


Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Черемшанский аграрный техникум»

Согласовано

Заместитель директора по УПР

 С.А.Малешин
« 02 » 09 2019 г.


Утверждаю

Директор ГАПОУ «ЧАТ»


В.А.Островский
« 02 » 09 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Техническое оснащение и
организация рабочего места
по профессии 35.01.23 Хозяйка (-ин) усадьбы

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин
Протокол № 1
от «02» сентября 2019 г. 
Председатель ПЦК _____

Черемшан, 2019 г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка (-ин) усадьбы

Организация-разработчик: ГАПОУ «Черемшанский аграрный техникум»

Разработчик: Мингулова Зульфия Мансуровна, преподаватель

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 рабочей программы

Учебная дисциплина введена за счет вариативной части основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО **35.01.23 Хозяйка(ин)**

усадыбы с целью получения дополнительных компетенций, умений и знаний для расширения функциональных обязанностей, соответствующих потребностям работодателей.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

1.2. 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 - 91 часов,
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 61 часа,
лабораторные работы и практические занятия – 20 часов,
самостоятельная работа – 30 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)	91

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	61
в том числе:	
контрольные работы	
практические занятия	20
самостоятельная работа:	30
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.09. 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		61	
Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	4	
	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.		2
	Типы предприятий, уровень и виды услуг. Источники.		2
	Практическое занятие: Характеристика общественных предприятий.	1	
Тема 1.2 Организация снабжения	Содержание учебного материала	6	2
	Организация снабжения сырьем, источники снабжения, нормы запаса сырья, составление заявок на сырье.		
	Организация доставки продуктов.		2
	Организация складского хозяйства.		2
	Правила хранения продуктов.		2
	Организация тарного хозяйства, виды тары.		2
	Организация весового хозяйства.		2
	Практическое занятие: Организация снабжения, тарное хозяйство.	1	
Практическое занятие: Изучение устройства и правил эксплуатации весов. Изучение весов. Правильное взвешивание.	2		
Тема 2.1 Организация обслуживания посетителей	Содержание учебного материала	5	
	Виды и средства информации населения об услугах предприятий общественного питания.		2
	Основы меню.		2
	Организация обслуживания посетителей, характеристика.		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	4	
	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.		2
	Оборудование, инвентарь, инструменты.		2
	Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовления полуфабрикатов.		2
	Безопасность в цехах и охрана труда.		2
	Практическое занятие: Расстановка оборудования в заготовочных цехах.	1	
Тема 3.2 Организация работы доготовочных цехов	Содержание учебного материала	4	
	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
	Практическое занятие: Организация рабочего места в кулинарном цехе по приготовлению первых блюд.	1	2
Тема 3.3 Организация работы кондитерского цеха	Содержание учебного материала	4	
	Состав помещений и требования к ним.		2
	Оборудование, рабочие места, инвентарь, посуда, инструменты.		2
	Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.		2
	Практическое занятие: Составление схемы кондитерского цеха с расстановкой оборудования.	1	
Тема 3.4 Организация работы вспомогательны х цехов	Содержание учебного материала	1	2
	Организация работы раздаточной на предприятиях различной мощности с различными системами обслуживания.		
	Организация работы моечной кухонной посуды, производственного оборудования и тары.		
	Оборудование и инвентарь.		
Тема 4.1 Машины для нарезки овощей	Содержание учебного материала	4	
	Классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания.		2

	Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей, для фигурной нарезки овощей.		2
	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		
	Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводам.		2
	Характеристика машин и классификация.		2
	Фаршемешалки.		2
	Рисоочистительные машины и механизмы.		2
	Практическое занятие: Машины и механизмы.	2	
Тема 4.3 Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2	
	Машины и механизмы для просеивания муки и сахара.		2
	Тестомесильные машины.		2
	Тестораскаточные машины.		2
	Взбивальные машины и механизмы.		2
	Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов.		
Тема 5.1 Пищеварочные котлы Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты	Содержание учебного материала	2	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способы его передачи.		2
	Особенности эксплуатации.		2
	Стационарные пищеварочные котлы.		2
	Секционно-модулированные пищеварочные котлы.		2
	Пароварочные шкафы.		2
	Электрокофеварки.		2
Тема 5.2 Аппараты для жарки и выпечки Варочно – жарочное оборудование	Содержание учебного материала	2	
	Сковороды электрические секционные модулированные с непосредственным и косвенным обогревом.		2
	Фритюрницы.		2
	Жарочные электрические секционные модульные шкафы.		2
	Общие сведения о плитах, их назначение, классификация.		2

	Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций, настольные малогабаритные плиты.		2
Тема 5.3 Вспомогательное оборудование	Содержание учебного материала	2	
	Кипятильники, их назначение, классификация.		2
	Водонагреватели.		2
	Мармиты электрические для первых и вторых блюд и соусов, передвижные мармиты.		2
	Холодильные шкафы.		2
	Холодильные прилавки, витрины и др. оборудование.		2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучить планировки цехов, расстановку оборудования, оснащение инвентарем конкретного предприятия, сделать выводы.	16	
	Зачет	2	
Итог		91	

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», 2014г.
- Список рецептов 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 кондитерских изделий», Москва, Издательский центр «Академия», 2014г.
- Стандарт отрасли Комитет Российской Федерации по торговле, Москва, 2014.
- Кулинария, Н.А.Анфимова, Л.А.Татарская, «Академия», 2016г.
- Кулинарная характеристика блюд, С.Н.Козлова, Е.И.Фединишина, «Академия», 2006г.
- Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту, Д.Ф.Фатыхов, А.Н. Белехов, «Академия», 2016г.
- Товароведение пищевых продуктов, Э.П.Королькова, 2016г.
- Технология приготовления пищи. Г.Г.Дубцов, «Академия», 2016г.
- Журнал «Общественное питание», периодическое издание.

Дополнительные источники:

- Пособия для повара, Л.Н.Сопина, «Академия», 2014г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки
----------------------------	---

(освоенные умения, усвоенные знания)	результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p>	Защита практических занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий.
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Защита практических занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий.
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Защита практических занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий.
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	Защита практических занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий.
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»	Защита практических занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий.
<p>знать:</p> <p>характеристики основных типов предприятий общественного питания;</p>	Защита практических занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий.
принципы кулинарного и кондитерского производства;	Защита практических занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий.
учет сырья и готовых изделий на производстве;	Защита практических занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий.
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;	Защита практических занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий.
правила их безопасного использования;	Защита практических занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий.
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	Защита практических занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий.