

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Апастовский аграрный колледж»

Утверждаю
Директор ГАПОУ

«Апастовский аграрный колледж»

И.А. Нигматзянов



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Учебной дисциплины
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА

Профессия:

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

п.г.т. Апастово, 2021 год

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин и междисциплинарных курсов, первой категории – Хамидуллин Ф.С.

ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»

Рассмотрено на ПЦК.

Протокол № 1 от 29 августа 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое техническое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное техническое 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;

В результате освоения учебной 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;
- Консультация - 4 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
теоретические занятия	30
практические занятия	30
контрольные работы	-
Консультация	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифф.зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Ведение			
Тема 1 Характеристика предприятий общественного питания (ПОП)		2	
	Содержание учебного материала: Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания (ПОП). Типы ПОП, их характеристика и отличие. Общие требования к ПОП..		2
Тема 2 Организация производства предприятий общественного питания(ПОП)		2	
	Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест		
Тема 3 Организация работы производственных цехов			
3.1 Универсальные приводы	Содержание учебного материала: Назначение универсальных приводов, их классификация. Правила эксплуатации универсальных приводов, техника безопасности при работе с ними.	2	2
3.2 Овощной цех	Содержание учебного материала: .Организация работы овощного цеха, оборудование. Способы очистки овощей. Дисковые картофелеочистительные машины, устройство, принцип действия, правила эксплуатации МОК-250 и ТБ. Картофелеочистительная машина непрерывного действия КНН-600М, устройство, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Овощерезательные машины. Протирорезательная машина МП-800 назначение, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ. МРО-200,назначение, устройство, правила эксплуатации и ТБ. Поточные линии попереработке овощей.	2	1
	Практическое занятие: Сравнительные характеристики машин для обработки овощей, устройство и эксплуатация	6	
3.3 Мясо-рыбный цех	Содержание учебного материала: Организация работы мясного цеха, оборудование. Мясорубка МИМ-82, назначение, устройство, правила эксплуатации, ТБ. Фаршемешалка МС-150 назначение, устройство, правила эксплуатации, ТБ. Мясорыхлительная машина МРМ-15, назн назначение, устройство, правила эксплуатации, ТБ. Котлетоформовочная машина МФК-2240 начение, устройство, правила эксплуатации, ТБ. Рыбоочиститель РО-1М, начение, устройство, правила эксплуатации, ТБ.	2	2

	Практическое занятие: Сравнительные характеристики машин для обработки мяса и рыбы. Устройство и эксплуатация фаршемешалки МС-8-150	4	
3.4 Горячий цех	Содержание учебного материала: Организация работы горячего цеха, оборудование. Котел КПЭ-100, КПЭ-60, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. Котел КПЭСМ-60,60М, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. Пищеварочные котлы типа КЭ(КЭ-100, КЭ-160, КЭ-250), устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. Автоклав АЭ-1, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. Котел КПЧ-40М, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. Пароварочный аппарат АПЭСМ-4, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. АПЭ-023А, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Кофеварка КВЭ-7, сосисковарка СНЭ-15, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	4	
	Практическое занятие: Подбор теплового оборудования для горячего цеха ПОП различной производительности.	4	
Тема 3 Организация работы производственных цехов (продолжение)			
3.5 Холодный цех	Содержание учебного материала: Организация работы холодного цеха. Оборудование холодного цеха. Машина для нарезки гастрономических товаров МРГ-300А, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. Виды холодильного оборудования различного назначения. .	2	
3.6 Кондитерский цех	Содержание учебного материала: Организация работы кондитерского цеха. Оборудование для кондитерского цеха. Механизм МДП-11-1, назначение, устройство, правила эксплуатации, ТБ. Размолочный механизма МС-12-15, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. МПМ-800, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. ТММ-1М, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. МРТ-60М, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ.	2	
	Практическое занятие: 1.Эксплуатация машин для подготовки кондитерского сырья; 2.Сравнительная характеристика машин для подготовки кондитерского сырья, устройство, правила эксплуатации.	4	
3.7 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала: Аппараты для жарки и выпечки. СКЭ-0,3, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. СЭ-1, , устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. ФЭСМ-20, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. ШЖЭСМ-2н, устройство, принцип действия,	2	

	правила эксплуатации. ТБ. ШПЭСМ-3, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. Высокочастотные шкафы.		
3.8 Варочно-жарочное оборудование	Содержание учебного материала: ПЭСМ-4, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. ПЭСМ-4ШБ, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. ЭП-4,ЭП-7,ЭП-8, устройство, принцип действия, правила эксплуатации ,ТБ. Плиты газовые, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	2	
	. Практическое занятие: Сравнительные характеристики теплового и варочно-жарочного оборудования. Устройство пищеvarочных котлов, правила эксплуатации.	4	
3.9 Водогрейное оборудование	Содержание учебного материала: КНЭ-25, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. КНГ-200, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	2	
	. Практическое занятие: Сравнительные характеристики водогрейного оборудования, устройство водонагревателей НЭ-1А и НЭ-1Б, правила эксплуатации.	4	
Тема 4 Оборудование для раздачи пищи			
Классификация оборудования для раздачи пищи	Содержание учебного материала: Классификация оборудования для раздачи пищи. Мармиты МСЭСМ-3, МСЭСМ-50,МСЭ-84, МНЭ-45,назначение,устройство,правила эксплуатации, ТБ.	2	
	Практическое занятие: Посторенные линии раздачи на ПОП(2 вида)	4	
Тема 5 Охрана труда на ПОП			
	Законодательство по ОТ и ТБ. Организация работы по ОТ. Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Пожарная безопасность. Типовые инструкции по охране труда повара.	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	30/30	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

1.1.1. Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Спецтехнологии» и лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

1.1.2. - комплект учебно-наглядных пособий «Техническое оснащение и организация рабочего места»

- комплект плакатов по темам программы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- раздаточный материал по темам программы;
- инструкционные карты для выполнения практических работ.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Учебник для учреждений начального профессионального образования; М. «Academa» 2018;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Учебник для среднего профессионального образования; Ростов-на-Дону 2019г

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none">- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;- подбирать необходимое техническое оборудование и производственный инвентарь;- обслуживать основное техническое 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	Экспертная оценка деятельности обучающегося по соблюдению правил техники безопасности и санитарных требований в соответствии с нормами и правилами ТБ в процессе лабораторно-практических работ, учебной и производственной практики.
<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	Экспертная оценка знаний обучающегося в процессе тестирования, лабораторно-практических работ, учебной и производственной практики, демонстрация результатов домашней самостоятельной работы.