

областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА**

Профессия СПО
43.01.09 Повар, кондитер

Ульяновск
2017

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 года) и примерной основной образовательной программы (ПООП), зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Минобрнауки РФ.

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании ЦМК коммерции, товароведения и общественного питания
Председатель ЦМК

 /Н.М. Пронина/
Подпись Ф.И.О.

Протокол №1 от «30» августа 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно – методической работе

 /Л.Н. Подкладкина/
Подпись Ф.И.О.

от «30» августа 2017г.

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж-Межрегиональный центр компетенций»»

РАЗРАБОТЧИКИ: Пронина Н.М., преподаватель ОГАПОУ «УАвиаК-МЦК»
Чумакова Л.И., преподаватель высшей категории ОГАПОУ «УАвиаК-МЦК»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10	<p>У1 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>У2 определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>У3 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>З1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>З2 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>З3 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>З4 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>З5 правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>З6 правила охраны труда в организациях питания.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	34
в том числе:	
– теоретические занятия	18
– практические занятия	14
– контрольные работы	2
– курсовое проектирование	Не предусмотрено
Самостоятельная работа	
в том числе:	
– работа с конспектом лекций – составление сравнительных таблиц и логических схем для систематизации знаний – изучение нормативной и справочной документации – подготовка сообщений – составление кроссвордов – поиск сообщений в сети «Internet» – работа с конспектами лекций при подготовке к контрольной работе	
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 часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
ВВЕДЕНИЕ	Предмет, цели, задачи и структура дисциплины, значение для подготовки повара, кондитера. Основные понятия и определения. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.	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
РАЗДЕЛ 1 УСТРОЙСТВО И НАЗНАЧЕНИЕ ОСНОВНЫХ ВИДОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ КУЛИНАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА			
Тема 1.1 Технологическое оборудование для обработки овощей	<i>Содержание учебного материала</i>	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
	Оборудование для обработки сырых овощей и варёных овощей.		
	<i>Практические занятия</i>	2	
	ПЗ 1 Изучение оборудования для обработки сырых овощей и вареных овощей и для обработки мяса и рыбы		
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> - сообщение по теме: «Технологическое оборудование для обработки овощей»			
Тема 1.2 Технологическое оборудование для обработки мяса и рыбы	<i>Содержание учебного материала</i>	2	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
	1.2.1 Машины и механизмы для измельчения мяса, фаршемешалки, котлетоформовочные машины, мясорыхлители, рыбоочистители, приводы универсальные для мясных цехов.		
	<i>Практические занятия</i> – не предусмотрены		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> - сообщение по теме «Технологическое оборудование для обработки мяса и рыбы»		
Тема 1.3 Технологическое оборудование кондитерских цехов	<i>Содержание учебного материала</i>	2	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
	1.3.1 Оборудование для подготовки кондитерского сырья; тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины и механизмы.		
	<i>Практические занятия</i>	2	
	ПЗ 2 Изучение технологического оборудования кондитерских цехов.		
<i>Самостоятельная работа</i> - сообщение по теме: «Технологическое оборудование кондитерских цехов»			

Тема 1.4 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала		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
	1.4.1. Общие сведения о тепловом оборудовании. Мелкие варочные аппараты. Жарочное и жарочно-пекарное оборудование кулинарного и кондитерского производства.	2	
	1.4.2. Пищеварочные котлы, пароварочные шкафы. Варочно-жарочное оборудование, СВЧ-аппараты и парокотвенкотматы. Жарочно-пекарное оборудование.		
	1.4.3 Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия		
ПЗ 3 Изучение пищеварочных котлов, пароварочных шкафов, оборудования кулинарного и кондитерского производства, варочно-жарочного оборудования, свч-аппаратов.	2		
Самостоятельная работа обучающихся - доработка конспекта с использованием учебника - сообщение по теме: «Общие сведения о тепловом оборудовании»			
Тема 1.5 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		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
	1.5.1. Общие сведения о холодильном оборудовании. Торговое холодильное оборудование. Электробезопасность. Пожарная безопасность. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	Практические занятия ПЗ 4 Изучение общих сведений о холодильном оборудовании и торгового холодильного оборудования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся - сообщение по теме: «Холодильное оборудование» - ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия		
	Контрольная работа по разделу 1	1	
РАЗДЕЛ 2 ОРГАНИЗАЦИЯ КУЛИНАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ			
Тема 2.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала		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
	2.1.1 Назначение, размещение заготовочных цехов. Организация работы и рабочих мест в овощном, мясном и рыбном цехах. 2.1.2 Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	2	

