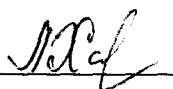


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕРЕЖДЕНИЯ
«Аграрный техникум»

Согласовано:

МК Профессионального цикла

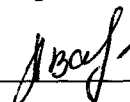
Харитова Л.Л.



Утверждаю:

Зам. Директора по УР

Харина А.В.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

Копьево 2016-2017г

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) **19.01.17/ Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология
продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Разработчики: ФГА ПОУ «Аграрный техникум»

Преподаватель спец. Дисциплин Ворошилова С.Г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ДИСЦИПЛИНЫ	РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		5
3. УСЛОВИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	9
4. КОНТРОЛЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	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 19.01.17/ 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	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
I	2	3	4
Раздел 1.			
Тема 1.1. Введение в предмет	Содержание учебного материала 1.1 Назначение предмета. Понятие технического оснащения и организация рабочего места на предприятиях общественного питания.	1	2
	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. Подготовка индивидуальных письменных сообщений по теме «Характеристика типов предприятий».	1	
	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.		
	1. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций.	3	
	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.		
	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 птицеполевого 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.	1	3	
	Правила безопасной эксплуатации.			
	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.			
	1. Подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций.			
3	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.			
Содержание учебного материала 1.5.				
Тема 1.5. Машины и механизмы кондитерского производства	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.			
	1. Подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций.			
Тема 1.6. Организация доготовочных производственных помещений предприятий общественного питания	2. Подготовка рефератов по теме 1.5.			
	Содержание учебного материала 1.6.			
	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
2	1.6.4			
	Практическое занятие «Правила эксплуатации теплового оборудования»			
	Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.			
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.		
Содержание учебного материала 1.7.		3
1.7.1	Моечные кухонной, столовой посуды, инвентаря и оборудования. Организация рабочего места, оснащение.	1
1.7.2	Помещение для нарезания хлеба и раздаточная организация рабочего места, оснащение	1
1.7.3	Практические занятия «Организация отпуска готовой продукции»	1
Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.		
1.	Оформление практической работы, отчета по практической работе, подготовка к защите.	1
Содержание учебного материала 1.8		3
1.8.1	Помещения административные и для обслуживания посетителей: характеристика, состав, размещение, требования. Оборудование и оформление.	1
1.8.2	Сервизная. Классификация и назначение столовой посуды и приборов.	1
1.8.3	Практические занятия «Варианты складывания салфеток»	1
Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.		
1.	Выполнение домашнего задания по теме 1.8. Презентация.	1
Содержание учебного материала 1.9.		2
1.9.1	Формы и методы обслуживания, услуги организации питания, потребления и досуга при обслуживании посетителей.	2
Самостоятельная работа обучающихся: тематика заданий.		
1.	Выполнение домашнего задания по теме 1.9. Презентация.	1
Дифференцированный зачёт.		
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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) Умения:	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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. Знания :	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии
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>