

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

**ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Бохан 2016

Рассмотрена и одобрена на заседании МК

Протокол № 1 от 4.09. 2016г.

Руководитель _____ Цыденова Т.П.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта ППКРС по
профессии 19.01.17 Повар, кондитер укрупненной группы профессий
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Боханский аграрный техникум»

Разработчик: Рудов Юрий Михайлович

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	2
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5. ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Программа может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке и повышении квалификации по рабочим профессиям:

- 16675 Повар;
- 12901 Кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:

Учебная дисциплина ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места является учебной дисциплиной общепрофессионального учебного цикла.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

а) общих компетенций (ОК), включающих в себя способность:

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 профессиональной задачи.

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

б) профессиональных компетенций (ПК), соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов

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 овощей и грибов.

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

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

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и 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 простые блюда из яиц и творога.

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

3. Приготовление супов и соусов

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

4. Приготовление блюд из рыбы

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК4.2.Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

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

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

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

ПК5.2.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

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

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

6.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

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 холодные блюда.

7. Приготовление сладких блюд и напитков

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.

8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия;

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 оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;

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

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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 программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 17 часов.

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
контрольные работы <i>(не предусмотрено)</i>	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-
- решение ситуационных задач; - работа с ИКТ-ресурсами; - реферативная работа; - работа с нормативными документами	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) - <i>не предусмотрены</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Ведение.		1	
Раздел 1. Организация производства общественного питания		12	
Тема 1.1. Основы организации производства	Содержание учебного материала.	3 3 3	2
	1. Характеристика основных типов организации общественного питания.		
	2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.		
	3. Учет сырья и готовых изделий на производстве.		
	Лабораторные работы – <i>не предусмотрены</i>	-	
	Практические занятия		

	1. Изучение правил организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд		3	
	Контрольные работы - <i>не предусмотрены</i>		-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач Работа с ИКТ-ресурсами		5	
Раздел 2. Техническое оснащение			15	
Тема 2.1. Технологическое оборудование организаций общественного питания	Содержание учебного материала			2
	1.	Технологическое оборудование и производственный инвентарь	3	
	2.	Устройство и назначение механического оборудования кулинарного и кондитерского производства, правила их безопасного использования.	3	
	3.	Устройство и назначение теплового оборудования кулинарного и кондитерского производства, правила их безопасного использования.	3	
	4.	Устройство и назначение холодильного оборудования кулинарного и кондитерского производства, правила их безопасного использования.	3	
		Лабораторные работы – не предусмотрены	-	

	Практические занятия		3	
	1. Изучение правил подбора необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. 2. Изучение правил обслуживания основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства. 3. Изучение правил проведения мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			
	Контрольные работы – не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач Реферативная работа		7	
Раздел 3: Организация обслуживания			6	
Тема 3.1. Правила подачи блюд и напитков	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.		
	2.	Правила оказания услуг общественного питания	2	

	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практические занятия	2	
	1. Изучение правил отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.		
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с нормативными документами Решение ситуационных задач.	5	
Примерная тематика курсовых работ (проектов) – не предусмотрена		-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) – не предусмотрена		-	
Всего:		51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета – нет в наличии; мастерских – нет в наличии; лабораторий – Технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета: нет в наличии.

Технические средства обучения: *ноутбук, проектор.*

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: - *программное обеспечение общего и профессионального назначения; комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической документации, плакаты, таблицы.*

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 / В.П. Золин. – М.: ИЦ Академия, 2012.
2. Лутошкина, Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие./ Г.Г. Лутошкина – М.: ИЦ Академия, 2011.
3. Лутошкина, Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие./ Г.Г. Лутошкина – М.: ИЦ Академия, 2011.
4. Лутошкина, Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие./ Г.Г. Лутошкина – М.: ИЦ Академия, 2011.
5. Сопачева, Т.А. Оборудование предприятий общественного питания: Рабочая тетрадь, учеб.пособие. / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. – М.: ИЦ Академия, 2011.

Дополнительные источники:

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник./ М.И. Ботов, В.Д. Елихина, О.М. Голованов. - М.: ИЦ Академия, 2011.
2. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.пособие /В.Д. Елхина. – М.: ИЦ Академия, 2011.
3. Кирпичников, В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.пособие / В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. – М.: ИЦ Академия, 2011.
4. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: Рабочая тетрадь: учеб.пособие. /И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2011.
5. Потапова, И.И. калькуляция и учет: учеб.пособие. / И.И. Потапова. М.: ИЦ Академия, 2011.
6. Стрельцов, А.Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания: учебник./ А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов. М.: ИЦ Академия, 2011.
7. Стрельцов, А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник./ А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов. М.: ИЦ Академия, 2011.
8. Усов, У.У. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие./ У.У. Усов. – М.: ИЦ Академия, 2011.

