

Департамент образования и науки Брянской области  
Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего  
профессионального образования  
«Клинцовский социально-педагогический колледж»

**Утверждаю**

Директор ГБОУ СПО КСПК

\_\_\_\_\_ С.В.Морозов

Рабочая программа учебной дисциплины  
«Техническое оснащение и организация рабочего места»

ПРОФЕССИЯ: 19.01.17

Повар, кондитер

ОДОБРЕНА

на заседании предметной (цикловой) комиссии по профессии «Повар, кондитер»,  
протокол № 1 от «01» сентября 2014г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ /И.В.Резникова /  
(подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования  
19.01.17 «Повар, кондитер»

утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «02» августа 2013 г. № 798

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Клинцовский социально-педагогический колледж»

Разработчики:

Цупикова Тамара Викторовна

Мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГБОУ СПО «Клинцовский социально-педагогический колледж».

**Рецензенты:**

Старший мастер высшей квалификационной категории ГБОУ СПО «Клинцовский социально-педагогический колледж» Резникова Ирина Владимировна

**Сиваева Надежда Гавриловна, генеральный директор ООО «Три Кита»**

## Содержание

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
3. Структура и содержание учебной дисциплины	5
4. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	13
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

# **1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

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

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 19.01.17 «Повар, кондитер», входящей в состав укрупненной группы профессий 260000 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии «Повар».

**1.2. Место учебной 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 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
- учёт 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;

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 63 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42ч;

самостоятельной работы обучающегося - 21ч

**2. Структура и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
лекции и контрольные работы	17
практические занятия	25
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
Дифференцированный зачет	1

**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	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация работы и техническое оснащение заготовочных цехов</b>			
<b>Введение</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Введение. Функции предприятий общественного питания	1	2
	2. Классификация предприятий общественного питания	1	
<b>Тема 1.1. Организация рабочего места повара овощного цеха. Техническое оснащение.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Характеристика технологических процессов	1	2
	2. Овощной цех. Особенности обработки овощей. Инвентарь и оборудование.	1	

	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Составление технологической схемы очистки картофеля и корнеплодов. Изучение картофелеочистительных машин, устройства и правил эксплуатации.	1	
	2.	Изучение машины для нарезки овощей.	1	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>		<b>3</b>	
Организация рабочего места повара мясного цеха. Техническое оснащение.	1.	Мясной цех. Характеристика технологического процесса обработки мяса.	1	2
	2.	Мясорубки. Фаршемешалки. Устройство. Правила эксплуатации.	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>5</b>	
	1.	Изучение видов мясорубок используемых на предприятиях общественного питания.	1	
	2.	Обучение правилам эксплуатации , устройству фаршемешалки.	1	
	3.	Освоение мясорыхлительных машин, устройства и правила эксплуатации.	1	
	4.	Составление схемы устройства котлетоформовочной машины.	2	
	<b>Контрольная работа:</b> «Функции предприятий общественного питания, оборудование овощного, мясного цехов»			

<b>Тема 1.3.</b> Организация рабочего места повара рыбного цеха. Техническое оснащение	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	Рыбный цех. Технологический процесс обработки рыбы.	1	2
	2.	Мясо- рыбный цех. Оснащение.	1	
	<b>Практическое занятие</b>		<b>1</b>	
	1.	Изучение принципа работы рыбоочистительной машины, устройства и правил эксплуатации.	1	
	<b>Самостоятельные работы обучающихся: Рефераты, презентация</b>		<b>9</b>	
	1.	Современное оборудование горячего цеха (презентация).	3	
	<b>Подготовка рефератов</b>			
			3	
	2.	«Картофелеочистительные машины непрерывного способа действия» (реферат)		
3.	«Характеристика овощерезательных машин, их распределение по принципу работы» (реферат)	3		
<b>Раздел 2.</b> Организация работы и техническое оснащение доготовочных цехов				



<b>Тема 2.1.</b> Организация рабочего места повара горячего цеха. Техническое оснащение.	<b>Содержание</b>		<b>5</b>
	1.	<a href="#">Классификация доготовочных цехов.</a>	1
	2.	Горячий цех. Размещение. Организация рабочих мест	1
	3.	Суповое отделение горячего цеха.	1
	4.	Соусное отделение горячего цеха.	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
1.	Изучение устройства электроплит, пищеварочных электрических котлов.	2	
2.	Освоение устройства жарочного шкафа, электрической сковороды.	2	
3.	Обучение правилам эксплуатации машины для протирания продуктов.	2	
	<b>Контрольная работа</b> «Организация рабочего места повара рыбного, мясо-рыбного, горячего цехов ».	1	

