

# ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА



2012 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии начального профессионального образования (далее НПО) **260807.01 Повар, кондитер**, входящую в укрупненную группу профессий **260000 Технология продовольственной продукции и потребительских товаров, направление 260807.00 Технология продукции и организации общественного питания.**

Организация-разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области начального профессионального образования «Профессиональное училище №1»

Разработчики:

Важова Светлана Чингисовна, преподаватель спецдисциплин.

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного образовательного учреждения Астраханской области начального профессионального образования «Профессиональное училище №1»

Заключение Методического совета № 5 от «24» мая 2012 г.

©

©

©

©

©

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Техническое оснащение и организация рабочего места**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 260807.01 Повар, кондитер, входящую в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственной продукции и потребительских товаров, направление 260807.00 Технология продукции и организации общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании по программам СПО по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, в дополнительном профессиональном образовании в области профессиональной подготовки, переподготовки и повышении квалификации рабочих кадров по профессии 16675 Повар.

### **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:

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготовленных блюд;
- подбирать необходимо 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;
- производить 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;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа; самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
лабораторные занятия	16
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
1. Подготовка и защита рефератов (по выбору) по темам: «Комбинат полуфабрикатов как тип предприятия общественного питания», «Классификация предприятий общественного питания», «Типы предприятий общественного питания»;	4
2. Подготовка и защита презентаций по темам: «Ресторан русской кухни», «Ресторан японской кухни», «Кафе детское», «Виды холодильных шкафов», «Принцип действия компрессорных машин», «Устройство компрессорных холодильных машин»;	2
3. Изготовление и представление плакатов: «План рыбного цеха», «План горячего цеха», «План овощного цеха», «План кондитерского цеха», «План мясного цеха», «Картофелеочистительная машина МОК -125», «Фаршемешалка МС-150»;	8
4. Оформление документации по приемке товаров: приходная накладная, расходная накладная, доверенность.	2
<i>Итоговая аттестация в форме зачета.</i>	

## 2.2. Примерный 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
<b>Раздел 1. Организация производства и рабочих мест на предприятиях общественного питания.</b>		14	
<b>Тема 1.1. Классификация основных типов предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>1. Классификация предприятий общественного питания.</b> Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, от ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг. Классы предприятий.		II
	<b>2. Характеристика типов предприятий общественного питания.</b> Понятие тип предприятия общественного питания, услуга общественного питания. Типы предприятий: фабрика заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня, комбинат питания, специализированные цехи, столовая, ресторан, бар, кафе, закусочная, чайная, шашлычная,пельменная, блинная, пирожковая, чебуречные, сосисочные, пиццерия, бистро, магазины кулинарии.		II
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>	-	
	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Подготовка и защита рефератов по темам: • Комбинат полуфабрикатов как тип предприятия общественного	4	

	<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Классификация предприятий общественного питания;</li> <li>• Типы предприятий общественного питания;</li> </ul> <p>2. Подготовка и защита презентаций по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Ресторан русской кухни»,</li> <li>• «Ресторан японской кухни»,</li> <li>• «Кафе детское».</li> </ul>		
<b>Тема 1.2 Организация производства.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>1. Принципы организации кулинарного производства.</b> Организация рабочих мест. Организация работы овощного, мясного, птицегольевого, рыбного цехов. Организация работы горячего и холодного цехов. Оборудование, инвентарь, посуда.		<b>II</b>
	<b>2. Принципы организации кондитерского производства.</b> Организация цеха мучных изделий и выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Оборудование, инвентарь, посуда.		<b>II</b>
	<b>Лабораторные работы не предусмотрены</b>	<b>-</b>	
	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>	<b>-</b>	
	<b>Самостоятельная работа.</b> 1. Изготовление и представление плакатов на следующие темы: <ul style="list-style-type: none"> <li>• План рыбного цеха;</li> <li>• План горячего цеха;</li> <li>• План овощного цеха;</li> <li>• План кондитерского цеха;</li> <li>• План мясного цеха.</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.3. Учет сырья и готовых изделий на производстве.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	<b>1. Оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары.</b> Прием товаров на складе поставщика. Получение товаров автотранспортом. Приемка товаров на складе. Закупка товаров у физических лиц.		<b>II</b>

	<b>2.</b>	<b>Учет поступления сырья и реализации готовой продукции на производстве.</b> Учет сырья, поступившего в производственные цеха, оформление отпуска готовых изделий в буфеты, обеденные залы.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>1</b>	
	1.	Оформление приемки и отпуска товаров на складе.		
	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>		<b>-</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Оформление документации по приемке товара:		<b>2</b>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• приходная накладная,</li> <li>• расходная накладная,</li> <li>• доверенность</li> </ul>		
<b>Раздел 2. Техническое оснащение рабочих мест на ПОП.</b>			<b>34</b>	
<b>Тема 2.1 Механическое оборудование.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	<b>1.</b>	<b>Механическое оборудование для обработки овощей.</b> Универсальные приводы, картофелеочистительные, овощерезательные и протира-резательные машины. Правила безопасного использования.		<b>II</b>
	<b>2.</b>	<b>Машины для обработки мяса и рыбы.</b> Мясорубки, универсальные приводы, машины для рыхления мяса, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила безопасного использования.		
	<b>3.</b>	<b>Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.</b> Оборудование для дозирования компонентов. Просеивательные, тестомесильные и взбивальные машины. Оборудование для деления и формования полуфабрикатов. Правила безопасного использования.		

