МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Московской области**

**Электростальский техникум отраслевых технологий**

**(ГБПОУ МО ЭТОТ)**

**ПРОГРАММА**

учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»**

профессия 260807.01 Повар, кондитер

Электросталь

2014

Программа учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация**

**рабочего места»**

разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии Повар, кондитер, утвержденного 260807.01 Повар, кондитер

Приказом Министерства образования и науки РФ № 854 от «02»августа 2013г., регистрационный № 29569 от «20»августа 2013г.

2. Учебного плана по специальности/**профессии** Повар, кондитер, специализация/

квалификация Рабочий, служащий, утвержденного «25 » апреля 2014 г. №128

Разработчик (автор): Богданова Алла Анатольевна преподаватель специальных дисциплин высшей категории

Организация-разработчик:

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области

Электростальский техникум отраслевых технологий ( ГБПОУ МО ЭТОТ )

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методической комиссии  Протокол №\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.  Председатель метод. комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) | УТВЕРЖДАЮ:  Директор ГБПОУ МО ЭТОТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.И. Анпилогов  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. |

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методической комиссии  Протокол №\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.  Председатель метод. комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) | УТВЕРЖДАЮ:  Директор ГБПОУ МО ЭТОТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.И. Анпилогов  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. |

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методической комиссии  Протокол №\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.  Председатель метод. комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) | УТВЕРЖДАЮ:  Директор ГБПОУ МО ЭТОТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.И. Анпилогов  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. |

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| ПАспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ дИСЦИПЛИНЫ | стр. 4-5 |
| СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 6 |
| условия реализации РАБОЧЕЙ программы учебной дисциплины…………………………………………………………………… | стр. 13 |
| Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины……………………………………………………………………… | стр. 14 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 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 изготовляемых 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](garantF1://66149.1000) 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

Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать **общими компетенциями:**

**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

**ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5**. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 7.** Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

**ОК 8.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**Профессиональными компетенциями:**

**ПК 1.1.** Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

**ПК 1.2.** Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**ПК 2.1**. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

**ПК 2.2.** Готовить и оформлять каши, гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

**ПК 2.3**. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

**ПК 2.4.** Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.

**ПК 2.5**. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**ПК 3.1** Готовить бульоны и отвары.

**ПК 3.2** Готовить простые супы

**ПК 3.3** Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

**ПК 3.4** Готовить простые холодные и горячие соусы.

**ПК 4.1.** Производить обработку рыбы с костным скелетом.

**ПК 4.2.** Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

**ПК 4.3**. Готовить и оформлять блюда из рыбы с костным скелетом.

**ПК 5.1.** Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

**ПК 5.2.** Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

**ПК 5.3.** Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

**ПК 5.4.** Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**ПК 6.1.** Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями

**ПК 6.2.** Готовить и оформлять салаты

**ПК 6.3.** Готовить и оформлять простые холодные закуски

**ПК 6.4.** Готовить и оформлять простые и холодные блюда

**ПК 7.1**. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

**ПК 7. 2**. Готовить простые горячие напитки.

**ПК 7. 3.** Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**ПК 8.1**.Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

**ПК 8.2.** Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

**ПК 8.3.** Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

**ПК 8.4.** Готовить и использовать в оформление простые и основные отделочные полуфабрикаты.

**ПК 8.5.** Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

**ПК 8.6.** Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 161 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 124 часа;

в том числе:

практические занятия – 84 часа;

