Министерство образования и науки

Архангельской области

государственное бюджетное образовательное учреждение

среднего профессионального образования Архангельской области

«Коряжемский индустриальный техникум»

(ГБОУ СПО Архангельской области «Коряжемский индустриальный техникум»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ АО «КИТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А. А. Малахов

«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2013 г.

**ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

2013г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования

260807.01 Повар,кондитер

Организация-разработчик:

ГОУ СПО «Коряжемский индустриальный техникум» г Коряжма.

Разработчики:

Аксенова Евгения Сергеевна – преподаватель спецдисциплин

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 5 |
| **условия реализации программы учебной дисциплины** | 8 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 22 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 03Техническое оснащение и организация рабочего места**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) НПО

260807.01 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованапо профессии Повар,кондитер, в профессиональной подготовке, переподготовке, повышении квалификации, дополнительном образовании по профессии на базе основного общего образования, на базе среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

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

общепрофессиональная дисциплина

**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 изготовляемых блюд;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

-обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 207 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 138 часов;

самостоятельной работы обучающегося 69 часов.

**2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** |  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *138* |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | *60* |
| контрольные работы | *4* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *69* |
| в том числе: |  |
|  |  |
| ***Виды самостоятельной работы:***  Дать характеристику торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания ( по месту производственной практики).  Нарисовать схему заготовочного или доготовочного производственного цеха (по месту практики).  Составить таблицу производственного механического, теплового и холодильного оборудования ( по месту производственной практики).  Перечислить основные виды кухонной посуды и материалов из которых она изготовлена (по месту практики)  Дать характеристику универсальному приводу и сменным механизмам в зависимости от использования в производственном цехе (по заданию преподавателя)  Нарисовать схему механического, теплового оборудования ( по заданию преподавателя) |  |
| *Итоговая аттестация в форме* **экзамена** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*наименование*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | |  | **4** |
|  |  | |  |  |
| **Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания** | Содержание учебного материала | |  |
| 1  2  3  4 | Введение. Задачи и содержание предмета. Значение предприятий общественного питания, санитарное состояние и культура обслуживания, понятие о технологическом процессе и качестве приготовления пищи. |  | *2*  *2* |
| Понятие предприятия общественного питания. Основные типы предприятий, деление по производственно-торговому признаку.  Заготовочные предприятия. Назначение, разновидности, место расположения.  Доготовочные предприятия. Назначение, разновидности, место расположения.  Основные классы предприятий общественного питания.  Понятие класса предприятия общественного питания, учитывающие факторы при определении типа предприятия.  Ресторан, кафе, бар, кафетерий, столовая, закусочная, буфеты, кулинария.  Определение предприятия, ассортимент блюд, месторасположение, интерер, обслуживание, разновидности каждого вида предприятий. Структура управления. | *1* |
| Практические занятия:  - составить схему структуры управления предприятием общественного питания( по заданию преподавателя | |  |  |
|  | |  |
| **Тема 1.2.**  **Производственные помещения предприятий общ. питания** | Содержание учебного материала | |  |
| .1 Характеристика технологического процесса, предприятия с полным и неполным технологическим процессом.  2 Заготовочные цехи.  Мясной цех. Назначение, расположение, технологические линии, оборудование, организация рабочих мест.  Рыбный цех. Назначение, расположение, технологические линии, оборудование, организация рабочих мест.  Овощной цех. . Назначение, расположение, технологические линии, оборудование, организация рабочих мест.  3 Доготовочные цехи.  Холодный цех. Особенности организации. Назначение, расположение, технологические линии, оборудование, организация рабочих мест.  .Горячий цех. Суповое и соусное отделение Назначение, расположение, технологические линии, оборудование, организация рабочих мест.  4 Специализированные цехи.  Кондитерский цех. Особенности организации. Назначение, расположение, технологические линии, оборудование, организация рабочих мест.  5 Виды кухонной и столовой посуды, организация моечных  6 Складское хозяйство, правила хранения продуктов. Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд. | |  |
|  |
| Практические занятия:  - нарисовать схему мясного цеха  - нарисовать схему организации рыбного цеха  - нарисовать схему организации овощного цеха.  - нарисовать схему организации холодного цеха  - нарисовать схему организации горячего цеха.  - нарисовать схему организации кондитерского цеха | |  |
| Самостоятельная работа:  - ознакомиться с производственными цехами (по месту производственной практики;  - составить схему производственного цеха ( по заданию пр –теля) | |  |
| **Тема 2**  **Механическое**  **оборудование**  **Тема 2.1.**  **Машины для обработки овощей**  **Тема 2.2.**  **Машины для обработки мяса и рыбы**  **Тема 2.3.**  **Машины для под подготовки**  **Кондитерского**  **сырья** | Содержание учебного матер*иала* | |  |
