Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования Чувашской Республики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

профессия

среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Чебоксары 2023

|  |  |
| --- | --- |
| Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, на основании примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер | УТВЕРЖДЕНА  Приказом № 293/а  от «03» июля 2023г.  М.П. |

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № \_\_ от «03» \_\_июля\_\_ 2023 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М.Н. Барская/

|  |  |
| --- | --- |
| Разработчик: Толмачева Т.Н., преподаватель  "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г. |  |

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

**1.1. 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 01-07, 09,10 | 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 |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **80** |
| Самостоятельная работа | **8** |
| **Объем образовательной программы** | **72** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 60 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 12 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| контрольная работа | - |
| **Консультация** | **2** |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** экзамена | **6** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1** | **Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания** | **36** |  |
| **Тема 1.1**  **Классификация и характеристика основных типов организаций питания** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 01-07, 09, 10**  **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** |
| 1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания | 2 |
| 1. Организация снабжения предприятий общественного питания | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **1** |
| **Тема 1.2**  **Принципы организации кулинарного и кондитерского производства** | **Содержание учебного материала** | **26** | **ОК 01-07, 09, 10**  **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** |
| 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. | 2 |
| 1. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов | 2 |
| 1. Организация тарного хозяйства. Тара, назначение, классификация. Требования, предъявляемые к таре. | 2 |
| 1. Характеристика способов кулинарной обработки | 2 |
| 1. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. | 2 |
| 1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях | 2 |
| 1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. | 2 |
| 1. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе | 2 |
| 1. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции | 2 |
| 1. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Контроль качества готовой продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания | 2 |
| 1. Нормативная документация предприятий общественного питания. | 2 |  |
| 1. Меню. Виды меню. Карта бара, чайная, кофейная, винная, коктейльная карты. | 2 |  |
| 1. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены повара, кондитера | 2 |  |
| **Тематика практических занятий** | **6** | **ОК 01-07, 09, 10**  **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** |
| **Практическое занятие №1**  Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). | 2 |
| **Практическое занятие №2**  Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). | 2 |
| **Практическое занятие №3**  Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям) | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **2** |
| **Раздел 2** | **Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** | **36** |  |
| **Тема 2.1**  **Механическое оборудование** | **Содержание учебного материала** | **14** | **ОК 01-07, 09, 10**  **ПК 1.1-1.4**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. | 2 |
| 1. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| 1. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| 1. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| 1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| 1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| 1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации | 2 |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| **Практическое занятие №4**  **1.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.  2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **2** |  |
| **Тема 2.2**  **Тепловое оборудование** | **Содержание учебного материала** | **14** | **ОК 01-07, 09, 10**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| 1. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | 2 |
| 1. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |  |
| 1. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| 1. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| 1. Многофункциональное тепловое оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароконвектматы. Термомикс. Сувид. | 2 |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| **Практическое занятие №5**  Изучение правил безопасной эксплуатации теплового и многофункционального оборудования | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **2** |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |
| **Тема 2.3**  **Холодильное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 01-07, 09, 10**  **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** |
| **1.** Классификация и характеристика холодильного оборудования | 2 |
| 1. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. | 2 |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| **Практическое занятие №6**  Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **1** |
| **Консультация** | | **2** |  |
| **Промежуточная аттестация** | | **6** |  |
| **Всего:** | | **88** |  |

**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 имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1. **Нормативная документация**
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
3. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
5. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. **Основные источники**:

1.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд.,стер. - М.: ИЦ Академия, 2018 . - 240 с. - (Профессиональное образование).

**3.Дополнительные источники:**

1.Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н.М. Ларионова. - М.: ИЦ Академия, 2015. - 208 с. - (Профессиональное образование).

2.Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник / Н.Д. Габа. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2018. - 256 с. - (Профессиональное образование).

**4.Электронные издания:**

1. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
2. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
3. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
4. [www.restoracia.ru](http://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 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. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль**  **при проведении:**  - письменного/ устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. |
| **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 | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене |