

Министерство образования и науки Мурманской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области
«Оленегорский горнопромышленный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе

_____ И.Р.Машнина
_____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины

*ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего
места*

по профессии

16675 Повар

Адаптированная программа разработана с учетом Профессионального стандарта Повар (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09. 2015 г. N 610 н), методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей

РАЗРАБОТЧИК (-И):

Мастер производственного обучения ГАПОУ МО «ОГПК» Козлова Т.Т.

РАССМОТРЕНА

На заседании методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Протокол № 1 от 29.09.2023г.

Рабочая программа рекомендована к переутверждению на _____ - _____ учебный год с изменениями (лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе)

РАССМОТРЕНА

На заседании методической комиссии _____ (наименование МК)

Протокол № _____ от _____ 20____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общеобразовательного цикла адаптированной основной образовательной программы по профессии. Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Рабочая программа предназначена для реализации дисциплины на очной форме обучения в группах для обучающихся с нарушением интеллектуального развития.

Рабочая программа воспитания реализуется интегрировано через содержание учебной дисциплины, планируемые результаты рабочей программы воспитания находят отражение в воспитательных целях каждого учебного занятия.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен УМЕТЬ:

- ✓ 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

ЗНАТЬ:

- ✓ 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 в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции;
- ✓ Правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- ✓ правила охраны труда в организациях питания.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>44</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>44</i>
в том числе:	
Лекционные занятия	<i>44</i>
практические занятия	
Зачет с оценкой	<i>2</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины (с учётом Рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации учебной деятельности	Объем часов
1	2	3
Тема 1 Организация кулинарного пр-ва.	Организация кулинарного производства	4
Тема 2. Классификация и характеристика основных типов организаций общественного питания	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Специализация предприятий общественного питания	4
Тема 3. Характеристика, назначение и особенности деятельности ПОП.	Содержание тела Содержание полости рта работников общественного питания Санитарный режим работников общественного питания Медицинское обследование работников общественного питания Санитарный контроль	4
Тема 4. Заготовочные, доготовочные организации питания и организаций с полным циклом производства.	Санитарные требования к водоснабжению, канализации. Санитарные требования к отоплению, освещению Санитарные требования к планировке и отделке помещений	3
Тема 5. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	2

Тема 6. Организация работы цехов по обработке сырья, горячего цеха. Организация рабочего места.	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	2
Тема 7. Организация работы кулинарного цеха.	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	2
Тема 8. Организация работы цеха по выпуску хлебо-булочной продукции.	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	2
Тема 9. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям)	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	2
Тема 10. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям) №2	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	2
Тема 11. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям №3)	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	2

Тема 12. Классификация оборудования и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	Механическое, тепловое оборудование	2
Тема 13. Оборудование для обработки сырья: овощной цех, мясо-рыбный цех, горячий цех, холодный цех.	Механическое, тепловое оборудование	2
Тема 14. Оборудование варочное, жарочное, холодильное.	Механическое, тепловое оборудование	2
Тема 15. Правила безопасной эксплуатации, правила ухода за рабочим оборудованием.	Механическое, тепловое оборудование	2
Тема 16. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, мяса-рыбы, овощей и картофеля	Механическое, тепловое оборудование	2
Тема 17. Классификация холодильного оборудования,	Холодильное оборудование	2
Тема 18. Характеристика холодильного оборудования	Холодильное оборудование	2
Тема 19. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и	Холодильное оборудование	2

машинное).		
Тема 20. Правила работы безопасной эксплуатации холодильного оборудования	<i>Холодильное оборудование</i>	2
Дифференцированный зачет		2
ИТОГО		44

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета, учебной кухни.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебные наглядные пособия по дисциплине.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедиапроектор;
- экран.

Оборудование Учебной кухни:

моечная ванна; универсальный привод; процессор кухонный; слайсер; оборудование для вакуумирования продуктов; шкаф шоковой заморозки; холодильник; жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита; опалочный шкаф.

Оснащение рабочих мест Учебной кухни:

рабочий стол; весы настольные; разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; весёлка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроремкости; кастрюли; сотейники; молоток для отбивания (тяпка); скребок для очистки рыбы; стеллаж стационарный; стеллаж передвижной; нож для потрошения тушек; нож шпиговальный; пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек; топорик-молоток; ножи-рубаки; мусат для точки и правки ножей; рыбный котёл; металлические ящики или лотки; сито барабанное; сито конусообразное.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176 с.
12. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с
13. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.

Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

Интернет-источники:

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
www.restoracia.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

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><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов</p> <p>Промежуточная аттестация в форме Дзачета</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</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей</i></p>	<p>Текущий контроль: - отчетов по практическим/занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</p>

<p>производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>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>действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	--	---

5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

5.1. Дополнения и изменения к рабочей программе на _____ учебный год по дисциплине _____

В рабочую программу внесены следующие дополнения/изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе обсуждены на заседании МК

« _____ » _____ 20 _____ г. (протокол № _____).

а. Дополнения и изменения к рабочей программе на _____ учебный год по дисциплине _____

В рабочую программу внесены следующие дополнения/ изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе обсуждены на заседании МК

« _____ » _____ 20 _____ г. (протокол № _____).