

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению
лабораторных и практических работ
по дисциплине
**ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ
по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.М. Ким
« 06 » сентября 2014 г.

Разработчики:

Калимбетова О.Н., преподаватель;

Осипенко Г.В., зав. отделением общественного питания

Одобрено на заседании ПЦК

общетехнических дисциплин

Протокол № 1 от « 5 » сентября 2014 г.

Председатель ПЦК

Шадрина О.И. Шадрина

Согласовано Осипенко Г.В. Осипенко, зав. отделением общественного питания

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания составлены в помощь студентам для выполнения лабораторных работ и практических занятий рабочей программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Лабораторные работы и практические занятия рабочей программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» в группах НПО выполняются в процессе изучения обязательной внеаудиторной учебной нагрузки и составляют 32 часа, в т.ч. 5 часов отводится на выполнение контрольных работ.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» должен обладать общими компетенциями и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

В результате выполнения лабораторных работ и практических занятий предполагается, что студент овладеет следующими **общими компетенциями**:

Код	Наименование результата обучения
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, определенных 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, необходимый 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.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате выполнения лабораторных работ и практических занятий предполагается, что студент овладеет следующими **профессиональными компетенциями**:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В результате освоения учебной 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;
- производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения учебной 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.

Методические указания включают в себя:

1. Темы и цели к лабораторным работам и практическим занятиям;
2. Перечень заданий;
3. Пособия для работы;
4. Алгоритм действий;
5. Критерии оценок;
6. Формы контроля;
7. Литературу, необходимую для выполнения лабораторных работ и практических занятий.

Критериями оценки являются:

- полнота знаний (количество воспроизведенных существенных признаков изученного);
- системность (осознание связей между элементами знаний);
- обобщенность (сознание общности связей между элементами знаний);
- действенность (применение знаний в конкретных условиях);
- прочность (сохранение в памяти полученных знаний).

При оценивании практических навыков учитывается:

- Самостоятельное применение знаний в практической деятельности;
- Выполнение заданий как воспроизводящего, так и творческого характера;
- Степень помощи преподавателя при выполнении задания;
- Степень самостоятельности и нестандартности выполнения практических заданий;
- Умение грамотно использовать теоретические знания.

Цель выполнения лабораторных работ и практических занятий:

Цель выполнения практических занятий: реализация процесса организации рабочих мест в соответствии с видами изготавливаемых блюд, подбора необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, а так же отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

Цель выполнения лабораторных работ: формирование первичных навыков по обслуживанию и мелкому ремонту основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства,

Работа студента по теме лабораторного занятия делится на два этапа:

- самостоятельная подготовка к занятию и организация и проведение лабораторных работ.

Самостоятельная подготовка к занятию: используя материал учебной литературы и других источников студенту необходимо уяснить особенности устройства, принципа работы, порядка подготовки машин и механизмов к работе, правила безопасной эксплуатации;

Организация и проведение лабораторной работы: лабораторные занятия проводятся в лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места» с деление учебной группы на 2 подгруппы. Лаборатория должна быть оснащена действующим оборудованием, плакатами и схемами оборудования в разрезе, необходимым инструментом, рядом с машиной должны быть вывешены правила работы и техники безопасности.

До начала проведения лабораторных работ преподаватель должен произвести внешний осмотр действующего оборудования, проверить исправность оборудования, надежность его заземления. Перед включением оборудования преподаватель должен проверить правильность его сборки и работу на холостом ходу. После выполнения лабораторной работы преподаватель должен проверить состояние оборудования и рабочих мест.

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению лабораторных работ и практических занятий.

Таблица № 1

Темы лабораторных работ и практических занятий

№ работ ы	Название			Кол-во часов
	раздела	темы	Наименование работ	
1.	Раздел 1. Организация кулинарного производства.	Тема 1.1. Характеристика и организация кулинарного производства предприятий общественного питания	Практическое занятие № 1 тема: «Организация кулинарного производства».	4
2.		Тема 1.2. Реализация готовой продукции общественного питания.	Практическая работа № 2 тема: «Реализация готовой продукции общественного питания».	2
3.		Тема 1.3. Учет сырья и готовых изделий на производстве.	Практическое занятие № 3 тема «Учет сырья и готовых изделий на производстве».	1
4.	Раздел 2. Техническое оснащение кулинарного производства.	Тема 2.1.3. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация машин для обработки овощей, мяса, рыбы.	Лабораторная работа № 1 тема: «Машины для обработки овощей».	2
5.			Лабораторная работа № 2 тема: «Машины для обработки мяса, рыбы».	2
6.		Тема 2.1.4. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация машин для приготовления теста, нарезки хлеба и гастрономических товаров.	Лабораторная работа № 3 тема: «Машины для приготовления теста, нарезки хлеба и гастрономических товаров».	2
7.		Тема 2.2.1. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация пищеварочных котлов, аппаратов пароварочных, пароконвектоматов, шкафов жарочных, пекарских, СВЧ печей.	Лабораторная работа № 4 тема: «Пищеварочные котлы, аппараты пароварочные, пароконвектоматы».	2
8.			Лабораторная работа № 5 тема: «Шкафы жарочные, пекарские, СВЧ шкафы».	1
9.		Тема 2.2.2. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация сковород, фритюрниц, кофеварок, сосисковарок, плит, водогрейного оборудования.	Лабораторная работа № 6 тема: «Сковороды, фритюрницы, кофеварки, сосисковарки, плиты, водогрейное оборудование».	2
10.		Тема 2.2.3. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация оборудования для раздачи пищи.	Лабораторная работа № 7 тема: «Оборудование для раздачи пищи».	2
11.		Тема 2.5. Холодильное оборудование.	Лабораторная работа № 8 тема: «Холодильное оборудование».	1
12.	Раздел 3. Организация производства, техническое оснащение хлебопекарног о и кондитерского производства.	Тема 3.1. Принципы организации хлебопекарного и кондитерского производства.	Практическое занятие № 4 тема: «Организация хлебопекарного производства».	2
			Практическое занятие № 5 тема: «Организация кондитерского производства».	2
13.		Тема 3.2. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация оборудования хлебопекарного и кондитерского производства.	Лабораторная работа № 9 тема: «Оборудование хлебопекарного и кондитерского производства».	2
Итого				27