	<b>4.</b>	<b>Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.</b>		
		<b>Лабораторные работы</b> 1. Картофелеочистительная машина МОК -125: технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения. 2. Фаршемешалка МС-150: технические характеристики, правила эксплуатации, принцип работы, возможные неисправности и способы их устранения. 3. Взбивальная машина МВ-35М: технические характеристики, правила эксплуатации, принцип работы, возможные неисправности и способы их устранения.	<b>5</b>	
		<b>Практические работы не предусмотрены</b>	-	
		<b>Самостоятельная работа</b> Изготовление и представление плакатов: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Картофелеочистительная машина МОК -125:</li> <li>• Фаршемешалка МС-150</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2 Тепловое оборудование</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>1.</b>	Пищеварочные котлы: классификация и устройство, виды ( электрические, газовые, паровые), технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения.		<b>II</b>
	<b>2.</b>	Пароварочные аппараты: технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения		
	<b>3.</b>	Аппараты для жарки и выпечки: классификация и устройство, виды ( электрические, газовые), технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения		<b>II</b>
	<b>4.</b>	Варочно-жарочное: классификация и устройство, виды ( электрические, газовые), технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения		<b>II</b>

	5.	Водогрейное оборудование: устройство, виды (электрические, газовые), технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения		II
	6.	Виды раздачи и правила отпуска.		II
		<b>Лабораторные работы</b> 1. Котел пищеварочный электрический неопрокидывающий КПЭ-100.: технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения. 2. Аппарат пароварочный электрический АПЭ-0,23А: технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения. 3. Сковорода электрическая СЭ-0,45: технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения. 4. Мармит стационарный электрический секционномодулированный МСЭСМ-50: технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения.	7	
		<b>Практические работы не предусмотрены</b>	-	
		<b>Самостоятельная работа</b> 1. Изготовление и представление плакатов: • Котел пищеварочный электрический неопрокидывающий КПЭ-100.: • Сковорода электрическая СЭ-0,45	4	
<b>Тема 2.3. Холодильное оборудование.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Устройство компрессорных холодильных машин (принцип охлаждения)		II
	2.	Холодильные шкафы, витрины, прилавки, ледогенераторы: виды, индексация, принципы действия, правила эксплуатации.		
		<b>Лабораторные работы</b> 1. Холодильный шкаф Т-60М: технические характеристики,	3	

	правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения. 2. Льдогенератор ЛГ-19М: технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения.		
	<b>Практические работы не предусмотрены</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка и защита рефератов по темам: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Виды холодильных шкафов.</li> <li>• Принцип действия компрессорных машин;</li> <li>• Устройство компрессорных холодильных машин.</li> </ul>	2	
<b>Зачет</b>		2	
<b>Всего:</b>		48	

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 ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета – не предусмотрено; мастерских – не предусмотрено; лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета – не предусмотрено

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской – не предусмотрено

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

Учебная мебель (столы, стулья), образцы и макеты производственного инвентаря, макеты рабочих органов технологического оборудования, наглядные и дидактические средства обучения.

Технические средства обучения: компьютер, видеопроектор, презентации, видеофильмы

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Елхина В.Д., Журин А.А., Приничкина Л.П., Богачев М.К. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: ИНФРА, 2009;

2. Колупаева Т.Л., Агафонов Н.Н., Дзюба Г.Н., Стрельцов А.Н. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: «Академия», 2010;

3. Матюхина З.П. Основы физиологии, питания, гигиены и санитарии. – М.: «Академия», 2007;

Дополнительные источники:

1. Ермакова В.И. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: Просвещение, 2008;

2. Оборудование предприятий общественного питания. Полный курс: учебник/под редакцией В.А. Гуляева/ - М.: ИНФРА, 2008;

3. [www.mslim.ru](http://www.mslim.ru)

4. [www.All-Gigiena.ru](http://www.All-Gigiena.ru)

5. [www.gigiena-center.ru](http://www.gigiena-center.ru)

6. [www.ru.all.biz.ru](http://www.ru.all.biz.ru)

7. [www.nextonmarket.kiev.ua](http://www.nextonmarket.kiev.ua)

### **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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
---	--

организовать рабочее место в соответствии с видами изготовленных блюд	<i>обобщение результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения и экспертная оценка полученных результатов</i>
подбирать необходимо технологическое оборудование и производственный инвентарь	<i>обобщение результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения и экспертная оценка полученных результатов</i>
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	<i>обобщение результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения и экспертная оценка полученных результатов</i>
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	<i>обобщение результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения и экспертная оценка полученных результатов</i>
производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания	<i>обобщение результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения и экспертная оценка полученных результатов</i>
характеристики основных типов организации общественного питания;	<i>экспертная оценка в процессе защиты рефератов, экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, защита отчетов по итогам выполнения лабораторной работы</i>
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	<i>экспертная оценка в процессе защиты рефератов, экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, защита отчетов по итогам выполнения лабораторной работы</i>
учет сырья и готовых изделий на производстве;	<i>обобщение результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения и экспертная оценка полученных результатов</i>
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного;	<i>выполнение тестов-процессов; защита отчетов по итогам выполнения лабораторной работы; защита и экспертная оценка рефератов и презентаций</i>
правила их безопасного использования;	<i>представление отчетов и презентаций; обобщение результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в составе малых групп и экспертная оценка полученных результатов</i>
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	<i>экспертная оценка в процессе защиты рефератов, экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, защита отчетов по итогам выполнения лабораторной работы</i>