

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Сельскохозяйственный техникум» г. Бугуруслана Оренбургской области



Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего
места»

ПО АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ

16675 Повар

Бугуруслан, 2015 г.

Одобрено
предметно-цикловой комиссией
мастеров производственного обучения

Составлено в соответствии с
Государственными требованиями к
минимуму содержания и уровню
подготовки выпускника по
профессии «Повар»

Рассмотрено и согласовано на ПЦК
Мастеров производственного обучения
_____ С.В.Астрелина
«__» _____ 2015год

Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____ А.Н.Шептухин
«__» _____ 2015год

Составитель: И.Н.Гришина, преподаватель специальных дисциплин первой
квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города
Бугуруслан Оренбургской области

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

- С.В.Астрелина, мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области, председатель ПЦК мастеров производственного обучения
- Т.И.Пешкова, методист ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области

Содержательная экспертиза:

- А.Н.Шептухин, заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области
- С.В.Астрелина, мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области, председатель ПЦК мастеров производственного обучения

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта, утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар».

Организация-разработчик:

ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан

Разработчики:

И.Н.Гришина, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан

Рекомендована _____

Заключение № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП03. Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар» базовой подготовки.

Опыт работы не требуется.

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 выполнять:

- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (А/01.3);
- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара(А/01.3);
- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара(А/01.3);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий(А/01.3);
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий(А/01.3);
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий(А/02.3);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними(А/01.3);

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 86 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 43 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	129
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	86
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	43
в том числе:	
реферат	
опорный конспект	
Итоговая аттестация в форме - дифференцированного зачёта	2

2.2. 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, курсовая работа (проект)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания			
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания	Значение предприятий общественного питания для современного человека.	2	1
	Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции.		
	Структура управления предприятием общественного питания.		
Самостоятельная работа обучающихся: Проанализировать особенности организации производства столовой училища, отвечая письменно на вопросы данные преподавателем.		1	3
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного производства.	Характеристика кулинарного технологического процесса на предприятиях общественного питания. Заготовочные и доготовочные цеха.	19	
	Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цеху, подбор необходимого оборудования и инвентаря.		
	Техническое оснащение и организация рабочих мест в птицегольевом цеху, подбор необходимого оборудования и инвентаря.		
	Техническое оснащение и организация рабочих мест в рыбном и мясорыбном цеху, подбор необходимого оборудования и инвентаря.		
	Организация работы горячего цеха. Оснащение оборудованием и инвентарём.		
	Техническое оснащение и организация рабочих мест в суповом и соусном отделении горячего цеха.		
	Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции.		
	Учёт сырья и готовой кулинарной продукции на производстве.		
	Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цеху, подбор необходимого оборудования и инвентаря.		
Контрольная работа № 1 «Организация кулинарного производства»		1	2
Самостоятельная работа обучающихся: Эссе на темы: 1. Организация работы раздаточной при самообслуживании. 2. Организация «Шведского стола». 3. Организация и оснащение рабочего места повара на раздаче.		6	3

Тема 1.3. Принципы организации кондитерского производства.	Характеристика кондитерского технологического процесса на предприятиях общественного питания.	12	1
	Техническое оснащение и организация рабочих мест для приготовления , дозировки, раскатки теста, приготовления полуфабрикатов из него.		
	Техническое оснащение и организация рабочих мест для расстойки, подготовки и выпечки кондитерских изделий.		
	Техническое оснащение и организация рабочих мест для приготовления отделочных полуфабрикатов.		
	Техническое оснащение и организация рабочих мест для отделки кондитерских изделий, подбор оборудования и инвентаря.		
	Учёт сырья и готовой продукции на кондитерском производстве.		
Контрольная работа №2 Принципы организации кондитерского производства.		1	2
Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение письменного задания: Составить схему размещения оборудования для организации рабочего места кондитера, выполняющего формовку тестовых полуфабрикатов.		1	
Дифференцированный зачёт по разделу «Организация производства предприятий общественного питания»			
Раздел 2.Оборудование предприятий общественного питания			
Тема 2.1. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания	Классификация оборудования	4	
	Основные части и детали машин.		
	Понятия о передачах.		
	Понятие о электроприводах.		
	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности		
Самостоятельная работа обучающихся: - эссе на тему «Передачи движения в бытовой технике, которая нас окружает»		6	
Тема 2.2. Машины для обработки овощей	Картофелеочистительные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	8	
	Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.		
	Протирочно-резательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.		
	Поточные линии для обработки овощей.		
Контрольная работа № 3 «Общие сведения о машинах. Машины для обработки овощей»		1	

Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему устройства картофелеочистительной машины.		2	
Тема 2.3. Машины для обработки мяса и рыбы	Мясорубки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.	6	
	Фаршемешалки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.		
	Машины для рыхления мяса: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.		
	Котлетоформовочные машины: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.		
	Рыбоочиститель: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.		
Контрольная работа №4 по теме «Машины для обработки мяса и рыбы»		1	
Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу « Возможные неисправности мясорубки, их причины, методы устранения»		2	
Тема 2.4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов	Машины для нарезки хлеба: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2	
	Машины для нарезки гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, эксплуатация.		
Самостоятельная работа обучающихся: Заполнение таблицы «Виды и причины неисправностей в работе хлеборезок и причины их устранения»		2	
Тема 2.5. Машины для подготовки кондитерского сырья	Механизмы для измельчения твёрдых продуктов: устройство, принцип действия, эксплуатация.	4	
	Просеивательные машины, их виды, устройство, принцип действия, эксплуатация.		
Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические схемы устройства машин для просеивания муки		2	
Тема 2.6. Машины для	Тестомесильные машины, их виды, устройство, эксплуатация.	6	
	Тестораскаточные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.		

