МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЕМЕЛЬЯНОВСКИЙ ДОРОЖНО – СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

**3.1.** **Организация производства и оборудование предприятий общественного питания**

по профессии

**12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

(адаптированная программа)

Емельяново

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
|  |
| ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ 4 |
| СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7 |
| условия реализации программыучебной дисциплины 17 |
| Контроль и оценка результатовОсвоения учебной дисциплины 18 |

Рабочая (адаптированная) программа профессиональной дисциплины 3.1. Организация производства и оборудование предприятий общественного питания разработана с учетом единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30.

Организация разработчик:

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Емельяновский дорожно – строительный техникум».

Разработчики:

Трошкина Ирина Викторовна – преподаватель краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Емельяновский дорожно – строительный техникум».

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины 3.1. Организация производства и оборудование предприятий общественного питания является частью основной программы профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов (адаптированная для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья) разработана на основании квалификационных требований.

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

Учебная дисциплина Организация производства и оборудование предприятий общественного питаниявходит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины** является профессиональная подготовка, хорошее знание организации рабочих мест, организации производств предприятий общественного питания, овладения знаниями и умениями основных видов технологического оборудования предприятий общественного питания. Предмет даёт представление об оборудовании используемого на предприятиях общественного питания, знания оборудования, умение им пользоваться.

В результате освоения дисциплины обучающийся

**должен знать:**

З1-классификацию предприятий общественного питания,

З2-организацию производств и рабочих мест,

З3-понятия об оборудовании, правила эксплуатации,

З4-технику безопасности,

З5технические характеристики,

З6-принципы работы машин и сменных механизмов.

**должны уметь:**

У1-классифицировать предприятия общественного питания,

У2- представлять организацию рабочих мест,

У3-классифицировать машины,

У4- перечислять основные части и детали машин.

