

Аннотация к программе
Дисциплина
ОП.10. «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»
Преподаватель Антонова Е.М.

Согласовано: ИП «Романова НР» директор Романова Н.Р.

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла из вариативной части (компонент образовательного учреждения)

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» WS, студент должен **знать и понимать:**

- схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;
- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню.

уметь:

- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 196 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 131 часа;
практические работы - 40 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 65 часов.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания

Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания (1-2)

Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест

Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Тема 2.1 Механическое оборудование

Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.

Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации

Тема 2.2 Тепловое оборудование

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации

Тема 2.3 Холодильное оборудование

Основы холодильной техники. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).

Условия реализации учебной дисциплины

Требования к материально - техническому обеспечению.

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Учебная кухня ресторана, оснащенная рабочими места по количеству обучающихся и технологическим оборудованием

Информационное обеспечение реализации программы Печатные издания:

1. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. - М: Издательский центр «Академия», 2017г. - 240с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 1-е изд. - М: Издательский центр «Академия», 2016. - 240 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. - 13-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2015. - 432 с.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/>
5. <http://www.food-service.ru/catalog>
6. www.restoracia.ru