Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

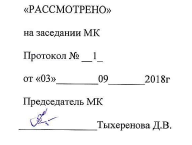
«Боханский аграрный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Бохан, 2018г.



**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области « Боханский аграрный техникум»

**Разработчик:** Тыхеренова Дарима Васильевна, мастер производственного обучения

**Рецензент:**

(от работодателя)

ИП «Стогов В.М.» руководитель В.М. Стогов

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

* Федерального закона «Об образовании» от 29.12.2012 № 273;
* ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитерутвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года

Составитель:

* Мастер производственного обучения Тыхеренова Д.В.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. | СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. | условия реализации учебной дисциплины | 10 |
| 4. | Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | 11 |

1. **паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих ОК 016-94 16675«Повар», 12901«Кондитер», предпринимательской деятельности в различных отраслях промышленности.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ПКРС:**

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

**В результате освоения учебной 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».

**знать:**

* характеристики основных типов предприятий общественного питания;
* принципы 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 учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **72 часов**,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **60 часа,**

в том числе лабораторные работы и практические занятия – **12 часов**,

самостоятельная работа – **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) | **72** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | **60** |
| в том числе: |  |
| контрольные работы |  |
| практические занятия | **12** |
| Внеаудиторная самостоятельная работа:   * Разработать меню по заданию: Детское, Молодежного вечера, Семейного торжества, Свадебного обслуживания, Юбилей ветерана. * Написать реферат по теме на выбор: «Особенности обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами», «Особенности обслуживания Новогоднего банкета». | ***14*** |