<b>Тема 2.2.</b> Организация рабочего места повара холодного цеха. Техническое оснащение  <b>Раздел 3</b> <b>Оборудование кондитерского производства</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Холодный цех. Назначение. Размещение. Планировка.	1	2
	2.	Оборудование и техническое оснащение холодного цеха.	1	
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Изучение устройства и принципа работы универсального привода.	1	
	2.	Освоение устройства и принципа действия машины для нарезки гастрономических продуктов.	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>9</b>	
	1.	Ознакомление с машинами для просеивания муки, тестомесильными машинами. Изучение устройства и принципа работы.	2	
	2.	Освоение устройства и принципа работы взбивальной машины.	2	
	3.	Изучение устройства и принципа действия тестораскаточной машины.	2	
4.	Обучение правилам эксплуатации пекарских шкафов и пароконвектоматов.	2		
5.	Составление таблицы с техническими характеристиками холодильных машин.	1		

	<b>Самостоятельные работы обучающихся:</b>	<b>12</b>	
	1.Комплект сменных механизмов для универсального привода ПУ-0,6. Их назначение.(фотоальбом)	4	
	2. Реферат: Оснащение рабочего места повара холодного цеха оборудованием и инвентарём.	3	
	3.Реферат: Подбор и расстановка оборудования для приготовления изделий из дрожжевого теста.	3	
	4.Реферат «Виды меню и его назначение».	2	
	<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (тестирование)</b>	1	
	<b>Всего</b>	<b>63</b>	





### **3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины**

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

#### **Оборудование учебного кабинета, технические средства обучения, рабочие места и их оснащение:**

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

мультимедийное оборудование;

компьютер (ноутбук);

методические пособия.

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

#### **Основные источники:**

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговли: Учебник для начального профессионального образования.-М.:ОИЦ «АКАДЕМИЯ», 2010.-272 с.

2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник: Учебник для начального профессионального образования.-М.:ОИЦ «АКАДЕМИЯ», 2010.- 190 с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования.-М.:ОИЦ «АКАДЕМИЯ», 2010.- 248 с.

4. В.В.Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для начального профессионального образования.-М.:ОИЦ «АКАДЕМИЯ», 2010.- с.

#### **Дополнительные источники:**

Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование. М.: Академия.2003г.

Могильный А.П, Торговое оборудование.-М.: Академия, 2005г.

Кирпичников В.П. Тепловое оборудование. .-М.: Академия, 2005г

Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий. .-М.: Академия, 2004г

Лотошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий. .-М.: Академия, 2010г

Потапова И.И. Калькуляция и учет: Учебник для начального профессионального образования.-М.:ОИЦ «АКАДЕМИЯ», 2010.-160 с.

<http://www.vikpu.ru/standarty-novogo-pokoleniya/povar-konditer/636-rabochaya-programma-uchebnoy-distipliny-op-03-tehnicheskoe-osnashhenie-i-organizatsiya-rabocheho-mesta.html>

<http://www.twirpx.com/>

<http://nsportal.ru/>

<http://www.dist-cons.ru/>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

##### «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, рефератов.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
1	2
<b>Умения:</b>	
Составлять технологическую схему очистки картофеля и корнеплодов. Правильно эксплуатировать картофелеочистительную машину	Практические работы. Работа по тренинговым карточкам. Устный опрос
Производить оснащение рабочего места повара холодного цеха. Правильно эксплуатировать машину для нарезки овощей.	Самостоятельные, практические работы. Письменный контроль, тестовые задания. Защита творческих проектов
Правильно эксплуатировать оборудование для обработки мяса и рыбы.	Самостоятельные, практические работы. Контрольные работы. Кроссворды. Рефераты.
Производить подбор посуды и инвентаря повара горячего цеха. Правильно эксплуатировать тепловое оборудование горячего цеха.	Самостоятельные, практические работы. Взаимоконтроль. Викторины.
Организовывать рабочее место кондитерского цеха. Правильно эксплуатировать оборудование для приготовления и	Самостоятельные, практические работы. Самоконтроль, защита исследовательских работ. Рефераты.



<p>обработки теста и полуфабрикатов.</p> <p><b>Знания:</b></p>	
<p>Характеристики основных типов организации общественного питания.</p>	<p>Контрольные работы, тестирование, рефераты, викторина, кроссворд</p>
<p>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.</p>	<p>Самостоятельные работы, рефераты. Домашняя работа. Защита творческих проектов</p>
<p>Учёт сырья и готовых изделий на производстве.</p>	<p>Контрольные работы, тестирование. Домашняя работа. Защита презентаций</p>
<p>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; -правила их безопасного использования.</p>	<p>Рефераты, самостоятельные работы. Контрольные работы, тестирование. Домашняя работа. Зачет</p>



