**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА** **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Бохан

 2019

Рассмотрена и одобрена на

 заседании методической комиссии

 Протокол №\_\_2\_\_ \_04.09\_ 2019\_\_г.

 Руководитель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Тыхеренова Д.В.)

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) **43.01.09** **Повар,** **кондитер.**

**Организация – Разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Иркутской области « Боханский аграрный

техникум».

**Разработчик:** Ситникова Валентина Вячеславовна – преподаватель .

 **СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
	1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***
		1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной про- граммы 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 5.1-5.5ОК 1-7,9,10 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления по- луфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами тех- ники безопасности, санитарии и пожар- ной безопасности;определять вид, выбирать в соот- ветствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвен- тарь, инструменты;подготавливать к работе, исполь- зовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил тех- ники безопасности, санитарии и пожар- ной безопасности, правильно ориенти- роваться в экстренной ситуации | классификацию, основные технические ха- рактеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной экс- плуатации различных групп технологического оборудования;принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кули-нарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;правила выбора технологического обору- дования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливае- мой кулинарной и кондитерской продукции;правила электробезопасности, пожарной безопасности;правила охраны труда в организациях пита-ния |

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **всего** | **Объем часов** |
| **обязат** | **вариат** |
| **Учебная нагрузка,** в том числе: | 45 | 36 | 9 |
| **Самостоятельная работа** | 7 | - | 7 |
| теоретическое обучение |  |  |  |
| практические занятия | 12 | 12 | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 | 2 |  |

Из часов вариативной части добавлены часы для выполнения самостоятельной работы обучающимися. Добавлены часы на углубленное изучение тем:

* Характеристика структуры производства организации питания
* Общие требования к организации рабочих мест повара.
* Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.
* Нормируемые и ненормируемые потери.
* Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов
* Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для раз- личных форм обслуживания
* Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных ме- ханизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации
* Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила без- опасной эксплуатации
	1. ***Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **№** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Осваивае- мые эле-****менты ком- петенций** |
| **Раздел 1.** Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания |  |  |
| **Тема 1.1.**Классификация и ха- рактеристика основ- ных типов организа- ций питания | **Содержание учебного материала** | **3** |  |
| 1. | 1 | Классификация, основные типы и классы организаций питания. | 1 | ОК 1-7, 9, 10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
|  |  | Характеристика основных типов организаций питания. |  |
| 2. | 2 | Специализация организаций питания | 1 |
| 3. | 3 | **Самостоятельная работа обучающихся** Составление таблицы: типы и классы организаций питания. | 1 |
| **Тема 1.2.**Принципы организа- ции кулинарного и кондитерского про- изводства | **Содержание учебного материала** | **19** |  |
| 4. | 1 | Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания иорганизаций с полным циклом производства. | 1 | ОК 1-7, 9, 10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
|  |  | Характеристика структуры производства организации питания. |  |
| 5. | 2 | Общие требования к организации рабочих мест повара. | 1 |
|  |  | Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. |  |
| 6. | 3 | Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. |  1 |
|  |  | Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. |  |
| 7. | 4 | Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. | 1 |
| 8. | 5 | Нормируемые и ненормируемые потери. |  1 |
| 9. | 6 | Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов | 1 |
| 10. | 7 | Характеристика способов кулинарной обработки | 1 |
| 11. | 8 | Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Ха-рактеристика организации рабочих мест повара. | 1 |
| 12. | 9 | Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях | 1 |
| 13. | 10 | Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе | 1 |
| 14. | 11 | Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции | 1 |
| 15. | 12 | Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой ку-линарной продукции. | 1 |
| 16. | 13 | Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслужива-ния | 1 |
| 17. | 14 | **Практическое занятие № 1.** Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.(по индивидуальным заданиям) | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 18 | 15 | **Практическое занятие № 2.** Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.(по индивидуальным заданиям) | 1 |  |
| 19 | 16 | **Практическое занятие № 3.** Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продук-ции. (по индивидуальным заданиям) | 1 |
| 20 | 17 | **Практическое занятие № 4.** Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продук-ции. (по индивидуальным заданиям) | 1 |
| 21 | 18 | **Самостоятельная работа обучающихся** Составление и работа с таблицей температурного режима храненияосновных видов сырья на ПОП | 1 |
| 22 | 19 | **Самостоятельная работа обучающихся** Презентация на тему: Организация рабочих мест повара по обработкесырья | 1 |
| **Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** | **7** |  |
| **Тема 2.1.****Механическое обо- рудование.** | **Содержание учебного материала** |  |  |
| 23 | 1 | Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. | 1 | ОК 1-7, 9, 10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
| 24 | 2 | Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила ихкрепления. Правила безопасной эксплуатации | 1 |
|  |  | Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. |  |
| 25. | 3 | **Практическое занятие № 5.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей икартофеля. | 1 |
| 26. | 4 | **Практическое занятие № 6.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы | 1 |
| 27. | 5 | **Самостоятельная работа обучающихся** Ответы на контрольные вопросы по теме «Механическое оборудова-ние» | 1 |
| 28. | 6 | **Самостоятельная работа обучающихся** Решение ситуационных производственных (профессиональных задач) | 1 |
| 29. | 7 | **Самостоятельная работа обучающихся** Решение ситуационных производственных (профессиональных задач) | 1 |
| **Тема 2.2.** | **Содержание учебного материала** | **7** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тепловое оборудо- вание.** | 30 | 1 | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его пе-редачи. | 1 | ОК 1-7, 9, 10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
|  |  | Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации |  |
|  |  | Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. |  |
| 31. | 2 | Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуата-ции.. | 1 |
|  |  | Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство.Правила безопасной эксплуатации. |  |
| 32. | 3 | Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 1 |
|  |  | Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. |  |
|  |  | Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. |  |
| 33. | 4 | **Практические занятия №7.** Составить таблицу последовательности правил эксплуатации теплового оборудо-вания. | 1 |
| 34. | 5 | **Практические занятия №8.** Составить таблицу последовательности правил эксплуатации теплового оборудо-вания. | 1 |
| 35. | 6 | **Практические занятия № 9.** Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования | 1 |
| 36. | 7 | **Самостоятельная работа обучающихся** Сообщение «Основные требования к созданию оптимальных условийтруда в цехах» | 1 |
| **Тема 2.3.****Холодильное обо- рудование.** | **Содержание учебного материала** | **7** |  |
| 37. | 1 | Классификация и характеристика холодильного оборудования. | 1 | ОК 1-7, 9, 10ПК 1.1-1.5ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
|  |  | Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуа-тации). |  |
| 38. | 2 | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. | 1 |
|  |  | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. |  |
| 39. | 3 | **Практическое занятие № 10.** Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | 1 |
| 40. | 4 | **Практическое занятие № 11.** Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. | 1 |
| 41. | 5 | **Практическое занятие № 12.** Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | 1 |
| 42. | 6 | **Самостоятельная работа обучающихся** Презентация по теме: **«**Требования системы ХАССП» | 1 |
| 43. | 7 | **Самостоятельная работа обучающихся** Презентация по теме: **«**Требования системы ХАССП» | 1 |
| **Дифференцирован- ный зачет** | 44 | 1 | **Дифференцированный зачет** | **1** |
| 45 | 1 | **Дифференцированный зачет** | **1** |
| **Всего:** | **45** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
	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).

