


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
профессиональной подготовки

 /Л.Н. Касяненко
« 07 » апреля 2021 г.

Протокол №_4

 УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УМ
/Н. Е. Горюшкин:
«07» апреля 2021г

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Дмитров 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года (регистрационный № 44898), с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Разработчик:

С.А. Квитченко преподаватель первой категории Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Дмитровский техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель учебной дисциплины освоить следующие общие компетенции и профессиональные компетенции и личностные результаты:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01-07,09, ОК 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 ЛР4,ЛР 6, ЛР10	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- 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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 36 часов;

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 34 часа

Самостоятельная работа обучающегося 2 часа.

Консультации нет

Промежуточная аттестация дифференцированный зачет

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	34
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	12
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций и ЛР
1	2	3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания		24	
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	Содержание учебного материала:	4	ОК 01-ОК 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания Основные типы предприятий общественного питания Основные классы предприятий общественного питания Характеристика основных типов предприятий общественного питания Специализация предприятий индустрии питания Характеристика услуг предприятий общественного питания		
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Практические занятия:	4	ОК 01-ОК 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	Содержание учебного материала: Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства Производственная структура, её характеристика Общие требования к организации рабочих мест повара		
Тема 1.3. Организация складского хозяйства предприятий общественного	Содержание учебного материала:	4	ОК 01-ОК 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
	Организация работы складских помещений Правила приёмки сырья Правила хранения и отпуска сырья Организация тарного хозяйства		
	Практические занятия:		

питания	Самостоятельная работа:		ЛР4, ЛР6 ЛР10
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.4. Основы организации производства	Содержание учебного материала:	4	ОК 01-ОК 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	Организация работы овощного цеха Организация работы мясного цеха Организация работы птицебельного цеха Организация работы рыбного цеха Характеристика организации рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе Организация работы в цехе по холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени Организация работы горячего цеха Организация работы холодного цеха Организация работы моечной кухонной посуды Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе Организация работы кондитерского цеха Организация работы мучного цеха		
Тема 1.5. Организация реализации готовой кулинарной продукции	Содержание учебного материала:	4	
	Организация работы раздач Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции		
Тема 1.6. Учёт сырья и готовой кулинарной продукции на производстве	Практические занятия:	4	ОК 01-ОК 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	Содержание учебного материала: Складской учёт продуктов (сырья) и товаров Учёт продуктов на производстве (кухне) Учёт продуктов в кондитерских цехах Учёт продуктов в цехах по производству полуфабрикатов Реализация изделий кухни и товаров		

	Практические занятия:		
Раздел 2. Техническое оснащение предприятия		12	
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала:	4	ОК 01-ОК 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	Общие сведения о машинах. Универсальная кухонная машина. Машины для обработки овощей и картофеля Машины для измельчения мяса и рыбы Машины кондитерского цеха Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров		
	Практические занятия:		
Тема 2.2. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала:	4	ОК 01-ОК 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	Общие сведения о тепловом оборудовании Варочное оборудование. Жарочно-пекарное оборудование. Водогрейное оборудование Оборудование для раздачи пищи		
	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала:	4	ОК 01-ОК 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	Основы холодильной техники Классификация холодильного оборудования		
	Итого:	34	
	Самостоятельная работа:	2	
	Всего:	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

Технологии обучения выбираются таким образом, чтобы учитывать индивидуальные коммуникационные и учебные способности обучающихся и способствовать их социальной и профессиональной адаптации. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

В качестве образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы и дающих наиболее эффективные результаты освоения данной дисциплины, применяются:

- Лекционно-семинарская система - дает возможность сконцентрировать материал в блоки и преподнести его как единое целое, а контроль проводить по предварительной подготовке обучающихся.
- Информационно-коммуникационные технологии - дают возможность преподавателю визуализировать процесс усвоения учебного материала обучающимися, используя интеграцию в одном программном продукте разнообразных видов информации; предоставляют удобные возможности работы с материалом за счет нелинейной организации контента (выделения ключевых объектов и организации перекрестных ссылок между ними).
- Технология обучения в малых группах - предполагает организацию групп обучающихся, работающих совместно над решением какой-либо проблемы, служит прекрасной подготовкой к проектной деятельности обучающихся.
- Игровая технология - способствует развитию познавательных интересов, активизации деятельности учащихся, установлению коммуникативных связей.
- Технология проблемного обучения. Особенность проблемных методов состоит в том, что методы основаны на создании проблемных ситуаций, активной познавательной деятельности обучающихся, состоящих в поиске и решении сложных вопросов, требующих актуализации знаний, анализа.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
4	Л	Круглый стол, проблемная лекция	Тематические презентации, электронные образовательные ресурсы, опорные конспекты лекций
	ПЗ, С	творческие задания; работа в малых группах;	Презентации, контекстные кейсы в электронном виде, практические задания, метод кейсов, деловая игра

*) Л-лекция, ПЗ – практические занятия, С – семинары

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет Техническое оснащение и организация рабочего места учебная Аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Кабинет : - комплекты учебной мебели, - демонстрационное оборудование – проектор и экран, - учебно-наглядные пособия, - доска, - трибуна, - микрофон,	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security
	Библиотека, читальный зал (специализированный кабинет) с выходом в сеть Интернет .	Аудитория : - комплекты учебной мебели; -компьютерная техника с подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему.	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security
	Помещения для самостоятельной работы и курсового проектирования. ,	Кабинет : - комплекты учебной мебели; -компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду.	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , KasperskyEndpointSecurity. Информационно-справочная система «Консультант – плюс»
Аудитория : - комплекты учебной мебели; - компьютерная техника с		Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security	

		подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему.	
--	--	---	--

3.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ларионова, Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Текст]: учебник/Н.М. Ларионова – М.: Академия, 2017
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.-5-е изд.стер.- М.: Издательский центр»Академия», 2019.-240 с.
3. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места [Текст]: учебник для учащихся учреждений среднего профессионального образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Академия, 2018

Дополнительная литература

1. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник [Текст] : учебник для учащихся учреждений среднего профессионального образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016
2. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Академия, 7
3. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учебник/С.Ю. Мальгина. – М.: Академия, 2016
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник/ В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Академия, 2017

Интернет-ресурсы

1. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
2. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.lib.rus
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].-Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>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.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на зачете</p>