

Министерство образования и науки Мурманской области

**«Северный национальный колледж»
(филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)**



УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКТ
учебной дисциплины

**ОП.09 Техническое оснащение и организация рабочего места в пищевом
производстве**

основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицирован-
ных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Учебно-методический комплект учебной дисциплины **ОП.09 Техническое оснащение и организация рабочего места в пищевом производстве** для профессии среднего профессионального образования естественно-научного профиля: **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.**

Организация-разработчик:

«Северный национальный колледж» (филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)

Составитель:

Мировова Е.Л., преподаватель

Ответственный:

Советкина С.В., начальник отдела по учебной работе

РАССМОТРЕНО:

на заседании ЦМК филиала

Протокол

от «01» сентября 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

Наименование разделов	стр.
1. Введение	4
2. Образовательный маршрут	5
3. Содержание дисциплины 3.1. Краткое содержание теоретического материала программы 3.2. Лабораторные работы 3.3. Практические занятия 3.4. Самостоятельная работа	6
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 4.1. Текущий контроль 4.2. Итоговый контроль по УД	8
5. Информационное обеспечение дисциплины	9

1. ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ СТУДЕНТ!

Учебно-методический комплекс по дисциплине *Техническое оснащение и организация рабочего места в пищевом производстве* создан Вам в помощь для работы на занятиях, при выполнении домашнего задания и подготовки к текущему и итоговому контролю по дисциплине.

УМК по дисциплине включает теоретический блок, перечень практических занятий и/или лабораторных работ, задания для самостоятельного изучения тем дисциплины, вопросы для самоконтроля, перечень точек рубежного контроля, а также вопросы и задания по дифференцированному зачету.

Приступая к изучению новой учебной дисциплины, Вы должны внимательно изучить список рекомендованной основной и вспомогательной литературы. Из всего массива рекомендованной литературы следует опираться на литературу, указанную как основную.

Основные понятия, используемые при изучении содержания дисциплины, приведены в глоссарии.

После изучения теоретического блока приведен перечень лабораторных и практических работ, выполнение которых обязательно. Наличие положительной оценки по практическим и лабораторным работам необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае отсутствия на уроке по уважительной или неуважительной причине Вам потребуется найти время и выполнить пропущенную работу.

В процессе изучения дисциплины предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая *составление таблиц и кроссвордов, написание рефератов, подготовка к практическим работам*.

По итогам изучения дисциплины проводится дифференцированный зачет.

В результате освоения дисциплины Вы должны 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 Вы должны 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

В результате освоения дисциплины у Вас должны формироваться общие компетенции (ОК):

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определённым руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний (для юношей).

А так же профессиональные компетенции, к освоению которых готовит содержание дисциплины.

ПК 1.1 - 1.2

ПК 2.1 - 2.5

ПК 3.1 - 3.4

ПК 4.1 - 4.3

ПК 5.1 - 5.4

ПК 6.1 - 6.4

ПК 7.1 - 7.3

ПК 8.1 - 8.6

Внимание! Если в ходе изучения дисциплины у Вас возникают трудности, то Вы всегда можете к преподавателю прийти на индивидуальную консультацию, которые проводятся согласно графику.

В случае, если Вы пропустили занятия, Вы также всегда можете прийти на консультацию к преподавателю.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.09 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ.**

2.
Таблица 1

Формы отчетности, обязательные для сдачи	Количество
практические занятия	10+8
Точки рубежного контроля	3
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе: ознакомление с основными типами предприятий Опочки; составить отчет.	
Схемы планировки производственных цехов.	
Размещение оборудования и инвентаря в кондитерском цехе	
Подготовка рефератов	
Поиск информации в интернете	
Подготовка к практическим работам	
Самостоятельное изучение материала по учебнику	
Изучение материала по дополнительной литературе	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Желаем Вам удачи!

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Краткое содержание теоретического материала программы.

Раздел 1.

Организация производства.

Тема 1.1.

Характеристика основных типов организации общественного питания.

Тема 1.2.

Принцип организации кулинарного и кондитерского производства

Тема 1.3.

Организация работы подсобных помещений.

Тема 1.4.

Организация обслуживания посетителей.

Раздел 2.

Основы калькуляции и учета.

Тема 2.1

Учет сырья и готовых изделий на производстве

Раздел 3.

Техническое оснащение предприятий общественного питания.

Тема 3.1.

Общие сведения о машинах

Тема 3.2.

Универсальные приводы

Тема 3.3.

Машины для обработки овощей и картофеля

Тема 3.4.

Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 3.5.

Варочное оборудование

Тема 3.6.

Жарочное оборудование

Тема 3.7.

Водогрейное оборудование

Тема 3.8.

Аппараты для тепловой обработки пищевых продуктов в электрическом поле СВЧ

Тема 3.9.

Оборудование для раздачи пищи

Тема 3.10.