| 1  2  3  1  2  3  1  2  3  4  5 | Сведения о машинах.  Классификация машин, их основные части и детали. Виды передач, аппараты включения, защиты и контроля. Общие правила эксплуатации и т/б.  Универсальные приводы.  Характеристика, условные обозначения, правила эксплуатации и т/б.  Привод ПМ-1,1 для мясорыбного цеха, назначение, комплектация.  Привод универсальный ПУ-0,6, назначение, комплектация, неполадки и способы устранения.  Сменные механизмы для приводов.  Мясорубка- назначение, строение, правила эксплуатации, техника безопасности. Неполадки и способы их устранения.  Многоцелевой механизм МС4-7-8-20. Назначение, устройство, правила эксплуатации.  Сменный механизм МС19-1400 - назначение, строение, правила эксплуатации, техника безопасности. Неполадки и способы их устранения.  Соковыжималка МС3-40 Назначение, устройство, правила эксплуатации.  Сменный механизм МС25-200, СМ12-15, МС10-160 - назначение, строение, правила эксплуатации, техника безопасности.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Практические занятия  - Назвать преимущества универсальных приводов перед индивидуальными приводами  - Расшифровать маркировку сменных механизмов ( по заданию преподавателя)  - приводы кухонных машин-задание 2.2. по рабочей тетради  Самостоятельная работа:  - перечислить приводы и сменные механизмы (по месту практики)  - установить как крепятся сменные механизмы в овощном цехе ( по месту практики)  **Контрольная работа** |  | *2* |
| Картофелеочистительные машины  МОК-125, КНА-600М - устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. Неполадки и способы их устранения.  Овощерезательные машины.  МРО-200 – принципы работы. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.  Протиро-резательные машины.  МП-800, МКП-60. . Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.  Мясорубка МИМ-82, МИМ-105 - - устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. Неполадки и способы их устранения.  Фаршемешалки-назначение МС8-150. Устройство, принцип действия, правила  эксплуатации.  Мясорыхлительная машина МРМ-15. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.  Котлетоформовочная машина МФК-2240. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.  Рыбоочиститель РО-1М.  Назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.  Практическая работа:  - нарисовать схему МОК-125, МКП-60  - схема классификации овощерезательных машин  - схема МИМ-82, МРМ-15, МФК-2240, РО-1М  - задание 3.2.,4.2.,4.3.  Самостоятельная работа:  - сравнительная характеристика МИМ-82 и мясорубки по месту практики  - дать характеристику машин для обработки и нарезки овощей  Механизм МДП-11-1  Назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.  Машина МИК-60.  Назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.  Механизм МС -12-15.  Назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. |  |
| **Тема 2.4 Машины для приготовления и обработки теста**  Классификация и назначение машин.  Просеивательная машина МПМ-800  Назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.  Тестомесильная машина ТММ-1М  Назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.  Тестораскаточная машина МРТ-60М  Назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности  Взбивальные машины.  Назначение, сменные инструменты, модификации. Машина МВ-35 М.  устройство, правила эксплуатации, техника безопасности, неисправности, причины и способы устранения.  **Тема 3. Тепловое оборудование.**  **Тема 3.1. Пищеварочные котлы.**  Классификация и устройство пищеварочных котлов. Обозначения, модификации.  Котел пищеварочный электрический опрокидывающий КПЭ-60, устройство, пр  Общие сведения о тепловом оборудовании, понятие теплообмена. Классификация теплового оборудования .Правила эксплуатации, техника безопасности, неисправности, причины и способы устранения  устранения. |  |
| **Тема 3.2.**  **Аппараты для жарки и выпечки**  **Тема 3.3.**  **Водогрейное оборудование.**  **Тема 4.**  **Холодильное оборудование.** | Содержание учебного материала | |  |  |
| 1  2  3  4  1  2 | Сковороды, способы обогрева, технологические требования, модификации.  Сковорода электрическая СКЭ-0,3 Назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности |  | *2*  *2* |
| Фритюрница электрическая секционно-модулированная ФЭСМ-20.  Назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности  Жарочные и пекарные шкафы.  Назначение, модификации.  Шкаф жарочный электрический секционно-модулированний ШЖЭСМ-2К.  Назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности  Варочно-жарочное оборудование.  Назначение, виды используемых энергоносителей, модификации, общие и различные конструктивные элементы.  Электрическая плита ЭП-2М.  Назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности  Назначение, классификация по признакам.  Кипятильник непрерывного действия электрический КНЭ-25. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации, неисправности, причины и способы устранения  Назначение, виды оборудования для раздачи пищи, раздаточные линии.  Мармиты, модификации. Мармит стационарный для первых блюд МСЭСМ-3.Правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.  Мармит для вторых блюд МСЭСМ-50 .Правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда. | *1* |
| Практические занятия:  - составить схему классификации теплового оборудования  - составить схему классификации пищеварочных котлов  - нарисовать схему пищеварочного котла КЭП-60  - составить схему классификации жарочного оборудования  - плиты-задание 10.6. по рабочей тетради  - электрический кипятильник непрерывного действия КНЭ-25-задание 11.2. по раб.тет.  - оборудование для раздачи пищи- задание 12.1.(по рабочей тетради)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Самостоятельная работа:  - перечислить виды теплового оборудования по месту пр. практики  - нарисовать схему раздаточной линии ( по месту производственной практики)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Содержание учебного материала  Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения. Виды хладоагентов.  Компрессорные холодильные машины. Классификация холодильного оборудования.  Холодильные шкафы. Назначение, модификации, устройство.  Холодильная камера КХС-2-6, КХН-2-6М. Устройство, техническая характеристика.  Холодильные прилавки и витрины «Пингвин-В»,ПВ-Ш. Назначение, устройство, правила эксплуатации холодильного оборудования.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Практические занятия:  - нарисовать схему компрессорной холодильной машины  - классификация холодильного оборудования (схема)  - холодильные шкафы-задание 13.4. (по рабочей тетради)\_Самостоятельная работа:  - дать характеристику холодильного оборудования (по месту практики) | |  |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технического оснащения и организации рабочего места.

