

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Азовский казачий кадетский аграрно-технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии СПО 43.01.09 Повар-кондитер**

ОДОБРЕНА
на заседании методической
комиссии профессий
естественнонаучного профиля
Протокол № 1 от 28 августа 2020 г.
Председатель МК Мамид Н.М. Калач

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
Л.П.Мирошниченко
« 31 » 08 2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016г. № 1569, зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. регистрационный №44898), на основании примерной основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09 – 170331 от 31.03.2017г

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «АККАТТ»

Разработчики:
Безготкова Е.В., мастер производственного обучения ГБПОУ РО «АККАТТ»

Согласовано:

Директор ООО «Крепостной ваял» О.В. Кондратьева

Директор ООО «СОХО» О.В. Турчовацкий



СОДЕРЖАНИЕ

№п/п	Наименование	стр
1.	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	8
3.	Условия реализации учебной дисциплины	17
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	20

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. 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	<p>Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии 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>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>

ОК 01	<p>Распознавать задачу или проблему в профессиональном и или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи 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 или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структур плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<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 значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и</p>

	<p>деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>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 профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые</p>	<p>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;</p>

	<p>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.</p>	<p>правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	112
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	90
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
Самостоятельная работа внеаудиторная	22
Промежуточная аттестация	Экзамен

рыбном цехе.		
Организация работы в цехе по холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени. Организация работы холодного цеха.	1	
Организация работы горячего цеха. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.	1	
Организация работы моечной кухонной посуды.	1	
Организация работы кондитерского цеха. Учет продуктов в кондитерских цехах.	1	
Организация работы мучного цеха.	1	
Организация работы раздач	1	
Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции.	1	
Складской учет продуктов (сырья) и товаров.	1	
Учет продуктов на производстве (кухне).	1	
Учет продуктов в цехах по производству полуфабрикатов. Реализация изделий кухни и товаров.	1	
Тематика практических занятий:	10	
№1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья и приговариванию полуфабрикатов в овощном цехе средней мощности (ресторан, столовая).	1	
№2. Организация рабочих мест повара по обработке сырья и приговариванию полуфабрикатов из овощей и картофеля заготовочного предприятия (фабрика-кухня).	1	
№3. Организация рабочих мест повара по обработке сырья и приговариванию полуфабрикатов в мясном, птицегольевом цехе заготовочного предприятия (фабрика-кухня).	1	
№4. Организация рабочих мест повара по обработке сырья и	1	

	<p>приготовлению полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия (фабрика-кухня).</p> <p>№5. Организация рабочих мест повара по холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени. Рабочее место повара по приготовлению холодной кулинарной продукции.</p> <p>№6. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции в горячем цехе в суповом отделении.</p> <p>№7. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции в горячем цехе в соусном отделении.</p> <p>№8. Организация рабочих мест повара при работе в кондитерском цехе, мучном цехе. Расчет сырья и учет продуктов в цехах по производству полуфабрикатов.</p> <p>№9. Организация рабочих мест повара на линии раздачи. Расчет сырья и учет продуктов в цехах по производству полуфабрикатов</p> <p>№ 10. Заполнение карточки учета материалов - форма № М-17. Составление акта о приёмке материалов - форма №М-7. Составление акта о реализации изделий и готовой продукции -форма № ОП-12.</p> <p>Самостоятельная работа внеаудиторная: Подготовить доклад:</p> <p>№1 «Услуга по реализации досуга, услуга питания ресторана».</p> <p>№2. «Обязанности кладовщика при приёмке товаров на ПОП».</p> <p>№3 «Техническое оснащение мясо-рыбного цеха».</p> <p>№4. «Микроклимат горячего цеха, отделение для замеса</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>5</p>
--	---	---

	теста».			
	№5. «Способы хранения и укладки сырья и продуктов на складе, потери при хранении продовольствия».			
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	61		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 2.1	Содержание учебного материала:	21		
Механическое оборудование	Классификация механического оборудования. Общие сведения о машинах.	1		
	Структура машин и их классификация.	1		
	Производительность технологической машины.	1		
	Универсальная кухонная машина. Правила эксплуатации.	1		
	Машины для очистки сырых овощей (овощечистки). Правила эксплуатации.	1		
	Машины для измельчения и нарезки вареных овощей.	1		
	Протирочные машины. Принцип работы.	1		
	Кухонные процессоры. Комплект насадок.	1		
	Машины для измельчения мяса и рыбы. Мясорубки.	1		
	Фаршемешалки. Охрана труда и техника безопасности.	1		
	Мясорыхлители. Принцип работы.	1		
	Рыбоочистительные машины. Правила эксплуатации.	1		
	Куттеры. Организация труда.	1		
	Машины кондитерского цеха. Машины для просеивания муки.	1		
	Тестомесильные машины ТММ-1М. Правила эксплуатации.	1		
Тестомесильная машина ТММ-15. Принцип действия	1			
Тестораскаточные машины. Модельный ряд тестораскаточных машин.	1			

Взбивальные машины. Правила эксплуатации. Техника безопасности.	1
Миксеры. Принцип работы. Назначение. Правила эксплуатации.	1
Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Хлеборезки.	1
Слайсеры. Техника безопасности.	1
Тематика практических занятий:	10
№ 11. Изучение овощечистки по плакатам.	1
№ 12. Изучение кухонного процессора.	1
№ 13. Изучение устройства машины для измельчения мяса и рыбы.	1
№ 14. Изучение устройства мясорубки.	1
№ 15. Изучение устройства мясорыхлителя.	1
№ 16. Изучение устройства рыбоочистительной машины.	1
№ 17. Изучение устройства куттера.	1
№ 18. Изучение устройства тестомесильной машины.	1
19. Изучение устройства тестораскаточной машины, взбивальной.	1
20. Изучение устройства миксера, хлеборезки, слайсера.	1
Самостоятельная работа внеаудиторная: Подготовить доклад: № 6. «Основные виды передач, протирочные машины». № 7. «Машины для обработки овощей». № 8. «Причины неисправности овощечистки». № 9. «Модельный ряд процессоров». № 10 «Санитарные требования к рыбоочистительным машинам». № 11. «Охрана труда и ТБ при работе на тестомесильной	8

