

Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
Учреждение Иркутской области
«Усть-Ордынский аграрный техникум»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ ИО «УОАТ»
_____ А.В.Малгатаева
«30» августа 2018г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Ордынский, 2018г.

Рассмотрена и одобрена на
заседании методической комиссии

«___» _____ 2018г.

№ протокола _____

Председатель комиссии

Автор Хандеева Лариса Владимировна, преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории

Рабочая программа составлена на основе: примерной программы Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии СПО 43.01.03 Повар, кондитер

Рецензент: Графин А.И., зам директора по УПР

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 программы 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 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10	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

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	всего	Объем часов	
		обязат	вариат
Учебная нагрузка, в том числе:	72	36	36
Самостоятельная работа	14	-	14
теоретическое обучение	44	24	20
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 различных форм обслуживания
- Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации
- Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания				31	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала			5	
Классификация и характеристика основных типов организаций питания	1.	1	Классификация, основные типы и классы организаций питания.	1	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
	2.	2	Характеристика основных типов организаций питания.		
	3.	3	Специализация организаций питания	1	
	4.	4	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы: типы и классы организаций питания.	1	
	5.	5	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы: типы и классы организаций питания.	1	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала			26	
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	6.	1	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	1	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
	7.	2	Характеристика структуры производства организации питания.	1	
	8.	3	Общие требования к организации рабочих мест повара.	1	
	9.	4	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	1	
	10.	5	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции.		
	11.	6	Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.	1	
	12.	7	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.	1	
	13.	8	Нормируемые и ненормируемые потери.		
	14.	9	Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	1	
	15.	10	Характеристика способов кулинарной обработки	1	
	16.	11	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	1	
	17.	12	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	1	
	18.	13	Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	1	
	19.	14	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	1	
	20.	15	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	1	
	21.	16	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	1	
	22.	17	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	1	
	23.	18	Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	1	
	24.	19	Практическое занятие № 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы. (по индивидуальным заданиям)	1	

	25.	20	Практическое занятие № 2. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы. (по индивидуальным заданиям)	1	
	26.	21	Практическое занятие № 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции. (по индивидуальным заданиям)	1	
	27.	22	Практическое занятие № 4. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции. (по индивидуальным заданиям)	1	
	28.	23	Самостоятельная работа обучающихся Составление и работа с таблицей температурного режима хранения основных видов сырья на ПОП	1	
	29.	24	Самостоятельная работа обучающихся Составление и работа с таблицей температурного режима хранения основных видов сырья на ПОП	1	
	30.	25	Самостоятельная работа обучающихся Презентация на тему: Организация рабочих мест повара по обработке сырья	1	
	31.	26	Самостоятельная работа обучающихся Презентация на тему: Организация рабочих мест повара по обработке сырья	1	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства				39	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала			14	
Механическое оборудование.	32.	1	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1	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
	33.	2	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1	
	34.	3	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	1	
	35.	4	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	1	
	36.	5	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	37.	6	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	38.	7	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	39.	8	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	40.	9	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	1	
	41.	10	Практическое занятие № 5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	
	42.	11	Практическое занятие № 6. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1	
	43.	12	Самостоятельная работа обучающихся Ответы на контрольные вопросы по теме «Механическое оборудование»	1	
	44.	13	Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	1	
	45.	14	Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	1	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала			14	

Тепловое оборудование.	46.	1	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.	1	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
	47.	2	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.	1	
	48.	3	Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	
	49.	4	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	50.	5	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации..	1	
	51.	6	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	52.	7	Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	53.	8	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	54.	9	Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	55.	10	Практические занятия №7. Составить таблицу последовательности правил эксплуатации теплового оборудования.	1	
	56.	11	Практические занятия №8. Составить таблицу последовательности правил эксплуатации теплового оборудования.	1	
	57.	12	Практические занятия № 9. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	1	
	58.	13	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение «Основные требования к созданию оптимальных условий труда в цехах»	1	
	59.	14	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение «Основные требования к созданию оптимальных условий труда в цехах»	1	
Тема 2.3. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала			11	
	60.	1	Классификация и характеристика холодильного оборудования.	1	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
	61.	2	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации).	1	
	62.	3	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации).	1	
	63.	4	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	1	
	64.	5	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	1	
	65.	6	Практическое занятие № 10. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	
	66.	7	Практическое занятие № 11. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	1	
	67.	8	Практическое занятие № 12. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	
	68.	9	Самостоятельная работа обучающихся Презентация по теме: «Требования системы ХАССП»	1	
	69.	10	Самостоятельная работа обучающихся Презентация по теме: «Требования системы ХАССП»	1	
70.	11	Самостоятельная работа обучающихся Презентация по теме: «Требования системы ХАССП»	1		
Дифференцированный зачет	71.	1	Дифференцированный зачет	1	
	72.	1	Дифференцированный зачет	1	
Всего:				72	

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 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).

3.2. 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

3.2.1. 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/Шоколадье»

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 питания: 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 общественного 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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, 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 самостоятельной работы

<p>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>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>(докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования.
<p>Умение:</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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете