

2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА



Приказ № 07 от «07» 19/11 2021 г.

Ю.А.Митько

Директор
УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
№ 236
Протокол от «29» 06 2021 г.



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

Рабочая программа дисциплины ОП 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для профессии 43.01.09 Повар, кондитер. (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798)

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

Разработчик:

Тихонова Ксения Павловна

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № _____

от «___» _____ 2021г.

Председатель методического совета _____

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «24» июля 2021г. № 10/20-21

Председатель методической комиссии _____



Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н.Субботина

«___» _____ 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

5	1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
6	2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
10	3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
12	4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места относится к учебным дисциплинам цикла общепрофессиональных дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования на основе примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты учебной дисциплины:

Код	Умения	Знания
ОК 01	– организовывать рабочее место для	– характеристики основных типов
ОК 02	обработки сырья, приготовления	предприятий общественного питания;
ОК 03	полуфабрикатов, готовой продукции, ее	– принципы организации кулинарного
ОК 04	отпуска в соответствии с видами	и кондитерского производства;
ОК 05	– подбирать необходимое технологическое	– учет сырья и готовых изделий на
ОК 06	оборудование и производственный	производство;
ОК 07	инвентарь;	– устройство и назначение основных
ОК 09	– обустраивать основное технологическое	видов технологического оборудования
ОК 10	инвентарь кулинарного и кондитерского	кулинарного и кондитерского
ОК 11	производства;	производства: механического,
ПК 1.2	– производить мелкий ремонт	– правила их безопасного
ПК 2.1	основного	использования;
ПК 3.1	оборудования кулинарного и	– виды раздачи и правила отпуска
ПК 4.1	– производить отпуск готовой	готовой кулинарной продукции;
ПК 5.1	кулинарной продукции в соответствии	
	с правилами оказания услуг	
	общественного питания.	

Таблица 1

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	56
Самостоятельная работа	4
Объем программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы	-
практические занятия	32
Консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6	ОК 01 - 11	
	Основы организации производства. Основные типы предприятий общественного питания. Особенности производственно-торговой деятельности и структура предприятий общественного питания	2	ПК 1.1-1,2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	
	В том числе практических занятий	4		
	<i>Практическая работа №1</i> Характеристика основных типов предприятий общественного питания	2		
	<i>Практическая работа №2</i> Общие требования к организации рабочих мест	2		
	Тема 2 Организация складского хозяйства	Содержание учебного материала	4	ОК 01 - 11
		Складское хозяйство. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объема.	2	ПК 1.1-1,2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
		В том числе практических занятий	2	
		<i>Практическая работа №3</i> Составление плана-схемы складского помещения	2	
		Содержание учебного материала	10	ОК 01 - 11
Тема 3 Основы организации производства	Содержание учебного материала	10	ОК 01 - 11	
	Организация работы мясного, птицеполюбьевого, рыбного, овощного цеха.	2	ПК 1.1-1,2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	
	В том числе практических занятий	8		
	<i>Практическая работа №4</i> Подбор технологического оборудования и инвентаря заготовочных цехов	2		
	<i>Практическая работа №5</i> Подбор технологического оборудования и инвентаря в холодном и горячем цехе	2		
	<i>Практическая работа №6</i> Организация работы кондитерского и мячного цехов	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
	Реферат на тему «Современная классификация ПОП»	2		