*Оборудование учебного кабинета:*

1. Доска для письма
2. Столы
3. Стулья
4. Стеллажи
5. Таблицы
6. Макеты

*Технические средства обучения:*

1.   Видеопроектор

2.   Компьютер с лицензионными программами

3.   Экран

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

***Основные источники****:*

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – М.: ИЦ Академия, 2008. – 288 с.

2. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 253 с.

3.Стрельцов, А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для нач. проф. образования/ А.Н. 3. Стрельцов, В.В. Шишов. – М.: ИРПО: ИЦ Академия, 2003. – 272 с.

4. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 373 с.

***Дополнительные источники:***

1. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник/ В.М.Калинина. – М.: Мастерство, 2001. – 432 с.

2. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие/ Е.С. Оробейко, Н.Г.Шредер. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 320 c.

**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** |
| Организация рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд. | Экспертное  оценивание выполнения практической работы |
| Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. | Экспертное оценивание выполнения практической работы |
| Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства. | Тестирование  Контрольная работа |
| Организация проведения мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. | Устный опрос |
| Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. | Устный опрос |
| Демонстрация знаний характеристики основных типов организации общественного питания. | Контрольная работа |
| Демонстрация знаний принципов организации кулинарного и кондитерского производства. | Устный опрос |
| Демонстрация знаний учета сырья и готовых изделий на производстве. | Устный опрос |
| Демонстрация знаний устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования. | Тестирование  Контрольная работа |
| Демонстрация знаний правил безопасного использования технологического оборудования. | Устный опрос |
| Демонстрация знаний видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции. | Тестирование  Контрольная работа |