

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»

Рассмотрено на заседании
методического совета
№ протокола _____
«_____» _____ 2018 г

Утверждаю
Директор ГБПОУ СО «УрГЭК»
Софр Т.М.Софронова
«_____» _____ 2018г

Рабочая учебная программа
Учебной дисциплины
ОП 01. «Техническое оснащение и организация рабочего
места»
по программе профессионального обучения
(профессиональной подготовки, переподготовки)
16675 «Повар»

Невьянск
2018

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01. «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения: программы профессиональной подготовки, переподготовки по профессии «Повар», сроком обучения 3 месяца.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

С целью овладения указанными в ФГОС видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд;
- 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 на предприятиях общественного питания;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 6 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 6 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01. «Техническое оснащение и организация рабочего места»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>6</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>6</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>1</i>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП. 01. «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов		
		аудиторные	практические / лабораторные	самостоятельные
1	2	3	4	5
Раздел 1. Общие сведения о машинах				
Тема 1.1. Классификация и техническая документация машин	Содержание учебного материала Классификация и основные части и детали машин Понятие о передачах, электроприводах; аппараты включения, защиты, контроля и управления.	1		
Раздел 2. Механическое оборудование				
Тема 2.1. Машины для обработки овощей Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала Виды машин. Назначение.	1		
Тема 2.3 Машины для подготовки кондитерского сырья и полуфабрикатов	Содержание учебного материала Устройство, принцип работы и правила эксплуатации размолочных машин и механизмов	1		
Раздел 4. Тепловое оборудование				
Тема 4.2 Варочно-жарочное, водогрейное оборудование и оборудование для выпечки	Содержание учебного материала Сковороды электрические Фритюрницы электрические Жарочные и пекарные шкафы Устройство и эксплуатация электрических и газовых плит Устройство и правила эксплуатации кипятильников и водонагревателей Мармиты. Механизированные линии раздачи. Микроволновые печи. Новинки технологического оборудования предприятий общественного питания.		1	
Раздел 5. Холодильное оборудование				

Тема 5.1 Общие сведения о холодильном оборудовании. Холодильные машины	Содержание учебного материала Способы охлаждения. Назначение холода, способы его получения. Характеристики хладогентов. Компрессорные холодильные машины. Фреоновые холодильные машины. Холодильные геометрические агрегаты	1		
Раздел 6. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.				
Тема 6.1 Характеристика предприятий общественного питания. Организация снабжения и складское хозяйство предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Основные типы предприятий общественного питания.	1		
		5	1	
Всего:		6		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета ОП «Повар, кондитер»; УПМ «Кулинарная», учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Узлы оборудования
4. Образцы технологического оборудования

Технические средства обучения (кабинет «Мультимедиа»):

- 1.ПК
- 2.Телевизор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
- 3.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2008
- 4.Елифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
- 5.Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2008
- 6.Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2007.
- 7.Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
- 8.Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2006.
- 9.Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2009.
- 10.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
- 11.Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2007.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания –М : « Академия» ,2009
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания –М :« Академия» ,2007
3. В.В.Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»-М. «Академия» 2008

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: <ul style="list-style-type: none"> • организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; 	Текущий контроль: практические задания
<ul style="list-style-type: none"> • подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; 	Текущий контроль: практические задания
<ul style="list-style-type: none"> • обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; 	Текущий контроль: практические задания
<ul style="list-style-type: none"> • производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; 	Текущий контроль: практические задания
<ul style="list-style-type: none"> • проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. 	Текущий контроль: практические задания
Знания: <p>характеристики основных типов организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	Текущий контроль: тестовое задание Итоговый контроль: дифференцированный зачет в форме теста