

«Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
Степногорск қаласының жоғары колледжі» МКҚК
ГККП «Высший колледж города Степногорск
при управлении образования Акмолинской области».

БЕКІТЕМІН
Колледж басшысы
УТВЕРЖДАЮ
Руководитель колледжа
 Е. Крайнева
31.08.2022 г.

**Рабочая учебная программа
по дисциплине Организация обслуживания посетителей
на 2022- 2023 учебный год**

Наименование модуля или дисциплины: Организация обслуживания посетителей

Специальность (код и наименование): 10130300 «Организация питания»

Квалификация (код и наименование): 3 W10130302 Повар

Группа: 2ОП-21

Форма обучения: очная на базе основного среднего образования

Общее количество: часов 48, кредитов ____

Разработчик (-и):  Аманжолова Н.Р. (подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля: Настоящая рабочая учебная программа разработана на основе государственного общеобязательного стандарта образования соответствующих уровней образования (постановление правительства РК №1080 от 23.08.2012 года) и является нормативным документом, определяющим содержание обучения по специальности 10130300 «Организация питания», квалификация 3W10130302 «Повар» При составлении рабочей программы руководствуются государственным общеобязательным стандартом по данной специальности, типовой рабочей программой. С начала 2014-2015 учебного года студенты обучаются по типовым образовательным программам по специальностям, утвержденным приказом МОН РК №268 от 10 июля 2013 года.

Рабочая учебная программа предназначена для реализации требований к уровню подготовки и обязательному содержанию дисциплины «Оборудование на предприятиях питания» приобретению практических навыков работы. Обучение по дисциплине предполагает подготовку конкурентно способных кадров. Рабочая учебная программа реализуется по уровням квалификации 1 226043 Техник - технолог.

Для реализации рабочей учебной программы по дисциплине «Оборудование на предприятиях питания» используются следующие формы организации обучения: лекции, семинары, контрольные работы, лабораторно- практические работы.

Содержание рабочей учебной программы соответствует ГОСО, объем часов составляет 96 часов

Формируемые компетенции:

Таблица 1 **Базовые компетенции**

Код компетенции	Базовые компетенции (БК)
БК1	Использовать лингвистические навыки по государственному, русскому и иностранному языкам, необходимые для обмена информацией межличностной и профессиональной направленности;
БК2	Иметь позитивные навыки общения в поликультурном, полиэтническом и много конфессиональном обществе;
БК3	Соблюдать требования законодательства Республики Казахстан и утвержденных отраслевых нормативных документов;
БК4	Управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменениям в условиях рыночной экономики;
БК5	Организовывать собственную деятельность, оценивать результаты своей работы;
БК6	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
БК7	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
БК8	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;

БК9	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством;
БК 10	Соблюдать требования техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности

Таблица 2. **Профессиональные компетенции**

Уровень ТиПО	Квалификация	Профессиональные компетенции (ПК)
1. Установленный уровень	1.1 Повар	ПК 1.1.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 1.1.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 1.1.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 1.1.4. Выполнять операции механической кулинарной обработки сырья. ПК 1.1.5. Составлять технологические карты на основании рецептур приготовления кулинарных изделий и блюд.
	1.2 Кондитер	ПК 1.2.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 1.2.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 1.2.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 1.2.4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, процеживание, дробление и проч.). ПК 1.2.5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой. ПК 1.2.6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.
	2.1. Повар	ПК 2.1.1. Работать с профессиональным оборудованием. ПК 2.1.2. Определять потребительские свойства продуктов. ПК 2.1.3. Работать с технологической документацией. ПК 2.1.4. Выполнять различные способы термической кулинарной обработки продуктов. ПК 2.1.5. Оформлять готовые блюда в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе. ПК 2.1.6. Строго соблюдать последовательность выполнения операций при приготовлении кулинарных изделий и блюд. ПК 2.1.7. Выполнять порционирование и раздачу блюд массового спроса на линии самообслуживания. ПК 2.1.8. Соблюдать сроки реализации кулинарной продукции
	2.2. Кондитер	ПК 2.2.1. Работать с профессиональным оборудованием. ПК 2.2.2. Определять потребительские свойства продуктов. ПК 2.2.3. Работать с технологической документацией. ПК 2.2.4. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов. ПК 2.2.5. Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста.
2. Повышенный уровень		