# Информационное обеспечение реализации программы

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

# Печатные издания:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»
3. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
4. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного пита- ния: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
5. 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.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях обще- ственного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов.

– 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**3.2.2** Электронные издания:

1. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
2. <http://www.food-service.ru/catalog>Каталог пищевого оборудования
3. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru/)

# КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ- ПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знание:**классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы дей- ствия, особенности устройства, правила без- опасной эксплуатации различных групп техно- логического оборудования;принципы организации обработки сы- рья, приготовления полуфабрикатов, готовой | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.Не менее 75% правильных ответов. | **Текущий контроль при проведении:**- письменного/ устного опроса;-тестирования;-оценки результатов са- мостоятельной работы |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| кулинарной и кондитерской продукции, подго- товки ее к реализации;правила выбора технологического обо- рудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и от- пуска кулинарной и кондитерской продукции;способы организации рабочих мест по- вара, кондитера в соответствии с видами изго- тавливаемой кулинарной и кондитерской про- дукции;правила электробезопасности, пожар- ной безопасности;правила охраны труда в организациях питания. | Актуальность темы, адек- ватность результатов по- ставленным целям,полнота ответов, точность формулировок, адекват- ность применения профес- сиональной терминологии | (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных ис- следований и т.д.) **Промежуточная атте- стация**в форме дифференциро- ванного зачета в виде:-письменных/ устных от- ветов,-тестирования. |
| **Умение:**организовывать рабочее место для обра- ботки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;определять вид, выбирать в соответ- ствии с потребностью производства технологи- ческое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использоватьтехнологическое оборудование по его назначе- нию с учётом правил техники безопасности, са- нитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | Правильность, полнота вы- полнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие тре- бованиям-Адекватность, оптималь- ность выбора способов дей- ствий, методов, техник, по- следовательностей дей- ствий и т.д.-Точность оценки-Соответствие требованиям инструкций, регламентов-Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:*** защита отчетов по практическим/ лабора- торным занятиям;
* оценка заданий для са- мостоятельной работы
* экспертная оценка де- монстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практиче- ских/лабораторных заня- тий

**Промежуточная атте- стация**:* экспертная оценка вы- полнения практических заданий на дифференци-

рованном зачете |