

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Чунский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ЧМТ
В.М. Васильева
« _____ » _____ 2016 год



Программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
учебной дисциплины
ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Срок обучения: на базе среднего общего образования
2 года 10 месяцев
Форма обучения: очная

р.п. Чунский

Согласование

Программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной и
производственной практики профессиональных модулей по профессии 19.0117

Повар, кондитер ГБПОУ ЧМТ.

ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,
творога и теста».

ПМ.03 «Приготовление супов и соусов».

ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».

ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

ПМ.06 «Приготовление холодных блюд и закусок».

ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков».

ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Срок обучения: 2года 10месяцев.

Форма обучения: очная.

Директор ООО «Таежный»:



Н.Ф.Гостева.

2016г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее- ФГОС) по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Разработчики:

Шабанова Н.Е мастер производственного обучения высшей квалификационной категории специальных дисциплин по профессии
Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения программы

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной (далее в тексте- Программа) разработана в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

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. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 60 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 40 часа; самостоятельная работа обучающегося 20 час.

За счет вариативной части добавлено в программу 8 часов в раздел 1:
тема 1.5. «Безопасность и охрана труда на производстве» 7 часов, 1 час
контрольная работа по разделу 1.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	25
контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
Заполнение таблицы.	5
Подготовка сообщений.	5
Составление электронных презентаций.	4
Составление схем.	4
Составление конспекта.	2
Итоговая аттестация дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое 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. Организация производства на предприятиях общественного питания.		34	
Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	1	2
	1 Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания Характеристика типов предприятий общественного питания Рациональное размещение сети предприятий общественного питания		
	Практическое занятие	1	
	1 Заполнение таблиц: «Классификация заготовочных предприятий общественного питания»		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Заполнение таблицы: «Типы и виды заготовочных предприятий общественного питания» Подготовка сообщения «Характеристика ресторанов»	2 1	
Тема 1.2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	1	3
	1 Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приёмка продовольственных товаров. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов.		
	Практическое занятие	3	
	2 Составление таблиц технологического процесса товародвижения.	1	
	3 Составление пооперационной схемы документального оформления приёмки товаров.	1	
	4 Составление схемы: «Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовка сообщения по теме: «Инновации в организации работы складских помещений».		
Тема 1.3. Оперативное планирование производства и технологическая документация.	Содержание учебного материала	1	2
	1 Оперативное планирование на предприятиях общественного питания. Виды меню. Оперативный контроль за работой производства.		
	Практическое занятие	3	
	5, 6 Составление меню заказных блюд, банкетов, комплексных обедов.	2	
	7 Составление меню со свободным выбором блюд, детского меню, меню ресторана, кафе.	1	
	Контрольная работа	1	
	По теме: «Оперативное планирование производства и технологическая документация».		
Самостоятельная работа обучающихся	3		
Составление электронной презентации по темам: Сервировка, согласно предложенного меню			
Тема 1.4. Организация производства.	Содержание учебного материала	1	3
	1 Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы кондитерского цеха. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятии общественного питания.		