приготовления и обработки теста и полуфабрикатов из него.	Взбивальные машины и механизмы: устройство, принцип действия, сменные рабочие органы их назначение, правила крепления .		
Контрольная работа № 5 «Машины для кондитерского производства»		1	
Самостоятельная работа обучающихся: Законспектировать правила эксплуатации машин для приготовления теста.		2	
Тема 2.7. Общие сведения о тепловом оборудовании	Понятие о теплообмене. Виды топлива, используемого в тепловом оборудовании общественного питания.	2	
	Понятие о процессе горения. Мероприятия по экономии топлива.		
	Классификация теплового оборудования.		
Самостоятельная работа обучающихся: Эссе на тему: 1. Характеристика газообразного топлива, его преимущества и недостатки. 2. Мероприятия по экономии электричества в процессе производства.		5	
Тема 2.8. Пищеварочные котлы. Пароварочные аппараты.	Классификация и устройство пищеварочных котлов.	6	
	Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.		
	Газовые пищеварочные котлы: особенности устройства, правила эксплуатации.		
	Паровые пищеварочные котлы: особенности устройства и эксплуатации.		
	Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация		
Кофеварки электрические: их виды, назначение, устройство и эксплуатация.			
Контрольная работа № 6 «Пищеварочные котлы. Пароварочные аппараты»		1	
Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу «Сходство и различия в устройстве котлов с электрическим, газовым и паровым обогревом»		2	
Тема 2.9. Аппараты для жарки и выпечки Варочно-жарочное оборудование	Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации.	6	
	Фритюрницы: назначение, устройство, эксплуатация.		
	Жарочные и пекарные шкафы: устройство, правила эксплуатации.		
	Кондитерская печь КЭП-400		
	Высокочастотные шкафы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.		
Контрольная работа № 7 «Аппараты для жарки и выпечки»		1	
Самостоятельная работа обучающихся: Эссе на тему:		8	

1.Сковороды электрические с косвенным обогревом. 2. Преимущества КЭП-400 перед обычными пекарными шкафами. 3. Современные электрические плиты 4. Самостоятельное изучение и оформление опорного конспекта по теме: «Варочно-жарочное оборудование»			
Тема 2.10. Водогрейное оборудование	Кипятильники: назначение, устройство, эксплуатация.	2	
	Водонагреватели.		
Тема 2.11. Оборудование для раздачи пищи	Мармиты для первых и вторых блюд.	2	
	Линии самообслуживания		
Самостоятельная работа обучающихся: Эссе на тему: «Современные витрины и прилавки»		2	
Тема 2.12. Холодильное оборудование	Назначение холодильного оборудования. Способы получения холода.	4	
	Холодильные компрессионные машины: устройство, принцип действия.		
	Холодильные шкафы и холодильные камеры.		
	Холодильные прилавки, витрины.		
Самостоятельная работа обучающихся: Эссе на тему: «Холодильные агенты, их преимущества и недостатки».		2	
Дифференцированный зачёт по разделу « Оборудование предприятий общественного питания»		1	
Всего		86\129	

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «спецтехнологии» и кулинарной мастерской.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по основам физиологии питания и товароведению продовольственных товаров

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской:

- Тепловое оборудование:
 - * плита электрическая,
 - * пекарный шкаф,
 - * водонагреватель.
- Механическое оборудование:
 - * электромясорубка,
 - * миксер,
 - * измельчитель,
 - * овощерезательная машина.
- Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Москва Академия 2006 г

В.В.Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – учебник Издательство: ПрофОбрИздат 2006 год

Радченко Л.А «Организация производства на предприятиях общественного питания». – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2000. – 320 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля
<p>Раздел 1 Организация производства предприятий общественного питания</p>	<p>Знать характеристики основных типов организации общественного питания;</p> <p>Знать принципы организации кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Знать учет сырья и готовых изделий на производстве</p> <p>Знать виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p> <p>Уметь организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд</p> <p>Уметь подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь</p>	<p>Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы</p> <p>Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы, контрольная работа</p> <p>Контрольная работа, дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы</p> <p>Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы, контрольная работа</p> <p>Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы, контрольная работа.</p> <p>Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы, контрольная работа.</p>
<p>Раздел 2 Оборудование предприятий общественного питания</p>	<p>Знать устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования</p> <p>Уметь обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Уметь производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Уметь проводить отпуск готовой</p>	<p>Контрольная работа, дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы, экзамен.</p> <p>Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы, контрольная работа</p> <p>Дифференцированный зачёт, контроль за выполнением самостоятельной работы, контрольная работа, экзамен</p> <p>Дифференцированный зачёт,</p>

	кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;	контроль за выполнением самостоятельной работы
--	---	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися трудовой функции как результата освоения учебной дисциплины.

Разработчики:

ГАПОУ СХТ преподаватель спецдисциплин И.Н.Гришина
 (место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)