

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

РЕКОМЕНДОВАНО на заседании
Педагогического совета



Председатель
Протокол №

Зинченко М.Ю./
" 20 " г.

Рабочая программа учебной дисциплины
разработана в соответствии с
требованиями ФГОС по специальности
СПО 43.01.09 Повар, кондитер,
Утвержденного приказом Министерства
образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г.
N1569

ОДОБРЕНО на заседании методической
комиссии

Протокол № 1 " 30 " 08 20 19 г.
Председатель комиссии И.С. Коваленко

Составитель: Коваленко Инесса Владимировна, преподаватель специальных дисциплин -первой
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ4**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....7**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....12**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....13**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. 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.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

обучающийся должен уметь:

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

обучающийся должен знать:

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 электро безопасности, пожарной безопасности;

правила охраны труда в организациях питания.

Программа учебной дисциплины «**Техническое оснащение и организация рабочего места**» ориентирована на освоение профессиональных и общих компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
------------	--------	--------

<p>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</p>	<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>
<p>ОК 01</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. 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>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</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>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

	значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые 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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 54 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	54
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	16
самостоятельная работа	6
консультации	10
Итоговая аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2		3	4
Раздел 1.	Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания			
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала			
	1-2	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Основные типы, классы предприятий общественного питания.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	Тематика ВСР			
3-4	№1: Составить сообщение о предприятии общественного питания: тип, класс, место положение, характеристика торговых помещений, ассортимент и специализация, уровень цен.	2		
Раздел 2.	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства			
Тема 2.1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства	Содержание учебного материала			
	5-6	Формы организации производства кулинарной продукции собственного производства	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	Тематика консультаций			
	7-8	№ 1: Производственная структура, ее характеристика.	2	
	Тематика ВСР			
9-10	№2: Подготовить презентацию: Общие требования к организации рабочих мест повара.	2		
Раздел 3.	Организация складского хозяйства предприятий общественного питания			
Тема 3.1. Складские помещения.	Содержание учебного материала			
	11-12	Организация работы складских помещений. Правила приемки сырья в два этапа: предварительный, окончательный.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	Тематика Л и П работ			
	13	ПР№ 1: Правила хранения и отпуск сырья.	1	
14	ПР№ 2: Организация тарного хозяйства.	1		

Раздел 4.	Основы организации производства.				
Тема 4.1. Организация работы цехов.	Содержание учебного материала				
	15	Организация работы овощного цеха.	1	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5	
	<i>Тематика Л и П работ</i>				
	16	ПР№ 3: Организация рабочих мест в овощном цехе на предприятии средней мощности и заготовочного предприятия	1		
	Содержание учебного материала				
	17	Организация работы мясного цеха	1	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5	
	<i>Тематика Л и П работ</i>				
	18	ПР№ 4: Организация технологических линий в мясном цехе на предприятиях большой и средней мощности.	1		
	<i>Тематика консультаций</i>				
	19-20	№ 2: Рабочие места повара по обработке сырья и приготовления п/ф в птицегазовом цехе при птицефабрике, в ресторанах и столовых	2		
	Содержание учебного материала				
	21	Организация работы рыбного цеха.	1	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5	
	<i>Тематика Л и П работ</i>				
	22	ПР№ 5: Организация технологических линий в рыбном цехе (частиковых пород)	1		
	23-24	ПР№ 6: Организация работы по обработке сырья и приготовлению п/ф в мясо -рыбном цехе	2		
	25-26	ПР№ 7: Подготовка сырья для производства супов, в цехе холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени.	2		
	Содержание учебного материала				
	27-28	Организация работы горячего цеха: суповое, соусное отделение.	2		
Тематика ВСР					
29-30	№ 3: Подготовить презентацию: Организация работы моечной кухонной посуды. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.	2			
Содержание учебного материала					
31-32	Организация работы кондитерского, мучного цеха.	2			
33-34	Организация работы раздач. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.				
Тематика консультаций					

	35-36	Консультация № 3: Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции	2	
Раздел 5.	Техническое оснащение предприятий.			
Тема 5.1. Механическое оборудование.	Содержание учебного материала			
	37-38	Общие сведения о машинах, узлах, видах передач, конструкции. Классификация механического оборудования, универсальных приводов.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	39-40	Машины для обработки овощей, мяса и рыбы. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации	2	
	Тематика практических работ			
	41-42	ПР № 8. Техническая характеристика машин для обработки овощей, мяса, рыбы.	2	
	Тематика консультаций			
	43-44	№ 4: Машины кондитерского цеха; для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2	
Тема 5.2. Тепловое оборудование.	Содержание учебного материала			
	45-46	Жарочно-пекарное оборудование. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	1	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	47	Варочное оборудование. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	1	
	Тематика Л и П работ			
	48	ПР № 9: Правила безопасной эксплуатации пароварочных аппаратов..	1	
	Тематика консультаций			
	49-50	№ 5: Водогрейное оборудование, оборудование для раздачи.	2	
Тема 5.3. Холодильное оборудование.	Тематика Л и П работ			
	51-52	ПР № 10: Классификация способов охлаждения, хладагенты.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5
	53-54	ПР№11: Технические характеристики холодильных шкафов серииВGP, ВKv.	2	

				ПК5.1-5.5
Итого			54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: рабочее место обучающегося рабочее место преподавателя
классная доска
мебель для размещения и хранения средств обучения
ноутбук
принтер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1. Печатные издания:

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», 2017. – 240 с.

3.2.2. Интернет-ресурсы:

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/249169/.
2. 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 с изменениями на 10 июня 2016 года]. – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

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.</p> <p>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 самостоятельной работы</p> <p>Итоговая аттестация в форме экзамена в виде: - устного ответа - тестирования.</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 безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий самостоятельной работы</p> <p>Итоговая аттестация: в форме экзамена в виде: - устного ответа - тестирования</p>

--	--	--