение, принципы действия, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	2	<i>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-11</i>
	2. Основные технические характеристики взбивальных машин, их назначение, принципы действия, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.	2		
	Лабораторная работа № 3: «Изучение устройства, принципа действия, правила эксплуатации мукопросеивательных машин».		1	
	Самостоятельная работа: Составление презентации по теме: «Использование тестораскаточных машин в кондитерском производстве»		1	
	Контрольная работа по теме: «Оборудование для приготовления теста и полуфабрикатов».		1	
Тема 1.5 Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов.	Содержание учебного материала		2	<i>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 1-11</i>
	1. Основные технические характеристики машин для нарезания хлеба и гастрономических продуктов, их назначение, принципы действия, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	1	
	Самостоятельная работа: Выполнить реферат по теме: «Компактность и высокая производительность машин для нарезания хлеба и гастрономических продуктов».		1	
Тема 1.6. Общие сведения о тепловом оборудовании.	Содержание учебного материала		11	<i>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 1-11</i>
	<i>1. Основные технические характеристики пароконвектомата., его назначение, принципы действия, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.</i>	1	6	
	2. Основные технические характеристики пароварочных аппаратов и пищеварочных котлов, их назначение, принципы действия, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.	1		
	3. Основные технические характеристики электрических кофеварок, их назначение, принципы действия, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.	1		
	4. Основные технические характеристики аппаратов для жарения и выпечки, их назначение, принципы действия, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.	1		
	5. Основные технические характеристики варочно-жарочного оборудования, их	1		

	назначение, принципы действия, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.			
	6.Основные технические характеристики оборудования для раздачи пищи, их назначение, принципы действия, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.	1		
	Лабораторная работа № 4: «Изучение устройства, принципа действия, правила эксплуатации пароконвектомата».		3	
	Лабораторная работа № 5: «Изучение устройства, принципа действия, правила эксплуатации пищеварочных котлов».			
	Практическая работа № 5: Составить таблицу по теме: «Классификация теплового оборудования».			
	Самостоятельная работа: Составление презентации по теме: «Использование пароконвектоматов в общественном питании»		1	
	Контрольная работа по теме: «Общие сведения о тепловом оборудовании».		1	
Тема 1.7. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		5	<i>ПК 1.1-1.4</i>
	1.Технические характеристики основных видов холодильного оборудования, их назначение, устройство и правила эксплуатации.	1	3	<i>ПК 2.1-2.8</i>
	2.Технические характеристики холодильных машин, их назначение, устройство и правила эксплуатации.	1		<i>ПК 3.1-3.6</i>
	3.Виды торгового холодильного оборудования, классификация, характеристика, назначение и правила эксплуатации.	1		<i>ПК 4.1-4.5</i>
	Лабораторная работа № 6: «Изучение устройства, принципа действия, правила эксплуатации холодильного оборудования».		1	<i>ПК 5.1-5.5</i>
	Самостоятельная работа: Выполнить реферат по теме: «Морозильные камеры, их использование на предприятиях общественного питания».		1	<i>ОК 1-11</i>
Раздел 2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.			23	
Тема 2.1. Характеристика	Содержание учебного материала		3	<i>ПК 1.1-1.4</i>
	1.Характеристики основных типов организаций общественного питания.	1	2	<i>ПК 2.1-2.8</i>

