

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12в Техническое оснащение предприятий общественного питания

2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППКРС.

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

Результатом освоения рабочей программы дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося - 84 часа; в том числе
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 10 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10
В том числе:	
практические работы	4
Самостоятельная работа обучающихся	74
Итоговая аттестация в форме: Дифференцированного зачета	2

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	8	2	10
В том числе: практическая работа	4	-	4
Самостоятельная работа обучающихся	74	-	74
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	2	2

2.3. Тематический план и содержание дисциплины ОП.12в. Техническое оснащение предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа, курсовая работа (проект)		Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень усвоения
Раздел 1. Техническое оснащение предприятий общественного питания					
Тема 1.1. Основы организации производства.	1,2	Содержание учебного материала:	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
		Особенности производственно - торговой деятельности ПОП. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.			
Тема 1.2. Оборудование специализированных цехов ПОП.	3,4	Содержание учебного материала:	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
		Оборудование специализированных цехов ПОП. Снабжение рабочих мест сырьем, полуфабрикатами.			
Тема 1.3. Общие сведения об оборудовании ПОП.	5,6	Практическая занятие №1	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3
		Общие сведения об оборудовании ПОП, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования. Составление схемы технологического процесса снабжения рабочих мест сырьем.			
Тема 1.4. Тепловое и холодильное оборудование ПОП.	7,8	Общая характеристика. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	9,10	Дифференцированный зачет	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3
Самостоятельная работа обучающегося					
Тема 1.4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.		Содержание учебного материала:	.	2	
		Общая характеристика оборудования овощного цеха. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для обработки картофеля – МОК – 250; КНН – 600М.			
Тема 1.5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе.		Содержание учебного материала:	<i>смотреть методические указания по выполнению контрольной работы</i>	5	2
		Организация рабочих мест в мясо - рыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		5	
		Оборудование мясо-рыбного цеха. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации мясорубок МИМ- 82, МИМ – 105; фаршемешалки МС – 150; машины для рыбления мяса МРМ -15; котлетоформовочной машины МФК 2240; рыбоочистительной машины РО – 1М.	<i>смотреть методические указания по выполнению контрольной работы</i>		2

Тема 1.6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе.	Содержание учебного материала:		10	2
	Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	<i>смотреть методические указания по выполнению контрольной работы</i>		
	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и механизмов кондитерского цеха: измельчительных механизмов- МДП 11-1; кофемолки МИК – 60; машины для просеивания муки МПМ – 800; тестомесильных машин- ТММ – 1М; МТМ -15; МТИ -100; взбивальных машин МВ – 35М; МВ -60.	<i>смотреть методические указания по выполнению контрольной работы</i>	1	2
Тема 1.7. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.	Содержание учебного материала:		1	2
	Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Общие сведения об оборудовании горячего цеха. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного оборудования: плиты электрические ПЭСМ – 4; ПЭСМ -4ШБ и др.; ЭП - 4, ЭП -8; пищеварочные котлы КПЭ – 100; КПЭСМ -60.	<i>смотреть методические указания по выполнению контрольной работы</i>		
			1	2
Тема 1.8. техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.	Содержание учебного материала:		1	2
	Организация рабочих мест в холодном цехе в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Общие сведения об оборудовании холодного цеха.	<i>смотреть методические указания по выполнению контрольной работы</i>		
	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и сменных механизмов для нарезки свежих и вареных овощей, для фигурной нарезки, для перемешивания салатов и винегретов.	<i>смотреть методические указания по выполнению контрольной работы</i>	1	2
Тема 1.9. Холодильное оборудование для различных цехов.	Содержание учебного материала:		1	2
	Понятие о компрессионной машине, принцип ее действия. Холодильные шкафы, прилавки, витрины – правила эксплуатации и безопасности труда.	<i>смотреть методические указания по выполнению контрольной работы</i>		
Тема 1.10. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений.	Содержание учебного материала:		1	
	Организация, техника и правила хранения. Оборудование для раздачи пищи (мармиты, тепловые шкафы), кофеварка и др. организация отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг ОП. Техническое оснащение вспомогательных помещений (хлебрезки, моечной столовой посуды).	<i>смотреть методические указания по выполнению контрольной работы</i>		
Тема 1.11. Организация работы по охране труда	Содержание учебного материала:		1	2
	Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно – гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на ПОП.	<i>смотреть методические указания по выполнению контрольной работы</i>		
	Инструктажи по ТБ. Производственный травматизм. Основные мероприятия по ТБ на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на ПОП.	<i>смотреть методические указания по выполнению контрольной работы</i>	1	2
Всего			84	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по оборудованию предприятий общественного питания и организации производства на предприятиях общественного питания.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2012 г.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2013 г.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2008 г.
4. Усов И.Н., Соколова С.В., Жигалина Т.Н. – М.: Академгкига, 2006 г.