Холодильное оборудование

1.1. Практические занятия (темы, содержание)

№ практи- ческого занятия			Формы и методы кон- троля
	Наименование темы и содержание заня- тий по программе	Кол-во часов	
	Тема 1.1.		
1	Распределение предприятий общественного питания по классам	1	Оценка результатов выпол- нения практической работы.
2	Тема 1.2. Составление схем организации технологиче- ских процессов в кондитерском и кулинар- ных цехах.	1	Оценка результатов выпол- нения практической работы.
3	Тема 1.3 Составление схемы размещения оборудова- ния в моечной столовой и кухонной посуды.	2	Оценка результатов выпол- нения практической работы
4	Тема 1.4. Складывание салфеток. Составление меню столовой.	2	Оценка результатов выпол- нения практической работы
5	Тема 2.1. Составление расчета потребности сырья на плановый выпуск, требования накладной, дневного заборного листа.	2	Оценка результатов выпол- нения практической работы
6	Тема 3.2. Эксплуатация универсальных приводов. Возможные неполадки, причины и способы устранения (заполнение таблицы). Комплектация приводов сменными меха- низмами и их назначение (заполнение таб- лицы).	2	Оценка результатов выпол- нения практической работы
7	Тема 3.3. 1. Эксплуатация машин для нарезки сырых овощей. 2. Эксплуатация машин для нарезки и про- тирания овощей 3. Разбор схемы и понятие о поточных лини- ях по переработке овощей 4. Эксплуатация картофелеочистительных машин	2	Оценка результатов выпол- нения практической работы
8	Тема 3.4. 1. Эксплуатация фаршемешалки и куттера. 2. Мясорубки, устройство, принцип работы, правила эксплуатации. 3. Эксплуатация машин и механизмов для рыхления мяса. 4. Котлетоформовочная машина: назначение, принцип действия, правила эксплуатации.	2	Оценка результатов выпол- нения практической работы
9	Тема 3.5. Эксплуатация пищеварочных котлов Пароконвектоматы: их назначение, правила эксплуатации	2	Оценка результатов выпол- нения практической работы

10	Тема 3.6. 1. Эксплуатация электрических сковород с косвенным обогревом. 2. Эксплуатация вращающихся жаровен. 3. Эксплуатация фритюрницы. 4. Эксплуатация жарочных и пекарных шкафов.	2	
-----------	--	----------	--

- 3.3. Самостоятельная работа (виды, формы контроля, методические рекомендации)**
 В процессе изучения дисциплины предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая следующие виды заданий:
1. Подготовка рефератов.
 2. Составление таблиц.
 3. Подготовка к лабораторным и практическим работам.
 4. Составление кроссвордов.
 5. Работа с книгой и составление краткого конспекта.

Форма контроля самостоятельной работы:

выполнение и сдача ЛПР, тест, защита реферата, проверка конспекта и таблиц, проверка расчетов, проверка рабочих тетрадей и др.

Методические рекомендации к написанию реферата

Важно разобраться сначала, какова тема и цель.
 Подбор литературы и изучение её.
 Предварительный план работы. В нем выделить основные части (вводная, основная и заключительная), раскрывающие их содержание.
 Кратко систематизировать изученную литературу, излагать сущность прочитанного.
 Проверить текст и если нужно доработать.
 Оформить на листах А-4: 1 лист – титульный, где пишется тема, Фамилия И.О. обучающего, группа, курс. 2,3 листы - основная и заключительная часть. Дополнить фото, схемами, таблицами и т.д

Методические рекомендации по составлению конспекта.

Внимательно прочитать текст.
 Выделить главное.
 Составить план.
 Кратко сформулировать основные положения текста.
 Законспектировать материал, излагая сущность прочитанного материала, соблюдая план.
 Записи следует вести четко и ясно.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УД

1.1. Текущий контроль

Перечень точек рубежного контроля	Охват тем	Форма контроля
1 раздел 2 раздел 3 раздел	1.1.-1.4. 2.1 3.1-3.10	Оценка результатов лабораторно-практических работ Оценка устного опроса Оценка тестового контроля

		Оценка рефератов, таблиц, кресслов Оценка контрольных работ
--	--	---

1.2. Итоговый контроль по УД

Тестовые задания

Структура контрольного задания

Раздел 1. Тема 1: «Общие сведения о машинах»

проверяемые результаты: У2,У3,3.3

Инструкция по проведению тестового задания

- 1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
- 4. Время выполнения: 20 минут

1. Что такое машина? _____

2. Какую работу в зависимости от назначения могут выполнять машины?

3. Какой технологической обработке могут подвергаться пищевые продукты? _____

4. Как по степени автоматизации и механизации могут подразделяться машины?

5. Какую цель преследуют при использовании машин и механизмов?

