

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ОПО ПКРС ПО ПРОФЕССИИ
43.01.19 "ПОВАР, КОНДИТЕР

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

2023 г

РЕКОМЕНДОВАНО на заседании
Педагогического совета

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

Председатель _____ /Зинченко М.Ю./
Протокол № ____ " ____ " _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО на заседании методической
комиссии

Протокол № ____ " ____ " _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
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
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	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	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	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. 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).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории

	профессионального и личностного развития	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 общеупотребительные 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	Код личностных результатов
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	<i>ЛРДНВ4</i>
	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	<i>ЛРТВ2</i>
	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	<i>ЛРТВ4</i>
	Тематика Л и П работ				
13	ПР№ 1: Правила хранения и отпуск сырья.				

	14	ПР№ 2: Организация тарного хозяйства.	1 1	ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5	
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	ЛРТВ2
	<i>Тематика Л и П работ</i>				
	16	ПР№ 3: Организация рабочих мест в овощном цехе на предприятии средней мощности и заготовочного предприятия	1	ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5	
	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	ЛРТВ2
	<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 птицебельном цехе при птицефабрике, в ресторанах и столовых	2	ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5	
	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	ЛРТВ2
	<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		<i>ЛРТВ2</i>	
	33-34	Организация работы раздач. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.			<i>ЛРТВ2</i>	
	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	<i>ЛРЭкВ4</i>	
	39-40	Машины для обработки овощей, мяса и рыбы. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации	2		<i>ЛРЭкВ4</i>	
	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	<i>ЛРЭкВ4</i>	
	47	Варочное оборудование. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	1		<i>ЛРЭкВ4</i>	
	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		
	53-54	ПР № 11: Технические характеристики холодильных шкафов серии ВGR,	2	ПК 1.1-1.5	<i>ЛРЭкВ4</i>	

		ВКv.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 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 оборото способности 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</p>

