

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Ядринский агротехнический техникум»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

На заседании МКЗам. директора по УР

Директор ЯАТ

Протокол

приказ №__от

№1 от «__»_____2019г.

«__»_____2019 г.

«__»_____2019г.

_____ Л.Н. Романова

_____ О.М.Громова

_____ О.В.Паликин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА**

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
со сроком обучения 3 года 10 месяцев

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) и в соответствии с учебным планом по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС) 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Ядринский агротехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Разработчик: Еремкина Т.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации 	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов - приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p>

	<p>Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к</p>

	профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
--	---	---

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 100 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося 11 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	100
в том числе :	
теоретическое обучение	93
практические занятия	7
самостоятельная работа:	11
консультации	15
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03.Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1		3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	30	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Классификация их характеристика основных типов организаций питания	1.Классификация, основные типы и классы организаций питания	3	
	2. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	5	
	1. Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом «Организация структуры управления организаций питания» подготовка сообщений, презентаций.	1	
Тема 1.2	Содержание учебного материала	22	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	1-2. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных организаций питания, доготовочных организаций питанияи организаций с полным циклом производства	2	
	3. Характеристика общие требования к организации рабочих мест повара.	1	
	4.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.	1	
	5-6. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2	
	7. Организация тарного хозяйства	1	
	8.Организация работы овощного цеха	1	
	9. Организация работы мясного цеха	1	
	10.Организация работы птицевого цеха	1	
	11.Организация работы рыбного цеха.	1	
	12. Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе	1	
	13.Организация работы по обработке зелени	1	
	14. организация работ в цехе по доработке П/ф, обработки плодов и ягод		
	15-16 Организация рабочих мест в горячем цехе	2	
	17-18. Организация рабочих мест повар в холодном цехе	2	
	19. Организация рабочих мест в кулинарном цехе	1	
	20. Организация работы в кондитесрком цехе	1	
	21. Организация работы раздач	1	

	22. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	30	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Общие сведения о машинах. Основные части и детали машин.	2	
	Универсальная кухонная машина.	1	
	Универсальные приводы. Классификация, назначение, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	1	
	Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления.	2	
	Машины для очистки сырых овощей. Назначение и устройство.	1	
	Машины для измельчения и нарезки вареных овощей. Назначение и устройство.	1	
	Протирочная машина. Назначение и устройство.	1	
	Правила безопасной эксплуатации машин для обработки и нарезки овощей	1	
	Кухонные процессоры . Назначение и устройство.	1	
	Машины для измельчения мяса. Мясорубки. Назначение и устройство.	1	
	Фаршмешалка МС 8-150. Назначение и устройство.	1	
	Рыхлители мяса МРМ-15. Назначение и устройство.	1	
	Рыбоочиститель РО-1М .Назначение и устройство.	1	
	Куттеры	1	
	Правила безопасной эксплуатации машин для измельчения мяса и рыбы	1	
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста. Классификация и характеристика.	1	
	Машина для просеивания муки МПМ-800. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	

	Тестомесильные машины типа ТММ-1М, МТМ-15, «Профессионал». Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Тестораскаточная машина НМРТ-80/500, НМРТ-130/600. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Взбивальные машины. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Миксеры	1	
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Слайсеры. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Тематика практических занятий:	4	
	Практическая работа 1. ПЗ № 2 Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для обработки и нарезки овощей и освоение навыков безопасной эксплуатации машин: картофелеочистительные, овощерезательные, протирочные машины	3	
	Практическая работа 2. ПЗ № 3. Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для обработки мяса и рыбы и освоение навыков безопасной эксплуатации: мясорубки,	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Работа с интернет - ресурсами «Механическое оборудование зарубежных производителей» сообщения, презентации.	2	
	Контрольная работа по теме «Механическое оборудование»	1	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	30	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Теплогенерирующие устройства	1	
	3. Классификация варочного оборудования. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	4. Пищеварочные котлы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	5. Пароварочные аппараты. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	6. Пастакукеры	1	

	7. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	8. Сковороды с фиксированной жарочной чашей	1	
	9. СЭСМ-0.2. Назначение и правила безопасной эксплуатации.	1	
	10. Фритюрницы. Назначение и правила безопасной эксплуатации.	1	
	Шкаф жарочный электрический секционный модулированный ШЖЭСМ-2 К	1	
	11. ШПЭСМ-3	1	
	12. Грили. Типы грилей. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	13. Пароконвектоматы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	14. Конвектоматы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	15. Варочно-жарочное оборудование. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	16. Плита электрическая секционно-модулированная ПЭСМ-4, ПЭСМ-4ШБ. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	17. Характеристика жарочного шкафа	1	
	18. Индукционные плиты	1	
	19. Водогрейное оборудование	1	
	20. Кипятильник КНЭ-25 — настольного исполнения. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	21. Оборудование для раздачи пищи. Классификация.	1	
	22. Мармит стационарный для первых блюд МСЭСМ-3, МСЭСМ-50, МСЭСМ-60, МСЭСМ-80, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд	1	
	23. МСЭ-55, , МС-80, , МСЭ-110, предназначенные для кратковременного хранения гарниров, соусов, кулинарных изделий	1	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическая работа 1. ПЗ № 4 Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	1	
	Практическая работа 2. ПЗ № 5 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; работа с интернет-ресурсами «Тепловое оборудование» подготовка сообщений, презентаций»	2	
	Контрольная работа по теме «Тепловое оборудование»	1	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	11	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения. Правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Холодильные шкафы типов: ШХ-0,40, ШХ-1,12, ШХ-06 и др	1	
	3. Камеры шоковой заморозки и интенсивного охлаждения. Назначение устройство	1	
	4. Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки	1	
	5. Холодильные столы и салатетты	1	
	6. Виды торгово-холодильного оборудования. Холодильные прилавки и витрины.	1	
	6. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	Тематика практических занятий	2	
	1. Практическая работа №1 . ПЗ № 6 Ознакомление с устройством, принципом действия холодильного оборудования и освоение правил безопасной эксплуатации :холодильные шкафы, сборно-разборные холодильные камеры, прилавки-витрины, льдогенератор	1	
	2. Практическая работа №2. ПЗ №7 Применение, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования, выявления и устранения простейших неисправностей.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; работа с интернет-ресурсами «Тепловое оборудование» подготовка сообщений, презентаций»	2	
Контрольная работа по теме «Холодильное оборудование»	1		
Всего:	94		
Форма промежуточной аттестации - экзамен	6		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места» оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся); техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, DVD фильмами, мультимедийными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. 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», 2018. – 240 с.

Печатные издания:

1. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций питания. учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Ларионова Н.М.. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 240 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований)
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка заданий на экзамене