

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ
«КРАСНОАРМЕЙСКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
опд.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

для профессии СПО по программе подготовки
рабочих и служащих:
19.01.17 «Повар, кондитер»

с. Красноармейское

2014 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «Красноармейское
профессиональное училище»


_____ И.К. Пуларгин

« 1 » _____ 00 _____ 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА

с. Красноармейское
2014 г.

Рабочая программа учебной дисциплины на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС)
по профессиям среднего профессионального образования по программе
подготовки рабочих и служащих: 19.01.17 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: ГБПОУ «Красноармейское профессиональное
училище»

Разработчик:

Перевёртова Л.М. преподаватель

Рассмотрена на заседании

методической комиссии

специальных дисциплин

и мастеров п/о

« 3 » 09 20 14г.

Председатель комиссии:

 М.А.Морозова

СОДЕРЖАНИЕ

- Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
- Структура и содержание учебной дисциплины
- Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
- Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования по программе подготовки рабочих и служащих: 19.01.17 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке по профессиям:

- Повар
- Кондитер
- Хозяйка усадьбы

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 59 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 27 часа.

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Виды учебной работы</i>	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	59
Обязательна аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	1
контрольные работы	1
курсовая работа	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
в том числе:	-
самостоятельная работа (реферат)	
Итоговая аттестация в форме (реферат)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	Организация ПОП	13	
Тема 1.1.	Организация ПОП.Классификация предприятий общественного питания Характеристика типов предприятий общественного питания	1	2
	Организация работы овощного цеха	1	2
	Организация работы мясного цеха	1	2
	Организация мясо-рыбного цеха	1	2
	Организация работы птицегольевого и рыбного цехов	1	2
	Организация работы горячего цеха	1	2
	Организация работы холодного цеха	1	2
	Организация работы кулинарного цеха	1	2
	Организация работы цеха мучных изделий	1	2
	Учёт сырья на производстве	1	2
	Учёт готовых изделий на производстве	1	2
	Меню. Порядок составления меню	1	2
	Практическая работа» Определение типов ПОП и составление меню»	1	2

Раздел 2	Оборудование ПОП	19	
Тема 2.1	Понятие о электроприводах, универсальные приводы. Сменные механизмы	1	2
	Машины для обработки овощей. Виды, устройства эксплуатации.	1	2
	Протирочно-резательные машины. Виды, устройства эксплуатации.	1	2
	Мясорубки. Фаршемешалки. Виды, устройство, эксплуатация	1	2
	Машины для рыхления мяса. Котлетоформовочные машины. Рыбоочиститель. Виды, устройство, эксплуатация	1	2
	Машины для подготовки кондитерского сырья. Виды, устройство, эксплуатация	1	2
	Машины для просеивания муки и тестомесильные машины Виды, устройство, эксплуатация	1	2
	Машины для взбивания. Виды, устройство, эксплуатация	1	2
	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Виды, устройство, эксплуатация	1	2
	Классификация и устройство пищеварочных котлов	1	2
	Электрические пищеварочные котлы. Виды, устройство, эксплуатация	1	2
	Газовые пищеварочные котлы. Паровые пищеварочные котлы. Виды, устройство, эксплуатация	1	2
	Аппарат пароварочный электрический Кофеварка. Виды, устройство, эксплуатация	1	2
	Аппараты для жарки и выпечки: сковороды, фритюрницы. Виды, устройство, эксплуатация	1	2
	Жарочные и пекарные шкафы. Виды, устройство, эксплуатация	1	2
	Водогрейное оборудование: кипятильники, водонагреватели. Виды, устройство, эксплуатация	1	2
	Холодильные машины. Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы.	1	2

	Виды, устройство, эксплуатация		
	Оборудование для раздачи пищи. Мармиты. Виды, устройство, эксплуатация	1	2
	Итоговая контрольная работа	1	2
Самостоятельная работа обучающихся над итоговым рефератом в том числе: поиск и обработка информации подготовка реферата		27	
Всего		59	

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Деловая культура».

Оборудование учебного кабинета:

- Рабочее место учителя
- Рабочие места обучающихся
- Ученическая доска
- Набор для работы у доски (указка, линейка, мел, магниты для плакатов и т.д.)
- Шкафы для хранения наглядных пособий
- Макеты

- Макеты
- Стенды для учебной информации

Технические средства обучения:

- Компьютер
- Принтер
- Web-камера
- Проектор
- Экран
- CD-диски

3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Радченко Л.А. «Организация производства предприятий общественного питания» Феникс. Ростов-на-Дону 2007
2. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» -М.: Издательский центр «Академия», 2009
3. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» -М.: Издательский центр «Академия», 2008
4. Потапова И.И. «Калькуляция и учёт» Издательский центр «Академия», 2009

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <u>Правилами</u> оказания услуг общественного питания;	Тестирование, практическая работа, опрос, наблюдение
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	Тестирование, практическая работа,

<ul style="list-style-type: none">• 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	опрос, наблюдение
--	----------------------