		ПК 2.2.6. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста. ПК 2.2.7. Выполнять операции по украшению кондитерских изделий. ПК 2.2.8. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.
	2.3. Калькулятор	ПК 2.3.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 2.3.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 2.3.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 2.3.4. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой. ПК 2.3.5. Работать с технологической и бухгалтерской документацией. ПК 2.3.6. Производить хозяйственные вычисления. ПК 2.3.7. Составить калькуляцию на продукцию. ПК 2.3.8. Определить цену на отпускаемую продукцию. ПК 2.3.9. Определить по мере изменения рецептур, закупочных цен и торговых наценок уточнение цен на готовую продукцию и внести соответствующие уточнения в калькуляционные карточки. ПК 2.3.10. Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме. ПК 2.3.11. Принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.

Пререквизиты: труд школьный курс

Постреквизиты: ТПП

Необходимые средства обучения, оборудование: оборудование: интерактивная доска, плакаты, образцы

Контактная информация преподавателя (ей):

Ф.И.О. (при наличии): Тынымова Арайлым Жанатовна

Тел.: 87712821216

E-mail: aray.tynymova@mail.ru

Распределение часов по семестрам

Дисциплина	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Оборудование на предприятиях питания	96			48	48				
Всего:	96			48	48				
Итого на обучение по дисциплине	96			48	48				

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы / результаты обучения	Критерии оценки и / или темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
1	Раздел 1: Общие сведения о машинах. (2ч) Результат обучения: - понимать классификацию механического оборудования	Тема 1.1 Общие сведения о машинах	2-2	2			Изучение нового материала	Конспект, чертеж машины КНА-600, пересказ	Информационный урок с элементами фото-карточек
2	Раздел 2: Машины для обработки овощей и картофеля (8ч) Результат обучения: - понимает необходимое оборудование для работы	Тема 2.1 Машина ММКВ-2000 Машина КНА-600	2-4	2			Объяснение нового материала	Конспект, чертеж машины МОК-250, пересказ	Информационный урок с элементами фото-карточек
3	- анализирует подготовку машины к работе	Тема 2.2 Машины МОК, МОП-250 Машина для нарезки сырых овощей Практическая работа	2-6	1	1		Объяснение нового материала	Конспект, чертеж машины МРОВ-160, пересказ	Комбинированный урок с закреплением изученного материала
4		Тема 2.3 Машина для нарезки вареных овощей МРОВ-160 Практическая работа	2-8	1	1		Изучение нового материала	Конспект, чертеж машины МПП-60, пересказ	Комбинированный урок с закреплением изученного материала
5		Тема 2.4 Машина для приготовления	2-10	1	1		Изучение нового материала,	Конспект, чертеж	Комбинированный

		картофельного пюре МПП-60 Практическая работа					разбор чертежей по деталям	машины КНА-600, пересказ	урок с закреплени м изученного материала
6	Раздел 3: Машины для обработки мяса и рыбы (8ч) Результат обучения: - знает устройство различных видов механического оборудования для первичной обработки и измельчения мяса, субпродуктов, птицы, рыбы и морепродуктов	Тема 3.1 Мясорубки типа МИМ Фаршемешалка МС8-160	2-12	2			Изучение нового материала	Конспект, чертеж машины МИМ, пересказ	Урок закреплени я и совершенст вования учебного материала
7		Тема 3.2 Машина для формовки котлет МФК- 2240 Мясорыхлитель МРМ-15 Практическая работа	2-14	1	1		Изучение нового материала	Конспект, чертеж машины МФК-2240, пересказ	Урок изложения нового материала;
8		Тема 3.3 Размолочный механизм МС 12-15 Практическая работа	2-16	1	1		Объяснение нового материала	Конспект, чертеж машины МС12, пересказ	Урок закреплени я и совершенст вования учебного материала
9		Тема 3.4 Рыбоочистительная машина РО-1 Практическая работа	2-18	1	1		Изучение нового материала	Конспект, чертеж машины РО- 1, пересказ	Комбиниро ванный урок с закреплени м изученного материала
10	Раздел 4: Машины для подготовки кондитерского сырья (8ч) Результат обучения: - понимает принцип действия и устройство	Тема 4.1 Взбивальные машины МВ-35, МВ-60 Практическая работа .	2-20	1	1		Объяснение нового материала Разбор карточек	Чертеж машины МВ-35	Урок изложения нового материала;
11		Тема 4.2 Взбивальный	2-22	2			Изучение нового	Конспект, чертеж	Комбиниро

