

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Плесецкий торгово-промышленный техникум»
(ГБПОУ АО «ПТПТ»)

Утверждаю
И.о. директора ГБПОУ АО
«Плесецкий торгово-промышленный
техникум»
_____ Шереметова Н.И.
« ____ » _____ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии «Повар, кондитер»
заочное обучение

Рабочая учебная программа дисциплины ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места» составлена в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, с региональными требованиями и реализуется в части основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов по ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется для заочной формы обучения.

Организация – разработчик: ГБПОУ АО «Плесецкий торгово-промышленный техникум».

Разработчик: Швакова Елена Михайловна преподаватель ПТПТ высшей квалификационной категории.

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению
на заседании методической комиссии

Протокол № 1

«30» августа 2019 г.

Председатель _____ /Дзюба Е.И./

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 04 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и предназначена для заочной формы обучения.

Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места;
- подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение основных типов организаций общественного питания и используемое ими оборудование;
- изучение устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правил их безопасного использования;
- изучение видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции
- научиться проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

В результате освоения дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся **должен уметь:**

- соблюдать технику безопасности и санитарные нормы
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий

иметь практические навыки:

- организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, напитков и кондитерских изделий

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать:*

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
- специфику производственной деятельности организации
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации
- технику безопасности и санитарные нормы при работе с технологическим оборудованием и производственным инвентарем

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие *общие и профессиональные компетенции:*

Код	Общие компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления

	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В результате освоения дисциплины студент должен:

<i>иметь практический опыт</i>	<ul style="list-style-type: none"> • организации рабочего места в соответствии с
--------------------------------	---

	<p>видами изготавливаемых блюд, напитков и кондитерских изделий</p>
<i>уметь</i>	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдать технику безопасности и санитарные нормы • обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; • производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; • проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. • соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания • выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий
<i>знать</i>	<ul style="list-style-type: none"> • характеристики основных типов организации общественного питания; • принципы организации кулинарного и кондитерского производства; • учет сырья и готовых изделий на производстве; • устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; • виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции • виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации • специфику производственной деятельности организации • правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации • технику безопасности и санитарные нормы при работе с технологическим оборудованием и производственным инвентарем

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.04. Техническое обслуживание и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
ОП.04. Техническое обслуживание и организация рабочего места		24	
Тема 1. Общие сведения о машинах	Содержание учебного материала 1. Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах.	2	ОК1-9,10,11 ПК 1.1-5.5
Тема 3 Механическое оборудование	Содержание учебного материала Механическое оборудование для обработке овощей, мяса, рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья. Для приготовления теста и полуфабрикатов. Для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление сообщения по теме: «Машины для кондитерского цеха»	4	
Тема 4 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Пищеварочные котлы. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада.	2	ОК1-9,10,11 ПК 1.1-5.5
Тема 5 Варочно-жарочное оборудование	Содержание учебного материала Общие сведения о варочно-жарочном оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. Пищеварочные котлы. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.	2	

Тема 2.3.	Содержание учебного материала		4	<i>ОК1-9,10,11 ПК 1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК3.1 - 3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5</i>
Холодильное оборудование	1	Способы получения холода. Компрессорная машина. Назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования. Виды холодильного оборудования: холодильные шкафы, холодильные камеры. Назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования.	2	
		Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада.	2	
Тема 2.4 Весовое оборудование	1	Содержание учебного материала	4	
		Виды, назначение весового оборудования. Краткая характеристика. Назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования.	2	
		Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада.	2	
Тема 2.5 Оборудование для раздачи пищи.	1	Содержание учебного материала	2	
		Виды, назначение оборудования. Краткая характеристика. Назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования.	2	
		Дифференцированный зачет	2	
Всего			24часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- Комплект мебели:
 - Офисный стол для преподавателя
 - Стол ученический
 - Стул ученический
- Персональный компьютер
- Средства для проведения лабораторных и практических работ:*
 - .Дизенфицирующие и моющие средства
 - Круглые столы для выставочных образцов
 - Посуда сервизная
 - Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6
 - Манометр
 - .Рабочие инструменты
 - Механические передачи
 - Скатерти
 - .Вазы, подсвечники
 - .Фужеры, бокалы
 - .Ножи, вилки.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением

3. Плакаты, таблицы

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

- 1.Комплект прикладных программ, входящих в пакет MSOffice
- 2.Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий

Основные источники для студентов:

Основная литература: 1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 496 с 2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2014. – 336 с 3. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. . 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 112 с

Дополнительная литература:

Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 416 с 2. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2010. – 64 с

Основные источники для преподавателя:

1.Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
4. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Интернет-ресурсы для преподавателя:

Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/ 2. Портал оборудования <http://www.oborud.info/> 3. Пищевое оборудование http://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/

Методические разработки:

1. Нормативные документы дисциплины (примерная программа дисциплины, рабочая программа дисциплины, паспорт кабинета, журнал по технике безопасности, инструкции по технике безопасности, критерии оценок)

2. КОС

3. Материалы для самостоятельного освоения учебных тем

4. Учебные пособия «Сборник лабораторных работ», «Сборник практических заданий»

5. Учебно-методические пособия по проведению практических занятий

6. Методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков

7. Презентации учебных курсов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Умения	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Экспертная оценка устных ответов
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Экспертная оценка устных ответов, тестирование

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Экспертная оценка практических работ
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	Экспертная оценка устных ответов, тестирование
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	Экспертная оценка практических работ
Знания	
характеристики основных типов организации общественного питания;	Устный опрос, тестирование
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	Фронтальный опрос
учет сырья и готовых изделий на производстве;	Оценка выполнения практической работы
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;	Устный опрос, оценка реферата
правила их безопасного использования;	Фронтальный опрос
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Оценка выполнения практической работы