предприятий общественного питания	<i>2.Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.</i>	1		ПК 3.1-3.6
	Самостоятельная работа: Составление презентации по теме: «Типы предприятий общественного питания»		1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-11
Тема 2.2. Организация снабжения предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		4	
	<i>1. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.</i>	1	2	ПК 1.1-1.4
	<i>2.Организация работы складских помещений, требования к ним.</i>	1		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Практическая работа № 6: Составить таблицу: «Источники снабжения предприятий общественного питания».		1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение по организации работы складских помещений.		1	ОК 1-11
Тема 2.3. Оперативное планирование производства.	Содержание учебного материала		5	ПК 1.1-1.4
	<i>1. Оперативное планирование работы заготовочных предприятий и производства с полным циклом.</i>	1	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	<i>2.Нормативная документация предприятий общественного питания.</i>	1		ПК 4.1-4.5
	Практическая работа № 7: Составить меню со свободным выбором блюд.		1	ПК 5.1-5.5 ОК 1-11
	Самостоятельная работа: Составить меню детского и диетического питания.		1	
	Контрольная работа по теме: «Виды меню, его составление и оформление».		1	
Тема 2.4. Организация производства предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		7	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 1-11
	1.Классификация заготовочных цехов. Особенности организации рабочего места повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции.	2	4	
	2.Классификация доготовочных цехов. Особенности организации рабочего места повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции			
	3.Организация работы кондитерского цеха, оснащение рабочих мест в соответствии с выпускаемой продукцией.	2		
	4. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Оснащение рабочих мест в соответствии с видами выполняемых работ. Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.	2		
	Лабораторная работа № 7: «Организация рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции»		1	

	Самостоятельная работа: Выполнить схему горячего цеха с размещением оборудования.		1	
	Контрольная работа по теме: «Классификация заготовочных и доготовочных цехов. Особенности организации рабочего места повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции».		1	
	Содержание учебного материала		3	
Тема 2.5. Организация обслуживания посетителей	<i>1.Технология обслуживания посетителей.</i>	2	2	<i>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 1-11</i>
	<i>2.Способы подачи кулинарной продукции, оригинальных блюд и десертов.</i>	2		
	Самостоятельная работа: Составление презентации по теме: «Оригинальная подача десертов»		1	
	Дифференцированный зачет		1	
Всего:			66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Оборудование предприятий общественного питания, товароведение пищевых продуктов»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий В.П. Золин «Оборудование предприятий общественного питания»;

Технические средства обучения:

- мультимедийное обеспечение;
- компьютер с выходом в интернет;
- интерактивная доска.

Оборудование кабинета по количеству обучающихся:

- макеты оборудования;
- стенды передач, аппаратов контроля управления и защиты;
- части и детали машин.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10 – е изд; стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.
2. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. Образования /В.В. Усов – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 432 с.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко– Изд. 12-е, испр. и доп.-Ростов н/Д: Феникс, 2012.-373

Дополнительные источники:

1. Htth:// fcior.edu.ru, Htth:// www.pitportal.ru/, Htth:// www.creative-chef/ru/
2. Журналы: «Шеф повар», «Ресторанные ведомости», «Питание и общество», «Гастроном», «Шеф – Арт».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с требованиями 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 учетом правил техники безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципа действия, особенностей устройств, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к 	<p style="text-align: center;">«Отлично»</p> <p>выставляется, если учащийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; - изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя специализированную терминологию и символику; - правильно выполнил оформление, сопутствующее ответу; - показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации при выполнении практического задания; - продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; - отвечал самостоятельно без наводящих вопросов учителя. <p>Возможны одна-две неточности при освещении второстепенных</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка занятий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете. <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного / устного опроса; - тестирование; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, защиты презентаций и т.д.); <p>Промежуточная аттестация</p> <p>В форме</p>

<p>реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способов организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания. 	<p>вопросов или в выкладках, которые учащийся легко исправил по замечанию учителя.</p> <p style="text-align: center;">«Хорошо»</p> <p>выставляется, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков; - в изложении допущены небольшие проблемы, не искажившие логического и информационного содержания ответа; - допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию учителя; - допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или выкладках, легко исправленные по замечанию учителя. <p style="text-align: center;">«Удовлетворительно»</p> <p>выставляется, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала, имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов учителя; - ученик не справился с применением теории в 	<p>дифференцированного зачета</p>
---	---	--

	<p>новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме;</p> <ul style="list-style-type: none"> - при знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков. <p>«Неудовлетворительно» выставляется, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала, - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии и иных выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов учителя; - учащийся обнаружил полное незнание и непонимание изучаемого учебного материала или не смог ответить ни на один из поставленных вопросов по изучаемому материалу. 	
--	---	--