

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 36»**

РАССМОТРЕНА
методической комиссией
Протокол № _____
от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора КГБОУ НПО «ПУ № 36»
_____/ Е.В.Фомина/
«__» _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Техническое оснащение и организация рабочего
места».**

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УПР
_____/Н.В.Махотина

Профессия: **260807.01 Повар, кондитер**
Срок обучения: **10 месяцев**

Учебная нагрузка: 46 часов.
Количество часов обязательной аудиторной учебной нагрузки
обучающегося: 32 часа.
Из них, лабораторно–практических занятий: 10 часов.

Красноярск, 2013 г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Организация-разработчик Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище №36», г. Красноярск

Разработчики:

Никитина Ольга Андреевна, мастер производственного обучения,
Пантелеева Галина Сергеевна преподаватель спец. дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке и повышении квалификации по профессиям повар, кондитер по очно-заочной (вечерней) форме, на базе среднего (полного) общего образования.

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 рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 14 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)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные занятия	4
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
1. Подготовка к лабораторно-практической работе с использованием методических рекомендаций.	3
2. Оформление отчёта лабораторно-практической работы, отчета по практической работе, подготовка к защите.	4
3. Проработка учебной литературы (учебное пособие «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» / В.В. Усов – М. Издательский центр «Академия», 2008.) по теме 1.3; 1.4; 1.6.	3
4. Подготовка рефератов по теме 1.2; 1.5.	2
5. Выполнение домашнего задания по теме 1.8; 1.9. Презентация.	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «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.				
Тема 1.1. Введение в предмет	Содержание учебного материала 1.1		1	
	1.1.1	Назначение предмета. Понятие технического оснащения и организация рабочего места на предприятиях общественного питания.	1	2
Тема 1.2 . Организация Производства.	Содержание учебного материала 1.2.		2	
	1.2.1	Характеристика предприятий общественного питания (столовые, кафе, рестораны).	1	3
	1.2.2	Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.		1	
	1.Подготовка индивидуальных письменных сообщений по теме «Характеристика типов предприятий».			
Тема 1.3. Организация снабжения.	Содержание учебного материала 1.3.		3	
	1.3.1	Источники, составления заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад.	1	3
	1.3.2	Организация складского и весового хозяйства, правила хранения продуктов.	1	3
	1.3.3	Практическое занятие: « Правила работы весоизмерительного оборудования».	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.		3	
	1. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций.			
	2. Оформление практической работы, отчета по практической работе, подготовка к защите.			
3. Проработка учебной литературы по теме 1.3. учебник В. В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» ст.139-160.				
Тема 1.4 Организация заготовочных производственных помещений предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		7	
	1.4.1	Организация работы овощного цеха: оснащение оборудованием, инвентарем. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.	1	3
	1.4.2	Машины для обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей и картофеля: характеристика, классификация, назначение и устройство, принцип действия и правила эксплуатации. Мелкий ремонт. Правила безопасной эксплуатации.	1	3
	1.4.3	Организация работы мясорыбного и птицеголевого цеха: оснащение оборудованием, инвентарем. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Презентация.	1	3

