

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
самостоятельных внеаудиторных 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;

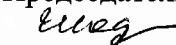
Осипенко Г.В., зав. отделением общественного питания

Одобрено на заседании ПЦК

общетехнических дисциплин

Протокол № 1 от « 5 » сентября 2014 г.

Председатель ПЦК

 О.И. Шадрина

Согласовано



Г.В. Осипенко, зав. отделением общественного питания

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Самостоятельные работы рабочей программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» в группах НПО выполняются в процессе изучения обязательной внеаудиторной учебной нагрузки и составляют 27 часов.

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 самостоятельных работ 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 самостоятельных работ 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.

Методические указания включают в себя:

1. Темы к самостоятельным работам;
2. Перечень заданий;
3. Пособия для работы;
4. Алгоритм действий;
5. Критерии оценок;
6. Формы контроля;
7. Литературу, необходимую для выполнения самостоятельных работ.

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).

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению самостоятельных работ.

Таблица № 1

Темы и задания самостоятельных работ

№ работ	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	Письменные ответы на вопросы и задания по теме «Характеристика и организация кулинарного производства предприятий общественного питания».	2
2.		Тема 1.2. Реализация готовой продукции общественного питания.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме «Реализация готовой	2

			продукции общественного питания».	
3.		Тема 1.3. Учет сырья и готовых изделий на производстве.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме «Учет сырья и готовых изделий на производстве».	2
4.	Раздел 2. Техническое оснащение кулинарного производства.	Тема 2.1. Механическое оборудование.	Подготовка доклада на тему «Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях на производстве».	1
5.		Тема 2.1.2. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация весоизмерительного оборудования.	Подготовка доклада на тему «Виды весов применяемых на предприятиях общественного питания»	2
6.		Тема 2.1.3. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация машин для обработки овощей, мяса, рыбы.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме «Устройство, назначение и безопасная эксплуатация машин для обработки овощей, мяса, рыбы».	2
7.		Тема 2.1.4. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация машин для приготовления теста, нарезки хлеба и гастрономических товаров.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме «Устройство, назначение и безопасная эксплуатация машин для приготовления теста, нарезки хлеба и гастрономических товаров».	2
8.		Тема 2.2.1. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация пищеварочных котлов, аппаратов пароварочных, пароконвектоматов, шкафов жарочных, пекарских, СВЧ печей.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме «Устройство, назначение и безопасная эксплуатация пищеварочных котлов, аппаратов пароварочных, пароконвектоматов, шкафов жарочных, пекарских, СВЧ печей».	2
9.		Тема 2.2.2. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация сковород, фритюрниц, кофеварок, сосисковарок, плит, водогрейного оборудования.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме «Устройство, назначение и безопасная эксплуатация сковород, фритюрниц, кофеварок, сосисковарок, плит, водогрейного оборудования».	2
10.		Тема 2.2.3. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация оборудования для раздачи пищи.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме «Оборудование для раздачи пищи».	2
11.		Тема 2.5. Холодильное оборудование.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме «Холодильное оборудование».	2
12.	Раздел 3. Организация производства, техническое оснащение хлебопекарного и кондитерского производства.	Тема 3.1. Принципы организации хлебопекарного и кондитерского производства.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме «Принципы организации хлебопекарного и кондитерского производства».	4
13.		Тема 3.2. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация оборудования хлебопекарного и кондитерского производства.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме «Устройство, назначение и безопасная эксплуатация оборудования хлебопекарного и кондитерского производства».	2
			Итого	27