Дополнительные источники:

1. Беликов А.Н., Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту. – М.: Академия, 2006 г.
2. Дуденко Р.И. Учебное пособие по оборудованию и охране труда в общественном питании. – М.: Экономика, 2007 г.
3. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2006 г.
4. Потапов И.И. Калькуляция и учет. – М.: Академия, 2006 г.
5. Потапов И.И. Калькуляция и учет, рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007г.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт ООО БИО Ритейл Групп [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bio-rg.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Торговое оборудование в России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tovr.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.
4. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	оценка результатов выполнения практической работы;
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической работы;
производить мелкий ремонт основного технологического кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы;
производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;	оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы;
Знать:	
характеристики основных типов предприятий общественного питания;	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической работы;
учёт сырья и готовых изделий на производстве;	Оценка результатов выполнения практической работы;
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; механического, теплового и холодильного оборудования;	оценка результатов выполнения практической, самостоятельной работы;
правила их безопасного использования;	оценка результатов выполнения практической работы;
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;

ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ДОМАШНЕЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Каждый обучающийся заочной формы обучения должен знать, что домашняя контрольная работа – это его своеобразный отчет об успехах в овладении дисциплиной. Она характеризует кругозор обучающегося, его умение продуманно и обоснованно излагать изученный материал.

2. Домашняя контрольная работа должна основываться на обстоятельном знании обучающимся всей рекомендованной к теме литературы. Обучающийся должен показать результаты самостоятельного изучения определенной темы, знание специальной литературы, свою грамотность, начитанность.

3. Домашняя контрольная работа должны быть выполнена самостоятельно на основе изученной литературы, аудио видеоматериалов или информации, почерпнутой из Интернета.

Излагать содержание следует своими словами. Грамотно, логически стройно, последовательно, по определенному плану. Работа должна быть выполнена грамотно и аккуратно, четким разборчивым почерком, либо компьютерным способом.

4. Вариант домашней контрольной работы определяется по таблице (Приложение 1) соотношения последней цифры номера студенческого билета и первой буквы фамилии обучающегося.

5. Оформляется домашняя контрольная работа следующим образом: на обложку тетради следует наклеить адресный бланк образовательной организации, где обучается заочно обучающийся, пронумеровать ее страницы. Работа должна иметь общую нумерацию страниц. Номер страницы не ставится на титульном листе. При оформлении работ – текст оформляется шрифтом Times New Roman, кегль шрифта 12-14 пунктов, межстрочный интервал – полуторный. Для пометок рецензента должны быть оставлены поля шириной 3-4 см.

На первой странице написать название темы и план, в соответствии с которым ведется изложение изученного материала. Текстовая часть работы должна включать в себя:

- титульный лист (приложение 2);
- содержание;
- выполненные задания;
- список литературы.

6. В конце работы – привести список использованной литературы. Список использованной литературы составляется в алфавитном порядке имен автора (авторов) и выходных издательских данных каждого источника: место его издания, название издательства, год. Монографии и сборники, не имеющие на титульном листе имен автора, включаются в общий список по

алфавитному расположению заглавия. В случае использования статьи, опубликованной в журнале или в сборнике, приводится фамилия и инициалы автора, полное название статьи и наименование журнала или сборника.

В список литературы включаются лишь те источники, которые непосредственно использованы при написании домашней контрольной работы, но не все те произведения, которые обучающийся прочитал в процессе изучения курса.

По завершении работы следует поставить дату ее выполнению и свою разборчивую подпись.

7. Срок сдачи домашней контрольной работы согласно графика сдачи утвержденного учебной частью.

8. Домашняя контрольная работа сдается в учебную часть Учреждения, и регистрируется в журнале сдачи письменных контрольных работ.

9. В случае, если домашняя контрольная работа не будет зачтена, обучающийся обязан переработать ее согласно замечаниям рецензента и представить вновь.

ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ДОМАШНЕЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант 1

Основы организации производства. Особенности производственно- торговой деятельности ПОП. Типы предприятий общественного питания, их характеристика. Организация работы специализированных цехов (мясного, горячего, холодного, кулинарного и кондитерского), назначение, характеристика. Снабжение рабочих мест сырьем, полуфабрикатами.

Вариант 2

Общие сведения об оборудовании ПОП, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.

Вариант 3

Общая характеристика оборудования овощного цеха. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для обработки картофеля – МОК – 250; КНН – 600М. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации машин для обработки овощей: овощерезательная машина МРО – 250; протирорезательная машина МП – 800; машина для приготовления картофельного пюре МКП – 60.

Вариант 4

Организация рабочих мест в мясо - рыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Оборудование мясо- рыбного цеха. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации мясорубок МИМ- 82, МИМ – 105; фаршемешалки МС – 150; машины для рыхления мяса МРМ -15; котлетоформовочной машины МФК 2240; рыбоочистительной машины РО – 1М.

Вариант 5

Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и механизмов кондитерского цеха: измельчительных механизмов- МДП 11-1; кофемолки МИК – 60; машины для просеивания муки МПМ – 800; тестомесильных машин- ТММ – 1М; МТМ -15; МТИ -100; взбивальных машин МВ – 35М; МВ -60.

Вариант 6

Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Общие сведения об оборудовании горячего цеха.

Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного оборудования: плиты электрические ПЭСМ – 4; ПЭСМ -4ШБ и др.; ЭП - 4, ЭП - 8; пищеварочные котлы КПЭ – 100; КПЭ Кипятильники, водонагреватели – устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Современное тепловое оборудование (пароконвектоматы и т.п.). Правила эксплуатации и безопасность труда.СМ -60.

Вариант 7

Организация рабочих мест в холодном цехе в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Общие сведения об оборудовании холодного цеха. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и сменных механизмов для нарезки свежих и вареных овощей, для фигурной нарезки, для перемешивания салатов и винегретов.

Вариант 8.

Понятие о компрессионной машине, принцип ее действия. Холодильные шкафы, прилавки, витрины – правила эксплуатации и безопасности труда. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования.

Вариант 9

Организация, техника и правила хранения. Оборудование для раздачи пищи (мармиты, тепловые шкафы), кофеварка и др. организация отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг ОП. Техническое оснащение вспомогательных помещений (хлеборезки, моечной столовой посуды).

Вариант 10

Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно – гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на ПОП.

Инструктажи по ТБ. Производственный травматизм. Основные мероприятия по ТБ на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на ПОП.

Методические указания к выполнению контрольной работы

1. Выполнение контрольной работы имеет, целью более глубокое и самостоятельное изучение теоретических вопросов дисциплины, а также приобретение практических навыков и умений обеспечивать условия для безопасного обслуживания всех видов оборудования, организовать рабочие места с учетом всех требований электробезопасности, оказывать первую помощь при несчастных случаях, пользоваться средствами тушения пожаров и др.
2. Работа должна быть оформлена грамотно и быть читаемой. Способ оформления: рукописный, машинописный и набранный на компьютере текст, студент выбирает самостоятельно. Перед каждым ответом нужно писать номер и полный текст вопроса. Ответ на новый вопрос необходимо начинать со следующей страницы. Для замечаний преподавателя с правой стороны следует оставлять поля.
3. В конце работа приводится список *использованной* литературы (указывается фамилия автора, полное наименование учебника, учебного пособия, брошюры, журнала; газеты, место издательства, издательство, год издания пример оформления смотреть в данных методических указаниях), затем следует подпись студента и дата выполнения работы. Для рецензии преподавателя оставляют два чистых листа.
4. Выполненная работа представляется в учебное заведение в установленные графиком сроки. Работа оценивается «зачтено» или «не зачтено». Студент, получивший контрольную работу с оценкой «зачтено» знакомится с рецензией и с учетом замечаний преподавателя дорабатывает отдельные вопросы с целью углубления своих знаний. Незачтенная контрольная работа возвращается студенту с подробной рецензией, содержащей рекомендации по устранению ошибок, для повторного выполнения. Работа выполняется студентом вновь и сдается вместе с незачтенной работой на проверку этому же преподавателю.
5. Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки. В случае возникновения проблем при выполнении контрольной работы следует обращаться за консультацией к преподавателю.