	1.4.4	Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы: характеристика, классификация, назначение и устройство, принцип действия и правила эксплуатации. Мелкий ремонт. Правила безопасной эксплуатации.	1	3
	1.4.5	Лабораторные работы «Правила эксплуатации мясорубки»	2	3
	1.4.6	Практическая работа по теме «Машины и механизмы для обработки овощей»	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.		3	
	1. Подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций.			
	2. Оформление лабораторной работы, отчета по лабораторной работе, подготовка к защите.			
	3. Проработка учебной литературы по темам 1.4 учебники В. В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» ст. 68-81 и учебник В. П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» ст. 45-60.			
Тема 1.5. Машины и механизмы кондитерского производства	Содержание учебного материала 1.5.		4	
	1.5.1	Машины для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Мелкий ремонт.	1	3
	1.5.2	Организация работы кондитерского цеха: оснащение оборудованием, инвентарем. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.	1	3
	1.5.3	Лабораторная работа «Правила эксплуатации взбивальной машины»	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.		2	
	1. Подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций.			
2. Подготовка рефератов по теме 1.5.				
Тема 1.6. Организация доготовочных производственных помещений предприятий общественного питания	Содержание учебного материала 1.6.		5	
	1.6.1	Холодный цех: оснащение оборудованием, инвентарем. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.	1	3
	1.6.2	Горячий цех: оснащение оборудованием, инвентарем. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.	1	3
	1.6.3	Машины и механизмы для холодного и горячего цехов: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Мелкий ремонт.	2	3
	1.6.4	Практическое занятие «Правила эксплуатации теплового оборудования»	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.		2	
	2. Оформление практической работы, отчета по практической работе, подготовка к защите.			
3. Проработка учебной литературы по теме 1.6 учебник В. В. Усов «Организация				

	производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» ст. 85-101 81 и учебник В. П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» ст. 100-201.			
Тема 1.7. Организация работы в подсобных помещениях.	Содержание учебного материала 1.7.		3	
	1.7.1	Моечные кухонной, столовой посуды, инвентаря и оборудования. Организация рабочего места, оснащение.	1	3
	1.7.2	Помещение для нарезания хлеба и раздаточная организация рабочего места, оснащение	1	3
	1.7.3	Практические занятия «Организация отпуска готовой продукции»	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.			
	1. Оформление практической работы, отчета по практической работе, подготовка к защите.	1		
Тема 1.8. Организация обслуживания посетителей.	Содержание учебного материала 1.8		3	
	1.8.1	Помещения административные и для обслуживания посетителей: характеристика, состав, размещение, требования. Оборудование и оформление.	1	3
	1.8.2	Сервизная. Классификация и назначение столовой посуды и приборов.	1	3
	1.8.3	Практические занятия «Варианты складывания салфеток»	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.			
	1. Выполнение домашнего задания по теме 1.8. Презентация.	1		
Тема 1.9 Классификация услуг общественного питания.	Содержание учебного материала 1.9.		2	
	1.9.1	Формы и методы обслуживания, услуги организации питания, потребления и досуга при обслуживании посетителей.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.			
	1. Выполнение домашнего задания по теме 1.9. Презентация.	1		
Дифференцированный зачёт.			2	
			Всего:	32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете спецтехнологии по профессии «Повар, кондитер»

Оборудование кабинета по количеству обучающихся:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Техническому оснащению и организации рабочего места»;
- образцы оборудования и рабочих органов машин и механизмов;
- образцы посуды, инвентаря;
- комплект демонстрационных материалов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- графпроектор и отражательный экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования – 8-е изд., перераб. и доп. - М.: ОИЦ «Академия», 2009. – 320 с

2. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для нач. проф. образования – 6-е изд. Перераб. и доп. – М.: ОИЦ «Академия», 2008. – 432 с.

Дополнительные источники: электронные учебники.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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
Умения:	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии
Знания :	
характеристики основных типов организации общественного питания;	Текущий контроль. Оценка поиска информации по заданной теме и результатов выполнения самостоятельной работы.
принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Текущий контроль. Оценка поиска информации по заданной теме. Оценка результатов выполнения лабораторно-практических, контрольных работ
учет сырья и готовых изделий на производстве	Текущий контроль. Оценка поиска информации по заданной теме и результатов выполнения самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения лабораторно-практических, контрольных работ
устройство и назначение основных	Текущий контроль. Оценка поиска

<p>видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, и холодильного оборудования правила их безопасного использования</p>	<p>информации по заданной теме и результатов выполнения самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения лабораторно-практических, контрольных работ.</p>
<p>виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p>	<p>Текущий контроль. Оценка поиска информации по заданной теме и результатов выполнения самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения лабораторно-практических, контрольных работ.</p>