	<p>машине ТММ-1М».</p> <p>№12. «Модельный ряд тестораскаточных машин настольного исполнения».</p> <p>№13.«Ручные миксеры RobotCoupe –модельный ряд; слайсеры для нарезки рыбы, ТБ и Охрана труда».</p>		
<p>Тема 2.2</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>16</p>	<p>ОК 1-7, 9,10</p>
<p>Тепловое оборудование</p>	<p>Характеристика основных способов тепловой обработки.</p>	<p>1</p>	<p>ПК 1.1-1.5</p>
	<p>Способы передачи теплоты. Теплогенерирующие устройства</p>	<p>1</p>	<p>ПК 2.1-2.8</p>
	<p>Классификация теплового оборудования.</p>	<p>1</p>	<p>ПК 3.1-3.6</p>
	<p>Модульное оборудование и функциональные ёмкости.</p>	<p>1</p>	<p>ПК 4.1-4.5</p>
	<p>Варочное оборудование. Пищеварочные котлы</p>	<p>1</p>	<p>ПК 5.1-5.5</p>
	<p>Пароварочные аппараты. Принцип действия.</p>	<p>1</p>	
	<p>Пастакукеры. Правила эксплуатации.</p>	<p>1</p>	
	<p>Фритюрницы. Правила эксплуатации.</p>	<p>1</p>	
	<p>Жарочные и пекарные шкафы. Правила эксплуатации.</p>	<p>1</p>	
	<p>Грилли. Правила эксплуатации.</p>	<p>1</p>	
	<p>Пароконвектоматы и конвектоматы.</p>	<p>1</p>	
	<p>Варочно-жарочное оборудование. Индукционные плиты.</p>	<p>1</p>	
	<p>Плита электрическая секционная модулированная.</p>	<p>1</p>	
	<p>Водогрейное оборудование. Кипятильник электрический КНЭ-25</p>	<p>1</p>	
	<p>Оборудование для раздачи пищи. Линия самообслуживания.</p>	<p>1</p>	
	<p>Мармиты для первых и вторых блюд. Правила эксплуатации.</p>	<p>1</p>	
	<p>Тематика практических занятий</p>	<p>8</p>	
	<p>№ 21. Изучение устройства пищеварочных котлов, устройства модульного оборудования.</p>	<p>1</p>	
	<p>№ 22. Изучение устройства варочного оборудования.</p>	<p>1</p>	
	<p>№ 23. Изучение устройства жарочных и пекарных шкафов.</p>	<p>1</p>	

Тема 2.3 Холодильное оборудование	№24. Изучение устройства пароконвектомага.	1	
	№25. Изучение устройства индукционной плиты, варочно-жарочного оборудования	1	
	№26. Изучение устройства плиты электрической секционной модулированной.	1	
	№27. Изучение устройства кипятильника КНЭ-25, мармита для первых и вторых блюд.	1	
	№28. Изучение устройства гриля; изучение оборудования для раздачи пищи. Линия самообслуживания.	1	
	Самостоятельная работа внеаудиторная: Подготовить доклад: №14. «Режим обработки продуктов при варке основным способом». №15. «Герметично закрытые электронагревательные элементы». №16. «Правила эксплуатации и ТБ пищеварочных котлов». №17. «Правила эксплуатации и ТБ при работе пастакукера». №18. «Правила эксплуатации и ТБ при работе электрических сковород» №19. «Правила эксплуатации и ТБ при работе с грилем». №20. «Правила эксплуатации и ТБ при работе с индукционной плитой» №21. «Оборудование для раздачи пищи».	8	
	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10
	Классификация способов охлаждения. Холодильные машины. Хладагенты.	1	ПК 1.1-1.5
	Классификация холодильного оборудования.	1	ПК 2.1-2.8
	Общая характеристика холодильных камер. Холодильные	1	ПК 3.1-3.6
		1	ПК 4.1-4.5

шкафы. Саладетты.			ПК 5.1-5.5
Специализированное оборудование. Требование к эксплуатации холодильного оборудования.	1		
Тематика практических занятий	2		
№29. Изучение устройства холодильных машин; изучение устройства холодильных шкафов и камер, льдогенератора.	1		
№30. Изучение устройства шкафов-витрин, кондитерских витрин, холодильных столов.	1		
Самостоятельная работа внеаудиторная: Подготовить доклад: №22.«Холодильные шкафы для демонстрации продаваемой продукции».	1		
Всего	112		

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: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами: компьютером, мультимедийным проектором, наглядными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

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», 2016. – 240 с.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.

Дополнительная литература:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Интернет-ресурсы:

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.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	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>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 01-07, ОК 09, ОК 10</p>	<p>Текущий контроль оценка устных и письменных ответов на уроках теоретического обучения, защита практических работ; оценки результатов внеаудиторной работы Промежуточная аттестация в форме экзамена.</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</p>	<p>Текущий контроль: интерпретация результатов наблюдения в процессе выполнения практических работ, оценка за выполнение и защиту отчетов по практическим/ работам; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; Промежуточная аттестация:</p>

<p>к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.</p> <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 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10</p>	<p>экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.</p>
---	---

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 575513511485277002546729800540994211588910956543

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен с 27.12.2022 по 27.12.2023