самостоятельной работы обучающегося 37 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)** | ***161*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***124*** |
| в том числе: |  |
| Практические занятия | *84* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***37*** |
| 1. Подготовка докладов по теме: «Внедрение индустриальной технологии производства, новой техники, автоматизация производственных процессов».  2. Подготовить реферат по теме «Типы и классы п.о.п.»  3. Конспектирование на тему: « Обеспечение рабочих сырьем, инвентарем, инструментами, топливом, спецодеждой, порядок проведения профилактического ремонта оборудования».  4. Подготовка реферата: «Организация тарного хозяйства»  5. Проработка конспектов занятий по теме «Организация работы предприятий общественного питания»  *6.* Подготовить отчёт по теме «Анализ деятельности предприятий общественного питания».  7. Составление презентаций, докладов по теме: « Сервировка стола» (на примере)  *8.* Анализ правил эксплуатации машин и требований безопасности труда  9. Подготовить реферат по темам: «Новые машины для обработки овощей. Понятие о поточных линиях по переработке овощей».  10. Конспектирование по теме: «Машины для обработки овощей и картофеля. Способы сохранения картофеля».  11. Подготовить доклад « Машины 21 века» ( история, новые тенденции, страны производители)  12. Составление схемы планировки рабочего места в мясном цехе.  13. Конспектирование на тему: « Принцип и правила эксплуатации пищеварочных котлов»  14. Подготовить реферат, доклад, презентацию по теме «Пароконвектавтоматы».  15. Проработка учебной и специальной технической литературы по теме «Классификация теплового оборудования» (подготовка реферата),  16. Подготовить доклад по теме « Современные жарочные и пекарские шкафы» ( можно в виде презентации)  17. Подготовить доклад «Применение водонагревателей».  18. Подготовить презентацию по теме « История появления холодильного оборудования. Применение холода для замораживания продуктов».  19. Подготовить доклад с эскизом рекламы « Моё предприятие» | *2*  *1*  *1*  *2*  *2*  *2*  *2*  *2*  *2*  *2*  *2*  *2*  *1*  *2*  *2*  *2*  *2*  *2*  *2* |
| Итоговая аттестация в форме зачетов, устного экзамена | |

