



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № 233
от «01» сентября 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
по программе подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Форма обучения очная
Курс 2
Семестр 4

Когалым, 2017г.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины, и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259). Программа учебной дисциплины предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты – Мансийского автономного округа- Югры «Когалымский политехнический колледж».

Организация-разработчик: БУ «Когалымский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения социально-экономического профиля

Протокол № 1 от «01» сентября 2017 г.

Руководитель МО И.В. Замба /И.В. Замба /
подпись

СОГЛАСОВАНО

Педагог - библиотекарь

И.В. Замба /И.В. Замба /
подпись

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС И.В. Рыбакова /И.В. Рыбакова/
подпись

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Когалымский политехнический колледж»

Разработчик:

Рыбакова Ирина Викторовна, преподаватель бюджетного учреждения среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Когалымский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов самостоятельной работы обучающегося 28 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
В том числе: практические работы	20
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
Итоговая аттестация в форме <i>тестов</i>	

2.2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 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 усвоени
Раздел 1. Техническое оснащение предприятий общественного питания					
Тема 1.1. Основы организации производства	Содержание учебного материала:			4	
	1 2	Особенности производственно- торговой деятельности ПОП. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	3 4	Организация работы специализированных цехов (мясного, горячего, холодного, кулинарного и кондитерского), назначение, характеристика. Снабжение рабочих мест сырьем, полуфабрикатами.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	Самостоятельная работа: Составить схему: «Классификация предприятий общественного питания» Подготовить сообщение по теме «Общественное питание в современных условиях».			4	
	Содержание учебного материала			2	
Тема 1.2. Общие сведения об оборудовании ПОП.	5 6	Общие сведения об оборудовании ПОП, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	Самостоятельная работа: Выполнение презентации POWER POINT по теме «Техническое оснащение предприятий общественного питания» (кафе, ресторан, бар, столовая).			2	
Тема 1.3. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.	Содержание учебного материала:			8	
	7-8	Общая характеристика оборудования овощного цеха. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для обработки картофеля – МОК – 250; КНН – 600М.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	9-10	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации машин для обработки овощей: овощерезательная машина МРО – 250; протирорезательная машина МП – 800; машина для приготовления	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа)	2	2

		картофельного пюре МКП – 60.	объяснительно – иллюстративный		
	11-12	Практическое занятие №1. Составление схемы способов очистки овощей и обработки овощей и картофеля на машинах.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3
	13-14	Практическое занятие № 2. Составление схемы примерного размещения оборудования в овощном цехе.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3
Самостоятельная работа Составить схему организации рабочих мест в овощном цехе.				2	
Содержание учебного материала				8	
Тема 1.4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе.	15-16	Организация рабочих мест в мясо- рыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	17-18	Практическое занятие № 3. Составление схемы организации рабочих мест в мясо – рыбном цехе.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3
	19-20	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.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	21-22	Практическое занятие № 4. Составление схем обработки мяса и рыбы.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3
Самостоятельная работа Составить схему примерного размещения рабочих мест в мясорыбном цехе. Выполнение презентации POWER POINT «Организация рабочих мест мясо-рыбного цеха».				4	
Содержание учебного материала				6	
Тема 1.5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе.	23	Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	2
	24	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации	Тип – урок формирования	1	2

		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.	новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	
	25-26	Практическое занятие № 5. Изучение устройства машин для обработки теста и полуфабрикатов по схемам.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	3
	Самостоятельная работа Выполнение презентации POWER POINT « Оборудование кондитерского цеха»			2	
	Содержание учебного материала			10	
Тема 1.6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.	27	Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Общие сведения об оборудовании горячего цеха.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	2
	28-29	Практическое задание № 6. Составление схемы примерного размещения оборудования в горячем цехе.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	3
	30	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.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	2
	31	Кипятильники, водонагреватели – устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Современное тепловое оборудование (пароконвектоматы и т.п.). Правила эксплуатации и безопасность труда.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	2
	32-33	Практическое занятие № 7. Изучение устройства теплового оборудования	Тип – урок практический. Метод – частично поисковый,	2	3
	Самостоятельная работа Составление схемы «Классификация теплового оборудования»			2	
Тема 1.7. техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.	Содержание учебного материала			6	
	34	Организация рабочих мест в холодном цехе в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Общие сведения об оборудовании холодного цеха.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	2

	35	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.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	2
	36-37	Практическое занятие № 8. Изучение устройства и сменных механизмов по схемам.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	3
	Самостоятельная работа: Подготовка и написание реферата на тему «Организация работы холодного цеха»			4	
Тема 1.8. Холодильное оборудование для различных цехов.	Содержание учебного материала				
	38-39	Понятие о компрессионной машине, принцип ее действия. Холодильные шкафы, прилавки, витрины – правила эксплуатации и безопасности труда.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	40-41	Практическое задание № 9. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3
Тема 1.9. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений.	Содержание учебного материала				
	42-43	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 (хлебoreзки, моечной столовой посуды).	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	
	Самостоятельная работа: Составление и подготовка опорного конспекта «Организация отпуска готовой кулинарной продукции». Организация оснащения вспомогательных помещений: хлебoreзки, моечной столовой посуды.			4	
Тема 1.10. Организация работы по охране труда	Содержание учебного материала				
	55	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	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	2

	56	Практическая работа № 10. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	3
	Самостоятельная работа Законодательные и нормативно – правовое регулирование деятельности ПОП по обеспечению здоровья работников Виды инструктажей на предприятиях ПОП.			6	
				Всего	84/56

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 и лабораторных работ, тестирования, 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 и контрольной работы;
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	оценка результатов выполнения контрольной и 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 и контрольной работы;
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения контрольной и практической работы;
учёт сырья и готовых изделий на производстве;	Оценка результатов выполнения практической и контрольной 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 и контрольной работы;