Критерии оценки

Оценка «5» - все задания выполнены верно

Оценка «4»- 4 вопроса задания выполнены верно

Оценка «3»- 3 вопроса задания выполнены верно

Оценка «2» - задание не выполнено

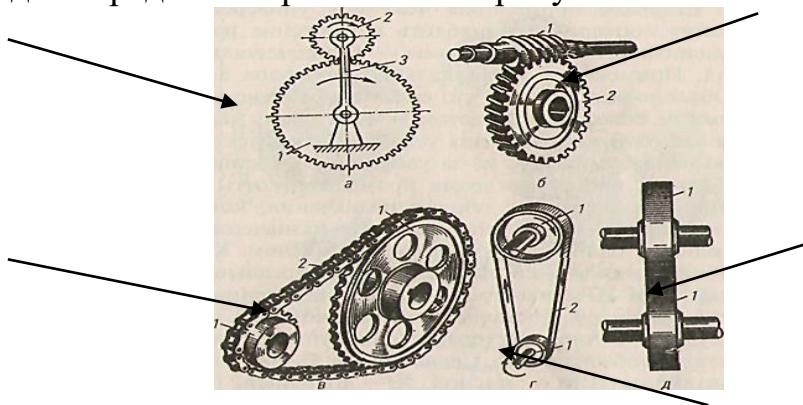
Задание №2

Раздел 1 Тема 2.1 «Общие сведения о машинах»

- проверяемые результаты: У2,У3,31,33,34

- 1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
- 4. Время выполнения: 20 минут

1. Назовите виды передач изображенные на рисунке:



2. Какие передачи получили широкое применение в передаточных механизмах машин? _____
3. Передача, которая бесшумна, проста по конструкции и предохраняет машины от поломки. _____.
4. Эти передачи применяются в машинах и механизмах при больших расстояниях между валами параллельном расположении их осей.
_____.
5. Что называют передачей?

Критерии оценки

Оценка «5» - все задания выполнены верно
 Оценка «4» - 4 вопроса задания выполнены верно
 Оценка «3» - 3 вопроса задания выполнены верно
 Оценка «2» - задание не выполнено

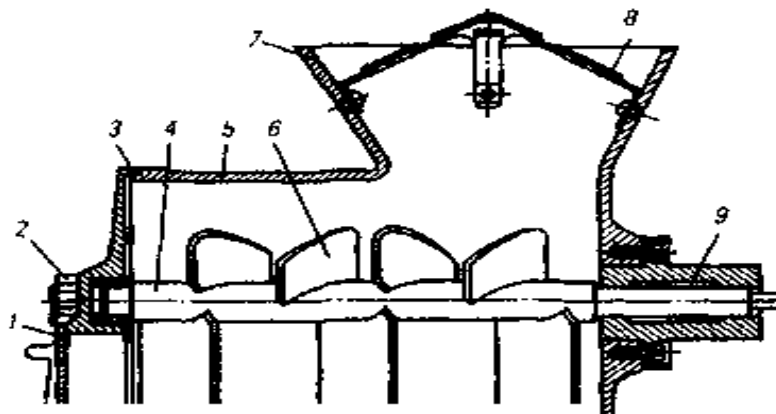
Задание №3

Вопросы для дифференцированного зачета
Раздел 1 тема 5 «Машины для обработки мяса и рыбы»

- проверяемые результаты: У2, У3, 31, 33, 34

- 1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
- 4. Время выполнения: 20 минут

1. Перечислите все детали сменного механизма.



- 1.1 _____
- 1.2 _____
- 1.3 _____
- 1.4 _____
- 1.5 _____
- 1.6 _____
- 1.7 _____
- 1.8 _____
- 1.9 _____

2. Перечислите правила техники безопасности при работе со сменным механизмом.

Критерии оценки

Оценка «5» - все задания выполнены верно

Оценка «4»- задания выполнены с неточностями

Оценка «3»- задание выполнено с неточностями и не в полном объеме

Оценка «2» - задание не выполнено

5.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основные источники:

В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, Москва. Издательский центр «Академия» 2013 г.

Дополнительные источники:

Интернет ресурсы

В.В. Усов - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник для учреждений начального профессионального образования. Москва. Издательский центр «Академия» 2013 г.

Л.А. Радченко – Организация производства на предприятиях общественного питания для образовательных учреждений среднего профессионального образования, издание седьмое, дополненное и переработанное, Ростов-на-Дону «Феникс» 2014 г.

Инструкция по охране труда при кулинарных работах ИОТ-26; 2014 г.

Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой ИОТ-024, 2014 г.

Инструкция по охране труда при работе с электроплитой ИОТ-025, 2014 г.

Инструкция по охране труда при мытье посуды ИОТ-027, 2014г.

Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом ИОТ-029, 2014 г.

Нормативно-правовые источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания /Авт. – сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – А.С.К., 2012

1. СанПин 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания. Изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
2. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования
5. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». – М. : Омега-Л, 2010. – 47 с.

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание / [Электронный ресурс]. www.edu.ru – Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>