	Практическое занятие	4	
	8 Организация рабочего места.	1	
	9, 10 Организация отпуска готовой кулинарной продукции	2	
	11 Схема рабочего места повара по обработке картофеля	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовка сообщения по теме: «Организация работы раздачи».	1	
	Составление схемы: «Размещения оборудования и инвентаря и инвентаря в холодном и кондитерском цехе»	1	
Тема 1.5. Безопасность и охрана труда на производстве	Содержание учебного материала	2	
	1 Правила безопасности и охрана труда. Законодательство об охране труда и промышленной экологии. Организация работ по охране труда. Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве, основные мероприятия по ТБ. Меры пожарной безопасности.		
	Практическое занятие	3	
	12 Составить типовую инструкцию по охране труда Для поваров.	1	
	13, 14 Первая помощь при травмировании на производстве	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составить конспект: «Основные требования к созданию оптимальных условий труда»		
	Контрольная работа	1	
	По разделу 1. «Организация производства на предприятиях общественного питания»		
Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания.		26	
Тема 2.1. Механическое оборудование.	Содержание учебного материала	2	
	1 Общие сведения о машинах. Универсальные приводы. Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для приготовления теста и кремов. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.		3
	Практическое занятие	4	
	15, 16, 17 Составить таблицу последовательности эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы, теста и кремов. «Правила безопасного использования машин для обработки мяса и рыбы, теста и кремов».	3	
	18 Составление схемы: «Механическое оборудование»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Заполнение таблицы: «Возможные неисправности и способы их устранения»		
Тема 2.2. Тепловое оборудование.	Содержание учебного материала	2	
	1 Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно - жарочное оборудование. Водогрейное оборудование Оборудование для раздачи пищи.		2
	Практические занятия	4	
	19, 20 Составить таблицу последовательности правил эксплуатации теплового оборудования.	2	
	21, 22 Составление схем «Правила безопасного использования теплового оборудования».	2	
	Контрольная работа	1	
	По теме: «Тепловое оборудование»		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составление электронной презентации или подготовка сообщения по теме: «Современное тепловое оборудование»		
Тема 2.3. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала	1	
	1. Общие сведения о холодильном оборудовании. Холодильное торговое оборудование.		2

Практическое занятие	3
23, 24 Составить таблицу последовательности правил эксплуатации холодильного оборудования.	2
25 Составление схем «Правила безопасного использования холодильного оборудования»	1
Контрольная работа	1
По теме: «Холодильное оборудование».	
Самостоятельная работа обучающихся	3
Составление схемы по теме: «Виды и применение холодильного оборудования».	
Всего:	60

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по оборудованию предприятий общественного питания и организации производства на предприятиях общественного питания.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедиа оборудование.

2.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Академия, 2013 г.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Академия, 2012 г.
3. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания. - М.: Академия, 2011.

Дополнительные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: - М.: Академия, 2007.
2. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: - Ростов н/Д: Феникс, 2008.
3. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д: Феникс, 2006 г.
4. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания, рабочая тетрадь. - М.: Академия, 2010.
5. Потапов И.И. Калькуляция и учет. - М.: Академия, 2008 г.
6. Потапов И.И. Калькуляция и учет, рабочая тетрадь. - М.: Академия, 2007г.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт ООО БИО Ритейл Групп [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.bio-rg.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Охрана труда в общественном питании» [Электронный ресурс]. - Режим доступа:

- <http://pandia.ru/text/79/381/38.php>, свободный. - Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.meals.ru> , с регистрацией.
 4. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru> , с регистрацией.
 5. Информационно-справочные материалы «Классификация холодильного оборудования» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://vkusologia.ru/osnashhenie/xolodilnoe/>. - Заглавие с экрана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
У 1 организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	оценка результатов выполнения практических работ: № 8,9,10
У 2 подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	оценка результатов выполнения практических работ № 8,9,10
У 3 обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практических работ № 12, 13,14
У 4 производить мелкий ремонт основного технологического кулинарного и кондитерского производства;	Оценка результатов выполнения практических работ № 12,13,14
У 5 производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;	Оценка результатов выполнения практической работы № 10
Знать:	
З 1 характеристики основных типов предприятий общественного питания;	Оценка результатов выполнения практических работ № 1
З 2 принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	Оценка результатов выполнения практической работы № 8
З 3 учёт сырья и готовых изделий на производстве;	Оценка результатов выполнения практических работ № 2, 3

3 4 устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; механического, теплового и холодильного оборудования;	Оценка результатов выполнения практических работ № 12,13,15
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

3 5 правила их безопасного использования;	Оценка результатов выполнения практических работ № 14, 22
3 6 виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	оценка результатов выполнения самостоятельной работы по теме: «Организация работы раздачи», практической работы № 8