Итоговая аттестация дифференцированный зачет

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**ОПД.03. 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 |
| **Раздел 1.**  **Техническое оснащение и организация рабочего места** |  | | **72** |  |
|  | 1 полугодие | | **34** |  |
| **Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания** | **Содержание учебного материала** | | 2  2 |  |
| Общая характеристика предприятий общественного питания, сочетание производственных и торговых функций и организация потребления пищи как основная особенность их. | | 2 |
| Классификация предприятий по производственно-торговому признаку, их характеристика.  Типы предприятий, уровень и виды услуг. Источники. | | 2 |
| 2 |
| **Тема 1.2**  **Организация снабжения** | **Содержание учебного материала** | | 2    2 | 2 |
| Организация снабжения сырьем, источники снабжения, нормы запаса сырья, составление заявок на сырье.  Организация доставки продуктов. | |
| Изучение устройства и правил эксплуатации весов. Изучение весов.  Правильное взвешивание. | | 2 |
| **Практическое занятие:**  Изучение устройства и правил эксплуатации весов. Изучение весов.  Правильное взвешивание. | | 2 |  |
| **Тема 2.1**  **Организация обслуживания посетителей** | **Содержание учебного материала** | | 2  2 |  |
| Виды и средства информации населения об услугах предприятий общественного питания. | | 2 |
| Основы меню.  Организация обслуживания посетителей,  характеристика. | | 2 |
| 2 |
| **Практические занятия:**  Составление меню для различных типов предприятий общественного питания:  кафе, ресторана, столовой, закусочной. | | 2 |  |
| **Тема 3.1**  **Организация работы заготовочных цехов** | **Содержание учебного материала** | | 2  2    2 |  |
| Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. | | 2 |
| Организация работы цехов (овощного, мясного, рыбного) с полным производственным циклом на сырье и на полуфабрикатах.  Оборудование, инвентарь, инструменты. | | 2 |
| 2 |
| Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовления полуфабрикатов.  Безопасность в цехах и охрана труда. | | 2 |
| 2 |
| **Тема 3.2 Организация работы доготовочных цехов** | **Содержание учебного материала** | | 2  2 |  |
| Организация работы доготовочных цехов (горячего, супового, соусного отделений и холодного), их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда. | | 2 |
| Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. | | 2 |
| **Тема 3.3**  **Организация работы кондитерского цеха** | **Содержание учебного материала** | | 2  2 |  |
| Состав помещений и требования к ним.  Оборудование, рабочие места, инвентарь, посуда, инструменты. | | 2 |
| Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. | | 2 |
| **Тема 3.4**  **Организация работы вспомогательных цехов** | **Содержание учебного материала** | | 2  2 | 2 |
| Организация работы раздаточной на предприятиях различной мощности с различными системами обслуживания. | |
| Организация работы моечной кухонной посуды, производственного оборудования и тары.  Оборудование и инвентарь. | | 2 |
|  | 2 полугодие | | **38** |  |
| **Тема 4.1**  **Машины для нарезки овощей** | **Содержание учебного материала** | | 2  2 |  |
| Классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания. | | 2 |
| Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей, для фигурной нарезки овощей.  Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. | | 2 |
| **Практическое занятие:**  Машины для нарезки овощей. | | 2 |  |
| **Тема 4.2**  **Машины для нарезки мяса и рыбы** | **Содержание учебного материала** | | 2  2 |  |
| Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводам.  Характеристика машин и классификация. | | 2 |
| Фаршемешалки.  Рыбоочистительные машины и механизмы. | | 2 |
| **Практическое занятие:**  Машины и механизмы для нарезки мяса и рыбы | | 2 |  |
| **Тема 4.3**  **Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов** | **Содержание учебного материала** | | 2  2  2 |  |
| Машины и механизмы для просеивания муки и сахара.  Тестомесильные машины. | | 2 |
| Тестораскаточные машины.  Взбивальные машины и механизмы. | | 2 |
| Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. | | 2 |
| **Практическое занятие:**  Машины и механизмы для приготовления теста и п/ф | | 2 |  |
| **Тема 5.1**  **Пищеварочные котлы**  **Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты** | **Содержание учебного материала** | | 2  2  2 |  |
| Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способы его передачи.  Особенности эксплуатации. | | 2 |
| Стационарные пищеварочные котлы.  Секционно-модулированные пищеварочные котлы. | | 2 |
| Пароварочные шкафы.  Электрокофеварки. | | 2 |
| **Тема 5.2**  **Аппараты для жарки и выпечки**  **Варочно – жарочное оборудование** | **Содержание учебного материала** | | 2  2  2 |  |
| Сковороды электрические секционные модулированные с непосредственным и косвенным обогревом.  Фритюрницы. | | 2  2 |
| Жарочные электрические секционные модульные шкафы. | | 2 |
| Общие сведения о плитах, их назначение, классификация.  Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций, настольные малогабаритные плиты. | | 2 |
| **Практическое занятие:**  Пищеварочные котлы, пароварочные шкафы, аппараты для жарки и выпечки | | 2 |  |
| **Тема 5.3**  **Вспомогательное оборудование** | **Содержание учебного материала** | | 2  2 |  |
| Кипятильники, их назначение, классификация.  Водонагреватели.  Мармиты электрические для первых и вторых блюд и соусов, передвижные мармиты. | | 2 |
| Холодильные шкафы.  Холодильные прилавки, витрины и др. оборудование. | | 2 |
| **Дифференцированный зачёт** | |  |  |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа:**  Изучить планировки цехов, расстановку оборудования, оснащение инвентарем конкретного предприятия, сделать выводы. | | ***14*** |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

# 3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия:

* учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров»;
* оборудование учебного кабинета: 30 посадочных мест по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий

# 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники:**

* Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.
* В.В.Усов, Москва, Издательский дом «Академия», 2006г.
* Список рецептур мучных кондитерских изделий и булочных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Профикс» 2006г,составитель доктор экономических наук А.В.Павлов.
* Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова «Технология приготовления мучных мучных кондитерских изделий», Москва, Издательский центр «Академия», 2006г.
* Стандарт отрасли Комитет Российской Федерации по торговле, Москва, 1995г.
* Кулинария, Н.А.Анфимова,Л.А.Татарская, «Академия», 2006г.
* Кулинарная характеристика блюд, С.Н.Козлова, Е.И.Фединишина, «Академия», 2006г.
* Охрана труда в торговле, общественном питании, ищевых производствах в малом бизнесе и быту, Д.Ф.Фатыхов, А.Н. Белехов, «Академия», 2006г.
* Товароведение пищевых продуктов, Э.П.Королькова, 2006г.
* Технология приготовления пищи. Г.Г.Дубцов, «Академия», 2006г.
* Журнал «Общественное питание», периодическое издание.

**Дополнительные источники:**

* Пособия для повара, Л.Н.Сопина, «Академия», 1998г.