Интернет-ресурсы:

1. [http:// www.bestlibrary.ru](http://www.bestlibrary.ru) On-line библиотека
2. [http:// www.lib.mgu.ru/научная](http://www.lib.mgu.ru/научная) библиотека МГУ
3. Периодические издания.

3.3. Образовательные технологии

3.3.1. В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Пова, кондитер в разделе VII. п.7.1. Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы указано, что «образовательное учреждение при формировании ОПОП: должно предусматривать в целях реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих компетенций обучающихся».

В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.3.2. Используемые активные и интерактивные образовательные технологии, формы занятий, методы и приемы при реализации программы учебной дисциплины:

<i>Вид занятия*</i>	<i>Формы проведения занятий, активные и интерактивные образовательные технологии, формы проведения занятий, методы и приемы</i>
ТО	Активные и интерактивные формы проведения занятий: - лекция с опорным конспектированием; Интерактивные технологии обучения —обсуждение проблемы в микрогруппах;
ПЗ	Проблемное обучение: — коллективное взаимообучение (работа в парах, в тройках;
СР	Технология ситуационного обучения: — перенос усвоенных знаний в новую ситуацию.

) **ТО – теоретическое обучение, **ПЗ** – практические занятия, **СР** – самостоятельная работа.*

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
Умение организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд.	Текущий контроль: наблюдение и оценка результатов выполнения лабораторной работы; оценка результатов выполнения самостоятельной внеаудиторной работы; оценка результатов решения ситуационных задач. Итоговый контроль: оценка выполнения практической части заданий дифференцированного зачета.
Умение подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь.	Текущий контроль: наблюдение и оценка результатов выполнения практического занятия; оценка результатов выполнения самостоятельной внеаудиторной работы; оценка результатов решения ситуационных задач. Итоговый контроль: оценка выполнения практической части заданий дифференцированного зачета; анализ результатов учебной и производственной практики на

	экзамене (квалификационном)
Умение обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.	Текущий контроль: наблюдение и оценка результатов выполнения практического занятия; оценка результатов выполнения самостоятельной внеаудиторной работы; оценка результатов решения ситуационных задач. Итоговый контроль: оценка выполнения практической части заданий дифференцированного зачета; анализ результатов учебной и производственной практики на экзамене (квалификационном)
Умение производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Текущий контроль: наблюдение и оценка результатов выполнения практического занятия; оценка результатов решения ситуационных задач. Итоговый контроль: оценка выполнения практической части заданий дифференцированного зачета; анализ результатов учебной и производственной практики на экзамене (квалификационном)
Умение проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания	Текущий контроль: наблюдение и оценка результатов выполнения практического занятия; оценка результатов решения ситуационных задач. Итоговый контроль: оценка

	выполнения практической части заданий дифференцированного зачета; анализ результатов учебной и производственной практики на экзамене (квалификационном)
Знание характеристик основных типов организации общественного питания.	Текущий: оценка результатов тестирования, устного и письменного опросов и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: оценка результатов выполнения заданий теоретической части дифференцированного зачета.
Знание принципов организации кулинарного и кондитерского производства.	Текущий: оценка результатов тестирования, устного и письменного опроса и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся. Итоговый: оценка результатов выполнения заданий теоретической части дифференцированного зачета.
Знание учета сырья и готовых изделий на производстве.	Текущий: оценка результатов тестирования, устного и письменного опроса обучающихся и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: оценка результатов выполнения заданий теоретической части дифференцированного зачета.
Знание устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.	Текущий: оценка результатов тестирования, устного и письменного опроса обучающихся и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: оценка результатов выполнения заданий теоретической части дифференцированного зачета.
Знание правил безопасного использования механического,	Текущий: оценка результатов тестирования, устного и письменного

теплового и холодильного оборудования.	опроса обучающихся и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: оценка результатов выполнения заданий теоретической части дифференцированного зачета.
Знание видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции.	Текущий: оценка результатов тестирован, устного и письменного опроса обучающихся и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: оценка результатов выполнения заданий теоретической части дифференцированного зачета.

5. Лист внесения изменений в рабочую программу учебной дисциплины

Дата	Содержание изменений	Было	Стало
23.06.2015 г.	Внесены общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции в содержание рабочей программы в пункт 1.3	Отсутствовали ОК	Внесены ОК 1–8
		Отсутствовали ПК	Внесены ПК 1.1. –1.2. Внесены ПК 2.1. –2.5. Внесены ПК 3.1. –3.4. Внесены ПК 4.1. –4.3. Внесены ПК 5.1. –5.4. Внесены ПК 6.1. –6.4. Внесены ПК 7.1.- 7.3. Внесены ПК 8.1. –8.6.
	В раздел 3 введен пункт	Отсутствовала	В разделе 3, пункт 3.3

	3.3 Образовательные технологии	информация	введен подпункт 3.3.1 и 3.3.2 Используемые формы проведения занятий, активные и интерактивные образовательные технологии, методы и приемы
1.09.2016 г.	Титульный лист	Программа	Рабочая программа