	различных видов механического оборудования для подготовки кондитерского сырья	механизм МС 4-20					материала	машины МС-4-20, пересказ	ванный урок с закреплением изученного материала
12		Тема 4.3 Правила эксплуатации и ТБ	2-24	2			Изучение нового материала	Конспект	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
13		Тема 4.4 Практическая работа	2-26		2		Выполнение схемы		Урок изложения нового материала;
14	Раздел 5: Машины для приготовления и обработке теста (12ч) Результат обучения: - понимает устройство различных видов механического	Тема 5.1 Просеиватель МПМ-800	2-28	2			Изучение нового материала	Конспект, чертеж машины МПМ-800, пересказ	Комбинированный урок с закреплением изученного материала
15	оборудования для приготовления и обработки теста, технические характеристики и основные правила эксплуатации	Тема 5.2 Тестомесительная машина ТММ-1М Практическая работа	2-30	2			Изучение нового материала Разбор внутренней части тестомесительной машины	Конспект, чертеж машины ТММ-1М, пересказ	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
16		Тема 5.3 Тестомесительная машина МТМ-15 Практическая работа	2-32	1	1		Изучение нового материала Разбор деталей МТМ-15	Конспект, чертеж машины МТМ-15, пересказ	Урок изложения нового материала;
17		Тема 5.4 Тестораскаточная	2-34	2			Изучение нового материала	Конспект, чертеж машины МРТ-60,	Комбинированный

		машина МРТ-60						пересказ	урок с закреплением изученного материала
18		Тема 5.5 Правила эксплуатации	2-36	2			Изучение нового материала	Повторение	Комбинированный урок с закреплением изученного материала
19		Тема 5.6 Практическая работа	2-38		2		Схема в эксплуатации тестового раскаточной машины	Повторение	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
20	Раздел 6: Универсальные приводы (8ч) Результат обучения: - понимает назначение, устройство и принцип действия универсального привода, - понимает технические характеристики и основные правила эксплуатации	Тема 6.1 Устройство универсальных приводов	2-40	8			Изучение нового материала	Конспект, пересказ	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
21		Тема 6.2 Сменные механизмы к приводу ПМ 1,1 Практическая работа	2-42	1	1		Объяснение нового материала	Конспект, чертеж машины ПМ-1,1, пересказ	Урок изложения нового материала;
22		Тема 6.3 Правила эксплуатации	2-44	2			Изучение нового материала	Конспект	Комбинированный урок с закреплением изученного материала
23		Тема 6.4 Контрольная	2-46	2			Изучение нового	Повторение	Урок

		работа					материала		изложения нового материала;
24	Раздел 7: Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров (8ч) Результат обучения: - знает устройство различных видов	Тема 7.1 Хлебoreзка МРХ-300	2-48	2			Изучение нового материала	Конспект, чертеж машины МРХ-300, пересказ	Комбинированный урок с закреплением изученного материала
25	механического оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров, - применяет технические характеристики и основные правила эксплуатации	Тема 7.2 Машина для нарезки гастрономических товаров.	2-50	2			Схема гастрономической машины	Конспект, чертеж машины Слайсер, пересказ	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
26		Тема 7.3 Правила эксплуатации	2-52	2			Изучение нового материала	Пересказ ПЭ Слайсер	Урок изложения нового материала;
27		Тема 7.4 Практическая работа	2-54		2		Чертеж с нумерацией	Повторение	Комбинированный урок с закреплением изученного материала
28	Раздел 8: Тепловое оборудование (4ч) Результат обучения:	Тема 8.1 Основы теплотехники и теории теплопередач	2-56	2			Изучение нового материала	Конспект	
29	- знает общие сведения о видах топлива, основы теплообмена, общие сведения о теплообменных аппаратах, газовых	Тема 8.2 Теплогенерирующие устройства Практическая работа	2-58	1	1		Изучение нового материала	Пересказ Основы теплового оборудования	Урок закрепления и совершенствования