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

**3.1. Организация производства и оборудование предприятий общественного питания**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | |
|  | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная | |
| Всего | в т. ч. лабораторные и практические |
| 1 курс | 66 |  | 66 |  |
| 1 семестр | 34 |  |  |  |
| 2 семестр | 32 |  |  |  |
| 2 курс | 58 |  | 58 |  |
| 3 семестр | 58 |  |  |  |
| *Итого:* | 124 |  | 124 |  |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.Организация производства и оборудование предприятий общественного питания**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** | | | |
| *Всего:* | 1 курс | | 2 курс |
| 1семестр | 2семестр | 3 семестр |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка** | 124 | 34 | 32 | 58 |
| в том числе: |  |  |  |  |
| лабораторные и практические занятия |  |  |  |  |
| Самостоятельная работа |  |  |  |  |
| **Всего** | 124 | 34 | 32 | 58 |
| ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета* | | | | |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.Организация производства и оборудование предприятий общественного питания**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ занятия** | **Наименование разделов и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа** | **Учебная нагрузка (час.)** | | | | **Знания, умения, практический опыт** | **Коды формирующие компетенции** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка** | **Самостоятельная работа** | **Обязательная аудиторная** | |
| **Всего** | **в т.ч. лабораторные и практические** | **ОК** | **ПК** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **Всего часов** | | | | **124** |  |  |  |  |  |  |
| ***1 курс,1 семестр*** | | | | ***34*** |  | ***34*** |  |  |  |  |
| **Тема 1.Общественное питание в современных условиях.** | | | | **4** |  | **4** |  |  |  |  |
| 1 | | Основные направления развития общественного питания. | Состояние, задачи и перспективы развития общественного питания. | 1 |  | 1 |  | З1,З2  У1 |  |  |
| 2 | | Классификация предприятий общественного питания. | Знакомство с классификацией ПОП. | 1 |  | 1 |  | З1,З2  У1 |  |  |
| 3-4 | | Типы предприятий общественного питания. | Ресторан, столовая, кафе, бар, закусочная. | 2 |  | 2 |  | З1,З2  У1 |  |  |
| **Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания.** | | | | **8** |  | **8** |  |  |  |  |
| 5-6 | | Организация снабжения. Формы и способы поставки продуктов. | Схема организации снабжения. | 2 |  | 2 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 7-8 | | Организация работы складских помещений. | Организация работы складских помещений. | 2 |  | 2 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 9 | | Хранение и отпуск продуктов. | Условия хранения продуктов. Отпуск продуктов | 1 |  | 1 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 10 | | Тарное хозяйство. | Схема тарного хозяйства. | 1 |  | 1 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 11-12 | | Контрольная работа. |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |
| **Тема 3.Организация производства.** | | | | **22** |  | **22** |  |  |  |  |
| 13-14 | | Требования к созданию оптимальных условий труда. | Требования к созданию оптимальных условий труда для данной профессии. | 2 |  | 2 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 15-16 | | Организация рабочих мест. | Организация рабочих мест для данной профессии. | 2 |  | 2 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 17-18 | | Организация работы овощного цеха. | Организация работы овощного цеха. Схема. | 2 |  | 2 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 19-20 | | Организация работы мясного цеха. | Организация работы мясного цеха. Схема. | 2 |  | 2 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 21-22 | | Организация работы птице гольевого цеха. | Организация работы птице гольевого цеха. Схема. | 2 |  | 2 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 23-24 | | Организация работы рыбного цеха. | Организация работы рыбного цеха. Схема. | 2 |  | 2 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 25-26 | | Организация работы цеха доработки полуфабрикатов. | Организация работы цеха доработки полуфабрикатов. Схема. | 2 |  | 2 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 27-28 | | Организация работы цеха обработки зелени. | Организация работы цеха обработки зелени. Схема. | 2 |  | 2 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 29-32 | | Организация работы холодного цеха. | Организация работы холодного цеха. Схема. | 4 |  | 4 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 33-34 | | Контрольная работа |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |
| ***1 курс,2 семестр*** | | | | **32** |  | **32** |  |  |  |  |
| **Тема 4.Организация рабочих мест.** | | | | **10** |  | **10** |  |  |  |  |
| 35-36 | | Организация рабочих мест в холодном цехе. | Организация рабочих мест в холодном цехе. Схема. | 2 |  | 2 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 37-40 | | Организация работы цеха мучных изделий. | Организация работы цеха мучных изделий. Схема. | 4 |  | 4 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 41-42 | | Организация работы вспомогательных производственных помещений. | Организация работы вспомогательных производственных помещений. Схема. | 2 |  | 2 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 43-44 | | Качество выпускаемой продукции. | Схема качества выпускаемой продукции. | 2 |  | 2 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| **Тема 5. Основы организации труда.** | | | | **6** |  | **6** |  |  |  |  |
| 45-46 | | Режим труда и отдыха. | Режим труда и отдыха для рабочего персонала. | 2 |  | 2 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 47-48 | | Требования к производственному персоналу. | Предъявляемые требования к производственному персоналу. | 2 |  | 2 |  | З1,З2  У1,У2 |  |  |
| 49-50 | | Контрольная работа. |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |
| **Тема 6. Перспективы развития оборудования общественного питания.** | | | | **16** |  | **16** |  |  |  |  |
| 51-54 | | Универсальные приводы. Сменные механизмы. | Техническая характеристика универсальных приводов. Правила крепления сменных механизмов на универсальные приводы. | 4 |  | 4 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 55-56 | | Мясорубка МС-2-70. | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 2 |  | 2 |  |  |  |  |
| 57-58 | | Многоцелевой механизм МС-4-7-8-20. | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 2 |  | 2 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 59-60 | | Сменный механизм для рыхления мяса МС 19-1400. | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 2 |  | 2 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 61-62 | | Механизм для нарезки вареных овощей МС18-160. | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 2 |  | 2 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 63-64 | | Сменный механизм МС28-100. | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 2 |  | 2 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 65-66 | | **Дифференцированный зачет** |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |
| ***2 курс, 3 семестр*** | | | | **58** |  | **58** |  |  |  |  |
| **Тема 7. Перспективы развития оборудования общественного питания.** | | | | **6** |  | **6** |  |  |  |  |
| 67-68 | | Сменный механизм МС 25-200. | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 2 |  | 2 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 69-70 | | Сменный механизм МС12-15. | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 2 |  | 2 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 71-72 | | Механизм для нарезки свежих овощей МС27-40 | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 2 |  | 2 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| **Тема 8. Машины для обработки овощей.** | | | | **10** |  | **10** |  |  |  |  |
| 73-74 | | Способы очистки картофеля. Щелочной, паровой, комбинированный, термический или тепловой, механический способы. | Способы очистки картофеля. Щелочной, паровой, комбинированный, термический или тепловой, механический способы. | 2 |  | 2 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 75-76 | | Картофелеочистительная машина МОК-250. | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 2 |  | 2 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 77-78 | | Картофелеочистительная машина непрерывного действия КНН-600М. | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 2 |  | 2 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 79-80 | | Овощерезательная машина МРО-200. | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 2 |  | 2 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 81-82 | | Контрольная работа. |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |
| **Тема 9. Машины для обработки мяса и рыбы.** | | | | **10** |  | **10** |  |  |  |  |
| 83-86 | | Мясорубки МИМ-82, МИМ-105. | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 4 |  | 4 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 87-88 | | Фаршемешалка МС-150. | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 2 |  | 2 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 89-90 | | Котлетоформовочная машина МФК-2240. | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 2 |  | 2 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 91-92 | | Рыбоочиститель РО-1М. | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 2 |  | 2 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| **Тема 10. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.** | | | | **10** |  | **10** |  |  |  |  |
| 93-96 | | Машина для просеивания муки МПМ-800. | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 4 |  | 4 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 97-98 | | Тестомесильная машина ТММ-1М. | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 2 |  | 2 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 99-100 | | Взбивальные машины. | Назначение, устройство, основные рабочие части, порядок сборки, принцип работы. | 2 |  | 2 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 101-102 | | Правила заточки и правки ножей. | Правила заточки и правки ножей. | 2 |  | 2 |  | З3,З4,З5  У4 |  |  |
| **Тема 11. Охрана труда и техника безопасности.** | | | | **20** |  | **20** |  |  |  |  |
| 103-104 | | Правила эксплуатации используемого оборудования. | Правильное использование оборудования | 2 |  | 2 |  | З1-З6  У1-У4 |  |  |
| 105-106 | | Производственный травматизм. | Классификация производственных травм. Профессиональные заболевания. | 2 |  | 2 |  | З5  У1 |  |  |
| 107-108 | | Первая помощь при несчастных случаях на производстве. | Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях. | 2 |  | 2 |  | З5  У1 |  |  |
| 109-112 | | Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. | Мероприятия организационного и технического характера, направленные на предотвращение несчастных случаев на производстве. | 4 |  | 4 |  | З4,З5  У1 |  |  |
| 113-114 | | Пожарная безопасность. | Мероприятия, направленные на предотвращение воздействия опасных факторов пожара. | 2 |  | 2 |  | З4,З5  У1 |  |  |
| 115-116 | | Требования безопасности перед началом работы. | Комплекс требований безопасности перед началом работы. | 2 |  | 2 |  | З4,З5  У1 |  |  |
| 117-118 | | Требования безопасности во время работы. | Комплекс требований безопасности во время работы. | 2 |  | 2 |  | З4,З5  У1 |  |  |
| 119-120 | | Требования безопасности по окончании работы. | Комплекс требований безопасности по окончании работы. | 2 |  | 2 |  | З4,З5  У1 |  |  |
| 121-122 | | Контрольная работа. |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |
| 123-124 | | **Дифференцированный зачёт.** |  | **2** |  | **2** |  |  |  |  |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

