Министерство образования Саратовской области

государственное АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ образовательное учреждение

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

 «саратовский колледж кулинарного искусства»

**рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

для подготовки квалифицированных рабочих, служащих

естественно научного профиля

на базе основного общего образования

2015г. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Базисного учебного плана, федерального государственного стандарта среднего образования по профессии 19.01.17 «*Повар, кондитер*», по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих естественно научного профиля на базе основного общего образования.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Составитель: Секерина Е.В, преподаватель

Рекомендована цикловой методической комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол № 1, 28 авг 2015 г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **стр.** |
| **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **6** |
| **условия реализации учебной дисциплины** | **11** |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | **14** |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ««**Техническое оснащение и организация рабочего мест**» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке рабочих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»*.*

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

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

Общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла

**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 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,

*Вариативная часть:*

-составлять заявки на сырье,

-подбирать поставщиков, способов доставки товаров,

-распределять производственное сырье по складам,

-моделировать сервировку стола,

-исчислять цены на товары,

-составлять калькуляцию свободных розничных цен на продукцию,

-составлять меню дневного рациона;

**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

*Вариативная часть*

-составление заявок на сырье,

-количественный и качественный прием продуктов на склад,

-организацию складского хозяйства,

-характеристику помещений предприятий общественного питания,

-классификацию и назначение столовой посуды и приборов,

-ценообразование в общественном питании,

-калькуляцию,

-понятие о меню, порядке его составления и утверждения,

-охрану труда и технику безопасности на предприятиях общественного питания.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;

самостоятельной работы обучающегося 32 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)** | 96 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 64 |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | 40 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 32 |
| в том числе: |  |
|  внеаудиторная самостоятельная работа | 32 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена  |

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

1.Телевизор «Горизонт»

2.Видеомагнитофон «Пионер»

3.Комплект мебели:

 - Офисный стол для преподавателя

 - Стол ученический

 - Стул ученический

5.Персональный компьютер

Средства для проведения лабораторных и практических работ:

1.Дизенфицирующие и моющие средства

2. Круглые столы для выставочных образцов

3. Посуда сервизная

4.Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6

5. Манометр

6.Рабочие инструменты

7.Механические передачи

8.Скатерти

9.Вазы, подсвечники

10.Фужеры, бокалы

11.Ножи, вилки.

Технические средства обучения:

1. Видеокассеты с обучающими программами.

2.Компьютерные диски с обучающими программами по санитарии и гигиены

3. Плакаты, таблицы

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Windows XP
2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, , дополнительной литературы**

Основные источники:

* + - * 1. **Ботов, М.И.**

Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для нач.проф.образования / М.И. Бтово, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 464 с. Гриф: МинОбрНауки РФ

* + - * 1. **Елхина, В.Д.**

Механическое оборудование предприятий общетчвенного питания: учеб.пособие для нач.проф.образования : справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 336 с. Гриф: МинОбрНауки РФ

* + - 1. **Золин, В.П.**

Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач.проф.образования : учеб. пособие для сред.проф. образования / В.П. Золин. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 248 с. Гриф: МинОбрНауки РФ

**4.Радченко, Л.А.**

Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2013. – 352 с. Гриф: МинОбрНауки РФ

1. **Стрельцов, А.Н.**

Холодильное оборудование предприятий торговли и общетсвенного питания : учебник для нач.проф.образования : учеб.пособие для студ. сред. проф. образования / А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов.-3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 272 с. Гриф: МинОбрНауки РФ

Дополнительные источники:

* + - * 1. **Зайко, Г.М., Джум, Т.А.**

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М.Зайко, Т.А. Джзум. - . : Магистр, 2011. – 557 с.

* + - * 1. **Кащенко, В.Ф., Кащенко Р.В.**

Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007.-416 с.

3.**Колач, С.Т.**

Холодильное оборудование для предприятий торговли и общественного питания / Сталислав Тадеушевич Колач. Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 240 с.

4.**Могильный, М.П.**

Оборудование предприятий общественного питания: Тепловое оборудование. Учеб.пособие для студ.высш. учеб.заведений / М.П. Могильный, Т.В. Калашникова, А.Ю. Баласанян; Под ред. М.П. Могильного. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. -192 с.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

# **Интернет-ресурсов**

1. [**Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине специализации "Особенности лечебного, профилактического питания и питания отдельных групп населения"**](http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=visit&lid=77389)
Представлено содержание внеаудиторной работы по курсу "Особенности лечебного, профилактического питания и питания отдельных групп населения": разработаны методические рекомендации по самостоятельному освоению теоретического материала, подготовке студентов к лабораторно-практическим занятиям, даны вопросы контрольной работы и приведены требования к уровню знаний при итоговой аттестации по курсу. Предназначено для студентов специальности 260501 - "Технология продуктов общественного питания" всех форм обучения.

## Нормативная и технологическая документация на продукцию и услуги предприятий общественного питания: Методические указания к практическим занятиям и конспект лекций. Методические указания к практическим занятиям и конспект лекций по теме "Нормативная и технологическая документация на продукцию и услуги предприятий общественного питания" по курсу "Метрология, стандартизация, сертификация". Предназначены для студентов специальности "Технология продуктов общественного питания". <http://window.edu.ru/window/library?p_rid=48593>

1. [**Музей кулинарного искусства**](http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=visit&lid=94216)
Музей кулинарного искусства знакомит с подлинными экспонатами, оснащением, инвентарем и различными приспособлениями для кухни, характеризующих кулинарное искусство Москвы и народов России, большой вклад, который внесли лучшие кулинары и ветераны отрасли. В настоящее время музей стал не только учреждением культуры, хранителем традиций русской национальной кухни, но и активным участником проведения мероприятий по повышению профессионального мастерства работников общественного питания. Общие сведения о музее, историческая справка, экспозиция музея, мероприятия, информация для посетителей, книга отзывов, контакты. <http://www.cookmuseum.ru/>
2. [**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Методическое пособие по выполнению курсовой работы**](http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=visit&lid=77387)
Курсовая работа по дисциплине "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" является одним из этапов дипломного проектирования для студентов специальности "Технология продуктов общественного питания". Рассматриваются структура и содержание пояснительной записки и графического материала по курсовой работе в зависимости от темы дипломного проекта (выпускной квалификационной работы), приводятся рекомендации по подготовке разделов: Характеристика предприятия, Организация производства на предприятии, Организация обслуживания на предприятии, Анализ организации производства и обслуживания на реконструируемом предприятии. О. <http://window.edu.ru/window/library?p_rid=48585>
3. Электронный учебник Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [www.edu.ru/modules.php?page\_id=6&name=Web\_Links&l](http://www.edu.ru/modules.php?page_id=6&name=Web_Links&l)...