# **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, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | | | | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | | | | | | **3** | **4** |
| **Раздел 1.** | **Введение.** | | | | | | | | ***1:*** |  |
| **Тема 1.1.**  **Введение.** | Содержание учебного материала | | | | | | | | *1* |
| 1 | | | | | Учебно-воспитательные задачи курса. Связь курса с другими дисциплинами. Основы организации производства. (ОК1) | | | *2* |
| **Лабораторно – практические работы обучающихся:**  1. «Классификация предприятий общественного питания» (заполнение таблиц) | | | | | | | | *2* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Подготовка докладов по теме: «Внедрение индустриальной технологии производства, новой техники, автоматизация производственных процессов». | | | | | | | | *1* |
| **Раздел 2.** | **Организация рабочего места** | | | | | | | | ***7:*** |
| **Тема 2.1.**  **Характеристика предприятий общественного питания.** | Содержание учебного материала | | | | | | | | *1* | *2* |
| 1 | Основные типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного  питания по производственному и торговому признакам. Планировка помещений. (ОК1, ОК3, З1,) | | | | | | |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  Ознакомления с планировкой помещений на предприятии | | | | | | | | *2* |  |
| **Тема 2.2.**  **Организация производства предприятий общественного питания** | Содержание учебного материала | | | | | | | | *1* | *2* |
| 1 | | | | | Основные классы предприятий общественного питания. Структура производства предприятий общественного питания. Общие требования к производству и организация рабочих мест и труда в цехе Технологическая документация ( ОК 2, ОК 3, ОК 6) | | |
| 2 | | | | | Бракераж готовой продукции. Контроль за качеством готовых изделий. Бракеражная комиссия, ее состав и назначение. ( ОК 7) | | | *1* | *2* |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  1. «Общие требования к производству и организация рабочих мест и труда в цехе». Составить алгоритм  « Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции».  2. Бракеражный журнал. Оценка блюда в зависимости от качественных показателей. Массовый брокераж  ( заполнение бланка) | | | | | | | | *2*  *2* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  2. Подготовить реферат по теме «Типы и классы п.о.п.»  3. Конспектирование на Тему: « Обеспечение рабочих сырьем, инвентарем, инструментами, топливом, спецодеждой, порядок проведения профилактического ремонта оборудования». | | | | | | | | *1*  *2* |  |
| **Тема 2.3.**  **Организация снабжения предприятий общественного питания** | Содержание учебного материала | | | | | | | | *1* | *2* |
| 1 | | | | | Складское хозяйство. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объема. ( ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7) | | |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  Составить отчёт «Приемка товара по количеству и качеству» | | | | | | | | *2* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  4. Подготовка реферата: «Организация тарного хозяйства»  5. Подготовить отчёт по теме «Анализ деятельности предприятий общественного питания». | | | | | | | | *1*  *2* |  |
| **Тема 2.4**  **Организация обслуживания потребителей** | Содержание учебного материала | | | | | | | | *2* |  |
| 1 | | Помещение торговой части, требования к ним. Оборудование и оформление торговых залов. Организация процесса мытья столовой посуды и столовых приборов. Механизация уборки столовой посуды. Организация работы хлеборезки. Порядок подготовки торгового зала. Посуда и приборы. Классификация и назначение столовой посуды. Форма обслуживания потребителей. Техника отпуска изделий, инвентарь, инструменты. Сервировка столов ( ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК6, ОК7) | | | | | | *2* |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  - «Организация обслуживания потребителей» ( изучение форм) - практикум «Сервировка столов», формы складывания салфеток. | | | | | | | | *2*  *4* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  6. Составление презентаций, докладов по теме: « Сервировка стола» (на примере) | | | | | | | | *2* |  |
| **Контрольная работа по темам 1, 2** | | | | | | | | *1* |  |
| **Раздел 3** | **Техническое оснащение рабочего места** | | | | | | | | ***2:*** |  |
| **Тема3.1.**  **Общие сведения о машинах** | Содержание учебного материала | | | | | | | | *1*  *1* | *2*  *2* |
| 1 | | | | | Понятие о машине, классификация, основные части, детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. ( ОК 1, ОК4, ОК 5) | | |
| 2 | | | | | Понятие об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин. ( ОК1, ОК 4, ОК 5) | | |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  - «Общие правила эксплуатации машин и требования безопасности труда».  - Эксплуатация, требования безопасности труда универсальных приводов. | | | | | | | | *2*  *2* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | | | | | | | |  |  |
| 7. Анализ правил эксплуатации машин и требований безопасности труда | | | | | | | | *2* |  |
| **Раздел 4** | **Техническое оснащение рабочего места овощного цеха** | | | | | | | | ***3:*** |  |
| **Тема 4.1.**  **Машины для обработки овощей** | Содержание учебного материала | | | | | | | | *1*  *1*  *1* | *2*  *2*  *2* |
| 1 | | | | | Организация работы овощного цеха. Организация рабочего места по обработке овощей. Правила безопасной работы на машинах по обработке овощей. Устройство и принцип действия МОК-250 ( ОК 1, ОК5, ОК 6, ОК 7) | | |
| 2 | | | | | Устройство и принцип действия, правила эксплуатации машин для нарезки сырых и вареных овощей МРО-50-200 и МРОВ – 160 ( ОК 6, ОК 7) | | |
| 3 | | | | | Устройство, правила эксплуатации, принцип действия МП -800 ( ОК5) | | |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  - Составление схемы планировки рабочего места в овощном цехе.  - Составление инструкции по технике безопасности при работе с машинами в овощном цехе  - Устройство и принцип действия, правила эксплуатации ПУ-0.6 | | | | | | | | *2*  *2*  *2* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | | | | | | | |  |  |
| 8. Подготовить реферат по темам: «Новые машины для обработки овощей. Понятие о поточных линиях по переработке овощей».  9. Конспектирование по теме « Машины для обработки овощей и картофеля. Способы сохранения картофеля». | | | | | | | | *2*  *2* |  |
| **Раздел 5** | **Техническое оснащение рабочего места мясного цеха** | | | | | | | | ***3:*** |  |
| **Тема 5.1.**  **Машины для мясного цеха** | Содержание учебного материала | | | | | | | | 2 |  |
| 1 | Организация работы мясорыбного цеха ( ОК 1, ОК4, ОК5, ОК6) **Зачёт** | | | | | | | *2* |
| 2 | Машины для обработки мяса и рыбы: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. ( ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК7) | | | | | | |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  *-* Устройство, принцип действия, правила эксплуатации РО-1  - Устройство, принцип действия, правила эксплуатации МИМ-105  - Правила эксплуатации универсальных приводов. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации ПМ-1,1, П-1.1.Комплекты сменных механизмов для универсальных приводов  - Устройство, принцип действия, правила эксплуатации фаршемешалки МФК и мясорыхлителя МРМ-15.  - Устройство и правила эксплуатации котлетоформовочной машины | | | | | | | | *10* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**:  10. Подготовить доклад « Машины 21 века» ( история, новые тенденции, страны производители)  11. Составление схемы планировки рабочего места в мясном цехе. | | | | | | | | *2*  *1* |  |
|  | **Контрольная работа** | | | | | | | | *1* |  |
| **Раздел 6** | **Техническое оснащение и организация рабочего места горячего цеха** | | | | | | | | ***10:***  *1* |  |
| **Тема 6.1.**  **Машины для горячего цеха** | Содержание учебного материала | | | | | | | | *2* |
| 1 | | | | | Общие сведения о тепловом оборудовании ( ОК 4, ОК 5) | | |
| 2 | | | | | Мероприятия по экономии топлива*.* Классификация теплового оборудования. Классификация и устройство пищеварочных котлов ( ОК 5) | | |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  - Составление схем рабочего места в горячем цехе  - КПЭ -100 и КПЭ-60 . Устройство ( разбор машин по схемам, составление алгоритмов). Правила эксплуатации пищеварочных котлов | | | | | | | | *4* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  12. Конспектирование на Тему: « Принцип и правила эксплуатации пищеварочных котлов» | | | | | | | | *2* |  |
| **Тема 6.3.**  **Пароварочные аппараты** | Содержание учебного материала | | | | | | | | *1* | *2* |
| 1 | | | | | Общая характеристика пароварочных аппаратов. Устройство АПСМ – 2 ( ОК 5) | | |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  **-** Устройство АПЭ – 0,23А .Разбор машин по схемам, составление алгоритмов | | | | | | | | *2* |  |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся:**  13. Подготовить реферат, доклад, презентацию по теме «Пароконвектавтоматы» | | | | | | | | *2* |  |
| **Тема 6.4.**  **Электросковороды** | Содержание учебного материала | | | | | | | | *1* | *2* |
| 1 | | | | | Общая характеристика электросковород. Устройство сковороды СЭСМ – 0,2 ( ОК 5) | | |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  - Изучение оборудования по схемам, составление алгоритма эксплуатации машин: Устройство СКЭ – 0,3,  СЭ – 2, СЭ – 0,45. Разработка инструкции по эксплуатации и правилам охраны труда при работе на этом оборудовании. | | | | | | | | *2* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  14. Проработка учебной и специальной технической литературы по теме «Классификация теплового оборудования» (подготовка реферата),  15. Произвести анализ устройства и эксплуатации пищеварочных котлов, жарочно-кондитерских шкафов (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы | | | | | | | | *2*  *2* |  |
| **Тема 6.5.**  **Фритюрницы** | Содержание учебного материала | | | | | | | | *1* |  |
| 1 | | | | Устройство фритюрницы ФЭСМ – 20 ( ОК 5) | | | | *2* |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  Организация рабочего места по приготовлению жареных блюд. Правила эксплуатации ФЭСМ – 20 | | | | | | | | *2* |  |
| **Тема 6.6.**  **Шкафы пекарские** | Содержание учебного материала | | | | | | | | *1*  *1* | *2*  *2* |
| 1 | | | | | Шкафы пекарские: устройство и назначение. ( ОК5) | | |
| 2 | | | | | Высокочастотные шкафы. СВЧ. ( ОК4, ОК5) | | |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  Изучение и анализ устройства машин: ШПЭСМ – 3, КЭП- 400. Правила эксплуатации пекарских шкафов. | | | | | | | | *2* |  |
| **Тема 6.7.**  **Шкафы жарочный** | Содержание учебного материала | | | | | | | |  |  |
| 1 | | | | | Устройство шкафа жарочного ШЖЭСМ - 2К. Правила эксплуатации жарочных шкафов ( ОК5) | | *1* | | *2* |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  Составить инструкции по правила эксплуатации жарочных и пекарских шкафов. | | | | | | | *2* | |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**:  16. Подготовить доклад по теме « Современные жарочные и пекарские шкафы» ( можно в виде презентации) | | | | | | | *2* | |  |
| **Тема 6.8.**  **Плиты электрические** | Содержание учебного материала | | | | | | | *1* | |  |