	<p>Практические занятия ПЗ 5 Решение производственных ситуационных задач и изучение правил подбора оборудования, инвентаря и организации рабочих мест в цехах ПОП</p>	2		
	<p>Самостоятельная работа - сообщение по теме: «Организация рабочих мест в заготовочных цехах»</p>			
<p>Тема 2.2 Организация рабочих мест в доготовочных цехах</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		<p>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</p>	
	<p>2.2.1. Организация рабочих мест в холодных, кондитерских, горячих цехах и на раздаче. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.</p> <p>2.2.2 Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов</p> <p>2.2.3 Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>2.2.4 Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях</p> <p>2.2.5 Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>2.2.6 Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания</p>	6		
	<p>Практические занятия ПЗ 6 Составление первичных документов по поступлению сырья и реализации готовой продукции</p>	2		
	<p>Самостоятельная работа - составление сообщения по теме: «Организация рабочих мест в доготовочных цехах»</p>			

Тема 2.3. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала		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
	4.3.1 Документальное оформление поступления продуктов на производство; реализации готовой продукции с производства и кондитерского цеха Особенности инвентаризации на производстве.	1	
	Практические занятия ПЗ 7 Составление отчета о реализации готовой продукции и отпуске изделий кухни; ведомости о движении продуктов и тары на производстве и учёта сырья и готовых изделий на производстве.	2	
	Самостоятельная работа - оформление отчёта «Учёт сырья и готовых изделий». - составление ведомости о движении продуктов и тары на производстве - составление первичных документов по реализации готовой продукции		
	Контрольная работа по разделу 2	1	
Всего:		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места» и Учебной кухни ресторана

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- ✓ доска учебная;
- ✓ рабочее место для преподавателя;
- ✓ рабочие места по количеству обучающихся;
- ✓ шкафы для хранения (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технологическое оборудование:

- ✓ универсальный привод;
- ✓ набор ножей для овощерезки;
- ✓ рыбочистка;
- ✓ мясорубка;
- ✓ блендер;
- ✓ миксер;
- ✓ рыхлитель для мяса;
- ✓ холодильник;
- ✓ жарочный шкаф;
- ✓ электроплита;
- ✓ электрофритюрница;
- ✓ рабочий стол;
- ✓ весы настольные электронные;
- ✓ пекарский шкаф.

Технические средства обучения:

- ✓ компьютер;
- ✓ средства аудиовизуализации;
- ✓ наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
3. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276)

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.- 194с

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова, Л.Л Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.-286с
6. Дубцов. Г.Г. Товароведение пищевых продуктов / Г.Г. Дубцов. – М.: Издательский центр «Академия», 2008-300с.

7. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания / Г.Г. Лутошкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010-432с.
8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для начального проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. -186с
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. – М.: Ростов-на-Дону, «Феникс», 2007.-246с
11. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. Образования / Н.Э.Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2006

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

12. Готовим дома <http://gotovim-doma.ru/>
13. Едим дома <http://www.edimdoma.ru/>
14. Кухарка <http://www.kuharka.ru/>
15. Кулинарный эдем <http://www.kedem.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания:</p> <p>31 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>32 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>33 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>34 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>35 правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>36 правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>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><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по учебной дисциплине</p>
<p>Умения:</p> <p>У1 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>У2 определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</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>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p>

<p>У3 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>Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><i>Промежуточная аттестация</i> - экспертная оценка выполнения практических занятий на экзамене</p>
--	---	---

