


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU_RODNIKI@mail.ru


РАССМОТРЕНО

на заседании МО
профессионального цикла
Председатель методического
объединения

 М.Б. Волкова
Протокол № 1 от
« 28 » 08 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

 А.Н. Шанина
« 30 » 08 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
в рамках основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии
43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Минобрнауки
России от 09.12.2016 г. №1569

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»

Разработчик: преподаватель Панова Н.С.

г.Родники, 2017 г.


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU_RODNIKI@mail.ru


РАССМОТРЕНО

на заседании МО
профессионального цикла
Председатель методического
объединения

 М.Б. Волкова
Протокол № 1 от
« 27 » 08 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УТР

 А.Н. Шанина
« 30 » 08 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
в рамках основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии
43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Минобрнауки
России от 09.12.2016 г. №1569

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»

Разработчик: преподаватель Панова Н.С.

г.Родники, 2018 г.

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
образовательной программы среднего профессионального образования- программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих ОГБПОУ «РПК»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места изучается в рамках общепрофессионального цикла.

Разработчиком рабочей программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является преподаватель Панова Н.С.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места составлена в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускников по данной профессии в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа включает следующие элементы:

1. Общую характеристику программы учебной дисциплины:
 - область применения программы;
 - цель и планируемые результаты освоения дисциплины.
2. Структуру и содержание учебной дисциплины:
 - объем учебной дисциплины и виды учебной работы;
 - тематическое планирование и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
 - требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
 - информационное обеспечение обучения.
4. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Расчет времени в программе соответствует объему часов, отведенному на изучение дисциплины по учебному плану – 114 часов, в том числе:

- работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 88 часов;
- самостоятельная работа – 26 часов.

Распределение аудиторных учебных часов по темам соответствует требованиям, предъявляемым к уровню подготовки выпускников по профессии:

- Классификация и характеристика основных типов организаций питания -2 часа;
- Принципы организации кулинарного и кондитерского производства – 20 часов;
- Механическое оборудование – 28 часов;
- Тепловое оборудование – 28 часов;
- Холодильное оборудование – 8 часов.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета (2 часа).

Учебно-методическое и информационное обеспечение содержит перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов.

Материально-техническое обеспечение всех видов учебной работы дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места отвечает требованиям ФГОС СПО.

Таким образом, рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места полностью соответствует ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, ~~примерной~~ программе учебной дисциплины и может быть использована для методического обеспечения учебного процесса в рамках подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГБПОУ «Родниковский политехнический колледж» г. Родники по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент

Нина Викторовна Панова
(Ф.И.О.)

(должность)

25.08.2017г.
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2. 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 ОК 1-7,9,10	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>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>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка	114
Объем образовательной программы во взаимодействии с преподавателем	88
Самостоятельная работа	26
в том числе:	
теоретическое обучение	72
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	16
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
контрольная работа	не предусмотрено
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета - 2 часа	

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
Раздел 1.	Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	22	
Тема 1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	1.Классификация, основные типы и классы организаций питания. 2. Характеристика основных типов организаций питания.	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
Тема 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. 2. Характеристика структуры производства организации питания. 3. Общие требования к организации рабочих мест повара. 4. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. 5. Нормируемые и ненормируемые потери. 6. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов 7-8. Практическое занятие № 1: Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). 9. Характеристика способов кулинарной обработки 10. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов 11. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. 12. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях 13-14. Практическое занятие № 2: Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	20	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>15. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.</p> <p>16. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе</p> <p>17-18. Практическое занятие № 3: Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).</p> <p>19. Организация работы кондитерского цеха</p> <p>20. Организация реализации готовой кулинарной продукции</p>		
	<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</p> <p>Составление схем классификации, типов, классов организаций питания</p> <p>Составление схем последовательности выполнения технологических операций</p> <p>Подготовка презентации: Организация рабочего места повара, подбор оборудования, инструментов и инвентаря</p>	8	
Раздел 2.	Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	64	
Тема 1. Механическое оборудование	<p>1. Классификация механического оборудования.</p> <p>2. Основные части и детали машин.</p> <p>3. Автоматика безопасности.</p> <p>4. Универсальная кухонная машина. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>5. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов.</p> <p>6. Машины для очистки сырых овощей. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>7. Кухонные процессоры. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>8. Машины для измельчения и нарезки вареных овощей модельного ряда CLRobot Coupe. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>9-10. Практическое занятие № 4: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.</p> <p>11. Протирочные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>12. Оборудование для обработки мяса и рыбы.</p> <p>13. Мясорубки</p> <p>14. Фаршемешалки</p>	28	<p>ОК 1-7, 9, 10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>

	<p>15.Куттеры 16.Мясорыхлители 17-18.Практическое занятие № 5: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы 19.Рыбоочистительные машины 20.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 21.Слайсеры. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 22.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации 23.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации 24.Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. 25. Машины для просеивания муки. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 26. Тестомесильные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 27. Тестораскаточные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 28. Взбивальные машины. Миксеры. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>		
<p>Тема 2. Тепловое оборудование</p>	<p>1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. 2.Модульное оборудование и функциональные емкости 3.Характеристика основных способов нагрева. 4.Теплогенерирующие устройства 5.Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации 6.Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 7.Пищеварочные котлы. 8.Пароварочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 9.Пастакукеры 10.Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки.</p>	<p>28</p>	<p>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</p>

	<p>Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>11. Электрические сковороды</p> <p>12. Фритюрницы</p> <p>13. Жарочные и пекарные шкафы</p> <p>14. Грили</p> <p>15. Пароконвектоматы и конвектоматы</p> <p>16. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>17. Плита электрическая секционная модулированная</p> <p>18. Индукционные плиты</p> <p>19. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>20. Электроразогреватели</p> <p>21. Кипятильник электрический непрерывного действия</p> <p>22. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>23. Мармиты для первых и вторых блюд</p> <p>24. Линии самообслуживания</p> <p>25-26. Практическое занятие № 6: Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования</p> <p>27-28. Практическое занятие № 7: Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.</p>		
<p>Тема 3. Холодильное оборудование</p>	<p>1. Классификация холодильного оборудования</p> <p>2. Общая характеристика холодильных камер</p> <p>3. Классификация способов охлаждения. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>4. Холодильные шкафы. Холодильные столы. Салатетты</p> <p>5. Специализированное оборудование. Оборудование для демонстрации продаваемой продукции</p> <p>6. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</p> <p>7-8. Практическое занятие № 8: Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования</p>	<p>8</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>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2: Подготовка презентации: Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Подготовка к практическим занятиям (с использованием методических рекомендаций преподавателя): Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Устройство и назначение современного механического технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Подготовка презентации: Устройство и назначение основных видов теплового технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Подготовка к практическим занятиям (с использованием методических рекомендаций преподавателя): Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Устройство и назначение современного теплового технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Подготовка презентации: Устройство и назначение холодильного оборудования</p>	18	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		114	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. 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), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
3. Золин В.А. Технологическое оборудование предприятий общественного питания - М.: Издательский центр «Академия», 2015г.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. 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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
5. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
6. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
7. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</p>

<p>безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
---	--	--