МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ МО «КИК»)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат:
5E41D505DC094A5B3BD1E0D93A43F3A46DE84893
Владелец: Чалая Екатерина Ефимовна
Действителен: с 11.12.2020 по 11.03.2022

Утверждаю
Директор ГАПОУ МО «КИК»
_____Е.Е. Чалая
«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

по профессиям профессиональной подготовки
16675 Повар, 16472 Пекарь

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н и профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.092015 г. № 610н.

Организация-разработчик: ГАПОУ МО «Кандалакшский индустриальный колледж».

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой) комиссией преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения социально-экономического профиля.
Протокол № 10 от «23» июня 2020 г.

Председатель_____/ Д.В.Матвеева /

Составлена в соответствии с профессиональным стандартом «Пекарь», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н и профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.092015 г. № 610н.

Заместитель директора
по УПР _____ /Ю.В.Саломахин/

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессиям профессиональной подготовки **16675 Повар, 16472 Пекарь.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

уметь:

-организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых 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 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. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - **51** час.

включая:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - **34** часа;

в т.ч.

лабораторных и практических работ - **30** часов;

-самостоятельная работа обучающихся – **17** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	**51**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	**34**
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающихся	**17**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1.1. Характеристика основного технологического оборудования для обработки и нарезки овощей и картофеля, правила их безопасного использования	**Содержание учебного материала**	1	2
	Охрана труда и техника безопасности при работе в овощном цехе. Универсальные приводы ПУ-0,6 - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Картофелеочистительная машина МОК-250 - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Овощерезательная машина МРО-200 - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Протирочная машина МП-800 - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.		
	Практические занятия	7	2
	Применение правил эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250,овощерезательной машины, протирочной машины.		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, периодических изданий. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение темы «Новые виды технологического оборудования предприятий общественного питания».		
Тема 1.2. Характеристика основного технологического оборудования для обработки рыбы и мяса и приготовления полуфабрикатов из них и правила его безопасного использования	**Содержание учебного материала**	1	2
	Охрана труда и техника безопасности при работе в рыбном и мясном цехе. Рыбоочистительная машина РО-1М - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Машина для измельчения мяса МИМ-82 - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Фаршемешалка МС8-150 - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Котлетоформовочная машина МФК-2240 - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.		
	Практические занятия	7	2
	Применение правил эксплуатации машин для обработки рыбы и мяса.		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, периодических изданий. Подготовка к практическим работам с использованием методических		

	рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
Тема 1.3. Характеристика теплового оборудования и правила его безопасного использования	**Содержание учебного материала**	1	2
	Охрана труда и техника безопасности при работе в горячем цехе. Пищеварочный котел КПЭСМ-60М - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Плита электрическая секционно-модулированная ПЭСМ -4 - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Электрическая сковорода - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Фритюрница ФЭСМ -20- назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Шкаф жарочный электрический секционно- модулированный ШЖЭСМ -2К - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Водогрейное оборудование: Кипятильники- назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Водонагреватели - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Кофеварка - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Машины для подготовки кондитерского сырья.		
	Практические занятия	9	2
	Применение правил эксплуатации пищеварочного оборудования, электрической сковороды и жарочных шкафов, кипятильников, водонагревателей. Устройство и правила эксплуатации просеивательной машины, тестомесильной машины, взбивальной машины, духового шкафа.	7	
	Самостоятельная работа обучающихся	5	
	Подготовка компьютерной презентации по теме «Характеристика теплового оборудования».		
Тема 1.4. Характеристика холодильного оборудования и правила его безопасного использования	**Содержание учебного материала**	1	2
	Охрана труда и техника безопасности при работе на холодильном оборудовании. Способы охлаждения. Хладоагенты. Холодильные шкафы ШХ-0,6 и холодильные камеры КХН-2-6М - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Холодильные прилавки и холодильные витрины - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.		
	Дифференцированный зачет	**1**	
	Всего:	**51**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства; лаборатории технического оснащения и организации рабочего места; мастерских - учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета «Технологии кулинарного производства»:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Техническое оснащение» Технические средства обучения: проектор, экран.

Оборудование учебного кабинета «Технологии кондитерского производства»:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Техническое оснащение» Технические средства обучения: проектор, экран.

Оборудование лаборатории технического оснащения и организации рабочего места:
-рабочий стол, весы настольные, набор инвентаря, столовой посуды, миксер со сменными насадками, микроволновая печь, кухонный комбайн со сменными насадками.

Оборудование мастерской – учебный кулинарный цех:
стол производственный с покрытием из пищевого алюминия, моечные ванны, стеллажи для хранения инвентаря, кухонной и столовой посуды, весы настольные, разделочные доски, разливные ложки, шумовки, набор столовой посуды, лотки, ножи поварской тройки, мерный инвентарь, картофелеочистительная машина, протирочная машина, пищеварочный котёл, электрическая плита, машина для измельчения мяса, электрическая сковорода, жарочный шкаф, электрический кипятильник, холодильный шкаф,

Оборудование мастерской – учебный кондитерский цех:
стол производственный с деревянным покрытием, моечные ванны, стеллажи для хранения инвентаря, кухонной и столовой посуды, весы настольные, разделочные доски, разливные ложки, набор столовой посуды, лотки, ножи поварской тройки, мерный инвентарь, электрическая плита, пекарный шкаф, холодильный шкаф, венчики, кондитерские мешки с насадками, взбивальная машина.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:
Соколова Е.М. Электрическое и электромеханическое оборудование: общепромышленные механизмы и бытовая техника. Учебник для среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:
1. Золин В.П. Техническое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия» - 2006 г

2. Смирнова Л. - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - Минск: Харвест,2007 г.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – 3-ое издание., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2005 г.

4. Шестакова Т.И. «Калькуляция и учёт в общественном питании. Д.: «Феникс» - 2005 г.

5. Электронный ресурс «Технологическое оборудование пищевых производств». Адрес доступа: http://www.twirpx.com/about/.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися компьютерных презентаций и расчётно-графических работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
-организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;	Наблюдение и оценка на практических занятиях за деятельностью обучающихся.
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Наблюдение и оценка на практических занятиях за деятельностью обучающихся.
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Наблюдение и оценка на практических занятиях за деятельностью обучающихся.
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	Наблюдение и оценка на практических занятиях за деятельностью обучающихся.
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».	Наблюдение и оценка на практических занятиях за деятельностью обучающихся.
Знания:	
- характеристики основных типов предприятий общественного питания;	Тестирование, устный опрос, письменный опрос.
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	Тестирование, устный опрос, письменный опрос.
- учет сырья и готовых изделий на производстве;	Тестирование, устный опрос, письменный опрос, наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях.
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; - правила их безопасного использования;	Тестирование, устный опрос, письменный опрос, наблюдение и оценка деятельности обучающихся. на практических занятиях.
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	Тестирование, устный опрос, письменный опрос, наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях **Дифференцированный зачет**