

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования

«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»

ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ

(Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОПЦ.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

по профессии
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар <---> Кондитер

2019г.

ОДОБРЕНА
Методическим
объединением
профессионального цикла
Протокол № 9
от «30» мая 2019 г.

Председатель методического
объединения

Ч / Чалдаева С.Т.
«30» мая 2019г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Педагогическим советом
Енотаевского филиала
ГАОУ АО ВО АГАСУ
Протокол № 5
от «31» мая 2019 года

УТВЕРЖДЕНО
Директор Енотаевского
филиала ГАОУ АО ВО

«АГАСУ»
/ Кузнецова В.П.
«31» мая 2019г.



Составитель: преподаватель Е. Пшатова /Пшатова Е.А./

Рабочая программа разработана на основе требований:
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016
г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации
Учебного плана на 2019 год набора

Согласовано:

Методист

Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ» / Кондратьева Ю.И.

Библиотекарь: Манжурова /Манжурова Т.Е. /

Заместитель директора по УПР Стрелкова /Стрелкова Н.А.

Специалист УМО СПО Зайченко / Зайченко Е.В.

Рецензент:

М.К. Кинталаева

(должность, место работы)

Кинталаева М.К.

подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО Копылова / Копылова С.К.

Подпись

И.О.Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации учебной дисциплины	12
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПЦ 02. Товароведение продовольственных товаров, ОПЦ 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

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

		<p>продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>

ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося ___48___ часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;
самостоятельной работы обучающегося ___2___ часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме	Дифференцированный зачет

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.03. Техническое обслуживание и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Организация производства предприятий общественного питания			
Тема 1.1. Характеристика основных организаций общественного питания	Содержание учебного материала Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания.	2	2
Тема 1.2. Организация снабжения	Содержание учебного материала Источники. Составление заявок на сырье. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Практические занятия 1. Составление заявок на сырье 2. Подбор поставщиков, форм, способов доставки товаров и распределения производственного сырья по складам	2 2	2
Тема 1.3. Организация производства предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест: организация работы раздаточной; организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции; организация работы моечных, организация обслуживания производства. Состав работников. Их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда.	2	2

	Практические занятия Планирование цехов на предприятиях общественного питания Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания	2	
Тема 1.4. Организация обслуживания посетителей	Содержание учебного материала	2	2
	требительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требование. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.		
	Практические занятия Моделирование сервировки столов	2	
Раздел 2 чет и калькуляция			
Тема 2.1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	4	2
	материальная ответственность. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Ответственность материально-ответственных лиц		
Тема 2.2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2	2
	Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразовании в общественном питании. Понятие калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Понятие о меню, порядке его составления и утверждения.		
	Практические занятия Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть Калькуляция свободных розничных цен Составление меню дневного рациона	2	
Тема 2.3. чет сырья и готовой	Содержание учебного материала	2	
	документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство,		

продукции на производстве и в кондитерском цехе		расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и кондитерского цеха.		2
	Практические занятия Расчет потребного количества продуктов на день в зависимости от меню		2	
Раздел 3 Оборудование предприятий общественного питания				
Тема 3.1. Общие сведения о машинах	Содержание учебного материала		1	2
		нятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин.		
Тема 3.2. Механическое оборудование	Содержание учебного материала			
		Машины для обработки овощей и картофеля. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	2	2
		Машины для обработки мяса и рыбы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
		Машины для подготовки кондитерского сырья. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	2	2
		Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
		Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	2
Тема 3.3. Тепловое	Содержание учебного материала			
		Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по		

оборудование		технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности.	2	2
		Пищеварочные котлы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
		Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	2	2
		Аппараты для жарки и выпечки. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
		Варочно-жарочное оборудование. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	2	2
		Водогрейное оборудование. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	2	2
		Оборудование для раздачи пищи. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		2
		Практические занятия Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности: пищеварочные котлы, аппараты для жарки и выпечки, водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи. Составление таблиц по причинам неисправностей и способам их устранения	2	
Тема 3.4. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала			
		Способы получения холода, назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования	1	2
		Практические занятия Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик холодильного оборудования.	2	
Тема 3.5. Охрана труда и	Содержание учебного материала			
		Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм.	1	2

техника безопасности	Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. Промышленная экология		
		Самостоятельная работа	2
		Дифференцированный зачет	2
		Всего:	48

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет Техническое оснащение и организация рабочего места

Оборудование учебного кабинета:

- см. справку МТО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

Основная литература

1. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждение сред. проф. образование/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- 2-е изд., стер.- М.: издательский центр «Академия», 2017 г.- 240 с.
2. Электронная библиотечная система Образовательно-издательского центра «Академия»: Техническое оснащение и организация рабочего места <http://academia.moscow/catalogue/4831/324442/>
Техническое оснащение организаций питания <http://academia.moscow/catalogue/4831/296633/>
3. 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, 2014. – 64 с

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)		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения		
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	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	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p>	

	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
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	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	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ОК 01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	Психология коллектива Психология личности	

	Основы проектной деятельности	
ОК 05	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.	
ОК 06	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	
ОК 07	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК 09	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