	горелках, электрических нагревательных элементах и электромагнитном поле сверхвысокой частоты								учебного материала
30	Раздел 9: Варочное оборудование (6ч) Результат обучения: - знает устройство различных видов	Тема 9.1 Котлы КПЭ-160, КПЭСМ-60, КПЭ-60. Правила эксплуатации	2-60	2			Изучение нового материала	Конспект, чертеж машины КПЭ-160, пересказ	Урок изложения нового материала;
31	варочного оборудования, технические характеристики и основные правила эксплуатации, кофеварки, электрокотлы.	Тема 9.2 Практическая работа	2-62				Чертеж по нумерации		Урок закрепления и совершенствования учебного материала
32		Тема 9.3 АЭ-1 Пароварочный автомат Кофеварки Сосисковарки Правила эксплуатации	2-64	2			Изучение нового материала	Конспект, чертеж машины АЭ-1, пересказ	Комбинированный урок с закреплением изученного материала
33	Раздел 10: Варочно-жарочное Оборудование (4ч) Результат обучения: - знает назначение, виды и устройство различных видов варочно-жарочного	Тема 10.1 Электрические плиты. Правила эксплуатации	2-66	2			Изучение нового материала	Конспект	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
34	оборудования, технические характеристики и основные правила эксплуатации	Тема 10.2 Практическая работа	2-68		2		Объяснение практического материала	Повторение	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
35	Раздел 11: Жарочно-пекарное оборудование	Тема 11.1 Электрические	2-70	2			Изучение нового материала	Конспект, чертеж	Урок закрепления

	(84) Результат обучения: - знает назначение, виды, устройство различных видов жарочно-пекарного оборудования, технические характеристики и основные правила эксплуатации	сковороды, Жаровня ЖВЭ-720 Правила эксплуатации						машины ЖВЭ-720, пересказ	я и совершенствования учебного материала
36		Тема 11.2 Практическая работа	2-72		2		Объяснение практического материала	Повторение	Комбинированный урок с закреплением изученного материала
37		Тема 11.3 Фритюрница ФЭСШ-20 Гриль-аппарат Жарочные. пекарные шкафы Практическая работа	2-74	2			Изучение нового материала	Конспект, чертеж машины ФЭСШ-20, пересказ	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
38		Тема 11.4 Практическая работа	76		2		Объяснение практического материала		Урок закрепления и совершенствования учебного материала
39	Раздел 12: Оборудование для раздачи пищи (2) Результат обучения: - знает назначение, виды, устройство различных видов мармитов и тепловых стоек, технические характеристики и основные правила их эксплуатации	Тема 12.1 Мармиты для первых блюд, для вторых блюд. Практическая работа	2-78	2			Изучение нового материала	Пересказ мармиты	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
40		Тема 12.2 Практическая работа	2-80	2			Объяснение практического материала	Пересказ Хладагенты, Конспект	Комбинированный урок с закреплением изученного

									материала
41	Раздел 13: Холодильные машины (2ч) Результат обучения: - знает назначение, виды, устройство различных видов холодильного оборудования, технические характеристики и основные правила эксплуатации, понятие о процессах и способах охлаждения, устройство, принцип действия холодильного агрегата	Тема 13.1 Хладагенты компрессорные машины	2-82	2			Изучение нового материала	Конспект	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
42	Раздел 14: Холодильные камеры (14ч) Результат обучения: - знает назначение, виды, устройство различных видов холодильных камер, технические	Тема 14.1 Способы охлаждения	2-84	2			Изучение нового материала	Пересказ XIII	Комбинированный урок с закреплением изученного материала
43	характеристики и основные правила эксплуатации	Тема 14.2 Холодильные камеры Холодильные шкафы Практическая работа	2-86	1	1		Изучение нового материала	Повторение	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
44		Тема 14.3 Практическая работа	2-88		2		Объяснение практического материала	Пересказ Холодильные Прилавки	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
45		Тема 14.4 Холодильные прилавки	2-90	2			Изучение нового материала	Повторение	Комбинированный урок с

									закрепление м изученного материала
46		Тема 14.5 Правила эксплуатации холодильного оборудования	2-92						
47		Тема 14.6 Практическая работа	2-94	2			Объяснение практического материала	Конспект	урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
48		Тема 14.7 Зачет	2-96	2				Пересказ Основы теплового оборудования	Урок закрепления и совершенствования учебного материала
	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-				
	Итого часов		96	62	28				