| 1 | | | | | Плита электрическая ПЭСМ – 4, устройство ( ОК5) | | *2* |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  - Изучение устройства электрических плит по схемам, зарисовка, составление алгоритма работы. Составление  инструкции « Правила эксплуатации электроплит»  - Тестирование по теме « Плиты электрические».  - Особенности устройства ЭП – 2М ПЭСМ – 1Н,, . | | | | | | | *5* | |  |
| **Тема 6.9.**  **Кипятильники** | Содержание учебного материала | | | | | | | *1* | |  |
| 1 | | | | | Кипятильники. КНЭ – 25. Устройство. Процесс приготовления кипятка в КПЭ – 25. ( ОК1, ОК5) | | *2* |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  - Составление инструкции по правила эксплуатации НЭ – 1А | | | | | | | *2* | |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**:  17. Подготовить доклад «Применение водонагревателей» | | | | | | | *2* | |  |
| **Контрольная работа** | | | | | | | *1* | |  |
| **Раздел 7** | **Техническое оснащение и организация рабочего места холодного цеха** | | | | | | | ***4:*** | |  |
| **Тема 7.1.**  **Организация работы холодного цеха** | Содержание учебного материала | | | | | | | *1* | | *2* |
| 1 | | | | | Организация работы холодного цеха ( ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7) | |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  - Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок  - Безопасные приемы работы при приготовлении холодных блюд и закусок | | | | | | | *2* | |  |
| **Тема 7.2.**  **Машины для холодного цеха** | Содержание учебного материала | | | | | | | *1*  *1* | |  |
| 1 | | | Устройство, принцип действия МРХ-200. ( ОК5) | | | | *2*  *2* |
| 2 | | | Машины для резания гастрономических товаров. Устройство ( ОК4, ОК5) **( дифференцированный зачёт)** | | | |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся**  - Правила эксплуатации МРХ-200  - Принцип действия, правила эксплуатации МРГ-300А | | | | | | | *4* | |  |
| **Тема 7.3.**  **Холодильное оборудование** | Содержание учебного материала | | | | | | | *1*  *1* | |  |
| 1 | | | | | Общие сведения о холодильном оборудовании (ОК5) | | *2*  *2* |
| 2 | | | | | Холодильные машины ( шкафы, камеры, прилавки и витрины) (ОК4, ОК5) | |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся**  - Изучение схемы устройства холодильных машин ( зарисовка в конспект схемы компрессорной холодильной машине). Приобретение эксплуатационных навыков при изучении темы «Виды торгово – холодильного оборудования».  - Принцип ее действия. правила безопасной эксплуатации ( составление алгоритма)  - Изучение льдогенераторов, фризеров ( принцип эксплуатации, разновидности) | | | | | | | *6* | |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**:  18. Подготовить презентацию по теме « История появления холодильного оборудования. Применение холода для замораживания продуктов» | | | | | | | *2* | |  |
| **Раздел 8** | **Техническое оснащение и организация рабочего места раздачи** | | | | | | | ***2:*** | |  |
| **Тема 8.1.**  **Оборудование для раздачи пищи** | Содержание учебного материала | | | | | | | *1* | |  |
| 1 | | | | | Мармиты для 1-х блюд МСЭСМ – 3. Устройство, правила эксплуатации. ( ОК5, ОК6, ОК7) | | *2* |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся**  - Изучение устройства, принципов работы стойки раздаточной электрической СРТЭСМ.  - Изучение принципов работы линий самообслуживания.  - Составление инструкции организация работы раздачи и рабочего места раздатчика | | | | | | | *6* | |  |
| **Раздел 9** | **Техническое оснащение и организация рабочего места в кондитерском цехе** | | | | | | | ***5:*** | |  |
| **Тема 9.1.**  **Организация работы мучного и кондитерского цехов** | Содержание учебного материала | | | | | | | *1* | |  |
| 1 | | | | | Организация работы мучного кондитерского и цеха ( ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7) | | *2* |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся**  Организация рабочего места по приготовлению мучных кулинарных и кондитерских изделий. Безопасные приемы работы при приготовлении мучных кулинарных и кондитерских изделий | | | | | | *2* | | |  |
| **Тема 9.2.**  **Оборудование для кондитерского цеха** | Содержание учебного материала | | | | | | | *1*  *1*  *1*  *1* | |  |
| 1 | | | | | Устройство, принцип действия, правила эксплуатации просеивателя (ОК5) | | *2* |
| 2 | | | | | Устройство, принцип действия ТММ-1М (ОК5) | |
| 3 | | | | | Устройство, принцип действия, правила эксплуатации МРТ-60М (ОК5) | |
| 4 | | | | | Устройство, принцип действия, правила эксплуатации МВ-35М (ОК5) | |
|  | **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  - Составление инструкции организация работы кондитерского цеха.  - Изучение подразделений кондитерского цеха. Конспектирование.  - Изучение импортных машин для кондитерского цеха, составление алгоритма работы. | | | | | | | *5* | |  |
| **Раздел 10** | **Организация обслуживания потребителей** | | | | | | | | ***3:*** |  |
| **Тема 10.1.**  **Помещения для потребителей** | Содержание учебного материала | | | | | | | | *1* |  |
| 1 | | | | | Характеристика помещений для потребителей ( ОК 2, ОК3, ОК5, ОК6) | | | *2* |
| **Тема 10.2.**  **Меню** | Содержание учебного материала | | | | | | | | *1* |  |
| 1 | | | | | Виды меню. Основы составления меню. ( ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8) | | | *2* |
| **Лабораторно – практическая работа обучающихся:**  Составление меню. | | | | | | | | *2* |  |
| **Контрольная работа** | | | | | | | | *1* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  19. Подготовить доклад с эскизом рекламы « Моё предприятие» | | | | | | | | *2* |  |
|  | **Экзамен** | | | | | | | |  |  |
| **Всего:** | | | | | | | | | **161** |  |