**3.1. Требования к материально-техническому оснащению**

Реализация программы дисциплины Организация производства и оборудование предприятий общественного питания требует наличие учебного кабинета Технического оснащения и организации рабочего места

**3.1.1. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплинеОрганизация производства и оборудование предприятий общественного питания

**3.1.2. Контрольно-измерительные материалы:**

-контрольные вопросы;

-тесты;

-карточки;

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/Н.А.Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400с.

2. Анфимова Н. А. Кулинария : учебник для нач. проф. образования / Н. А. Ан- фимова. — 9-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 400 с.

<http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_23288.pdf>

3.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», 2016. – 248с.

4.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. — 11-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 320 с.

<http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_18196.pdf>

Дополнительные источники:

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обществ. питания. Составитель Л.Е.Голунова СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2015. — 688 с.

# **4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

# **Контроль** **и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Раздел (тема) учебной дисциплины | **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Тема 1. Общественное питание в современных условиях.** | З1,З2  У1 | Опрос |
| **Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания.** | З1,З2  У1,У2 | Контрольная работа |
| **Тема 3. Организация производства.** | З1,З2  У1,У2 | Контрольная работа |
| **Тема 4.Организация рабочих мест.** | З1,З2  У1,У2 | Работа со схемой |
| **Тема 5. Основы организации труда.** | З1,З2  У1,У2 | Контрольная работа |
| **Тема 6. Перспективы развития оборудования общественного питания.** | З1-З6  У1-У4 | Контрольная работа |
| **Тема 7. Машины для обработки овощей.** | З1-З6  У1-У4 | Контрольная работа |
| **Тема 8. Машины для обработки мяса и рыбы.** | З1-З6  У1-У4 | Опрос |
| **Тема 9. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.** | З1-З6  У1-У4 | Опрос |
| **Тема 10. Охрана труда и техника безопасности.** | З1-З6  У1-У4 | Контрольная работа |