Продолжение таблицы 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	3	4	Количество компетенций, формируемых которыми способствуя элемент программы	1
						Тема 4
Механическое оборудование	<p>Общие сведения о машинах, об электроприводах, классификация, основные части, детали машин, их назначение.</p> <p>Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Оборудование для обработки мяса и рыбы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Машины кондитерского цеха. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>	4	14	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>ПК 1.1-1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1</p>	Тема 4
						Тема 5.
Тепловое оборудование	<p>Назначение, классификация, устройство и правила безопасной эксплуатации варочно-жарочного оборудования</p> <p>Назначение, классификация, устройство и правила безопасной эксплуатации унверсальной водогрейного оборудования</p> <p>В том числе практических занятий</p>	4	20	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>ПК 1.1-1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1</p>	Тема 5.
						Тема 5.
			4	<p>Практическая работа №7 Механическое оборудование заготовочных цехов</p>	<p>Практическая работа №8 Оборудование кондитерского цеха</p>	Тема 5.
						Тема 5.
						Тема 5.
						Тема 5.
						Тема 5.
						Тема 5.
			4	<p>Практическая работа №9 Варочное. Варочно-жарочное оборудование</p>	<p>Практическая работа №10 Жарочно-пекарное оборудование</p>	Тема 5.
						Тема 5.
						Тема 5.
						Тема 5.
						Тема 5.
						Тема 5.
			4	<p>Практическая работа №11 Водогрейное оборудование</p>		Тема 5.
						Тема 5.
						Тема 5.
						Тема 5.
						Тема 5.
						Тема 5.

Продолжение таблицы 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирующихся в ходе которых элемент программы способен
1	2	3	4
Тема 6. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	6	ОК 01 - 11
	Общие сведения о холодильном оборудовании. Холодильные машины (шкафы, камеры, прилавки и витрины)	4	ПК 1.1-1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №12 Изучение схемы устройства холодильных машин	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Реферат на тему «Современное оборудование ПОП»	2	
Тема 7. Оборудование для разделки птицы	Содержание учебного материала	2	ОК 01 - 11
	Мармиты для 1-х блюд МСЭСМ – 3, линии самообслуживания. Устройство, правила эксплуатации.	2	ПК 1.1-1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Консуляция	4	
Дифференцированный зачет	2		
Всего:		66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы осуществляется в кабинете «Технического оснащения и

организации рабочего места»

Оборудование учебного кабинета

– рабочее место преподавателя;

– рабочее место студента по количеству обучающихся;

– учебно-методическая магнитно-меловая доска с лампой;

– технические средства обучения;

– наглядные пособия.

– комплект технической документации.

Комплект УМК

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации

должен иметь печатные и/или электронные образовательные информационные ресурсы,

рекомендуемые для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Лутушкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места – 2-е изд., стр. –

М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного

питания / В. П. Золин. - М.: Академия, 2014. - 314 с.

3. В.М. Калинина «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании» 2008

Допущено Министерством образования РФ

3.2.2. Электронные 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&trdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного

питания [Электронный ресурс]: постановления 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, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и

производства сырья [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.

2867-11 «Изменения и дополнения» № 4]. - Режим доступа:

http://obrnatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. <http://www.hotelsa.ru/> Главные порталы индустрии гостеприимства и питания

5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

6. www.restoracia.ru

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования / Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование / Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012, 160 с.
3. Тепловое оборудование / Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы / Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 128 с.
5. Холодильное оборудование / Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 162 с.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. Профессиональный стандарт «Ловар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
12. 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.
13. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Таблица 4

Формы и методы оценки	Критерии оценки	Результаты обучения
Экспертная оценка: - тестовых заданий, - Составления план - конспектов - устных ответов на вопросы собеседования, - видов самостоятельных работ.	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 1-12 оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	Знает: - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - потребные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности;

Продолжение таблицы 4

Формы и методы оценки	Критерии оценки	Результаты обучения Умет:
<p>Экспертная оценка: - тестовых заданий, - устных ответов на вопросы собеседования, - видов самостоятельных работ. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 1-12</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность формулировок, точность ответов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Соответствие требованиям инструкции, регламентов и -применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций; - применяет правила техники безопасности при работе с технологическим оборудованием.</p>	<p>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами соответствия безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - готовить продукцию, ее отпуска в соответствии с правилами санитарии и пожарной безопасности; - определять место работы, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственными за безопасные и благоприятные условия работы на производстве.</p>