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 дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий по предмету «**Техническое оснащение и**

**организация рабочего места**».

* методические разработки;

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

* компьютер, проектор, экран, программное обеспечение общего и профессионального назначения,
* комплекты учебно-методической документации;
* методические пособия.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

**Для обучающихся**

1. В.П. Золин « Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Рекомендовано Экспертным советом по профессиональному образованию Минобразования России, переизданное издание

2. В.М. Калинина «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании» 2008 Допущено Министерством образования РФ

**Для преподавателей:**

1. В.П. Золин « Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Рекомендовано Экспертным советом по профессиональному образованию Минобразования России, переизданное издание

2. В.М. Калинина «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании» 2008 Допущено Министерством образования РФ

**Дополнительные источники:**

1. [Федеральный портал «Российское образование»](http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1533&orderby=titleA&fids%5b%5d=2675)

*Интернет-ресурсы:*

* www. almih.narod.ru - Библиотека энергетики
* www.gost.ru – сайт Госстандарта
* www.gosnadzor.ru - сайт Госгортехнадзора
* www.tehdoc.ru – сайт нормативных документов

# **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** |
| 1 | 2 |
| **Умения:** |  |
| 1. **ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, оценка по практическим работам |
| 2.**ОК2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых руководителем | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, оценка по практическим работам |
| 3. **ОК3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | контрольные работы и зачеты по темам учебной дисциплины. |
| 4. **ОК4.** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, оценка по практическим работам |
| 5.**ОК5**. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, оценка по практическим работам |
| 6. **ОК6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, оценка по практическим работам |
| 8. **ОК 8.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| **ПК 1.1.** Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.  **ПК 2.1**. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.  **ПК 3.1** Готовить бульоны и отвары.  **ПК 4.1.** Производить обработку рыбы с костным скелетом.  **ПК5.1.** Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  **ПК6.1.** Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями  **ПК 7.1.** Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.  **ПК 8.1.** Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | Самостоятельные, практические работы, оценки за рефераты, тестирование, устный ответ. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| **ПК 1.2.** Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.  **ПК 2.2.** Готовить и оформлять каши, гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.  **ПК 3.2** Готовить простые супы  **ПК 4.2.** Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  **ПК 5.2.** Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  **ПК 6.2**. Готовить и оформлять салаты  **ПК 7. 2**. Готовить простые горячие напитки.  **ПК 8.2**. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. | оценка на практических занятиях, тестирование, контрольные работы, рефераты |
| **ПК 2.3.** Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.  **ПК 3.3** Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.  **ПК 4.3.** Готовить и оформлять блюда из рыбы с костным скелетом.  **ПК 5.3.** Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.  **ПК 6.3.** Готовить и оформлять простые холодные закуски  **ПК 7.3.** Готовить и оформлять простые холодные напитки.  **ПК 8.3.** Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | оценка на практических занятиях, тестирование, контрольные работы, рефераты, устные ответы |
| **ПК 2.4.** Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.  **ПК 3.4** Готовить простые холодные и горячие соусы.  **ПК 5.4**. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.  **ПК 6.4.** Готовить и оформлять простые и холодные блюда  **ПК 8.4.** Готовить и использовать в оформление простые и основные отделочные полуфабрикаты. | оценка на практических занятиях, тестирование, контрольные работы, рефераты |
| **ПК 2.5.** Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.  **ПК 8.5**. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. оценка на практических занятиях, тестирование, контрольные работы, рефераты |
| **ПК 8.6.** Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные. | оценка на практических занятиях, тестирование, контрольные работы, рефераты |
| **Знания:** |  |
| Характеристики основных типов организации общественного питания; | рефераты контрольное тестирование, |
| Принципы организации кулинарного и кондитерского производства | тестирование, рефераты |
| Учет сырья и готовых изделий на производстве | Практическая работа |
| Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; | Лабораторная работа, контрольная работа |
| Правила их безопасного использования; | Практические работы, рефераты, тестирование, контрольная работа |
| Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | тестирование, рефераты |