**Автономная некоммерческая организация**

**профессионального образования**

**«Челябинский колледж Комитент»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 «Техническое оснащение и организация**

**рабочего места»**

**(на базе основного общего образования)**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация выпускника**: Повар; Кондитер

2021

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  **3** |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  **4** **8** |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  **10** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения 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 5.1-5.5ОК 1-7,9,10 | 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 продукции;правила электробезопасности, пожарной безопасности;правила охраны труда в организациях питания |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
	1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **40** |
| Самостоятельная работа  | **-** |
| **Объем образовательной программы**  | **40** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 26 |
| лабораторные и практические занятия | 14 |
| самостоятельная работа | - |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1** | **Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания** | **18** |  |
| **Тема 1.1****Классификация и характеристика основных типов организаций питания** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 1-7, 9, 10****ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.6****ПК 4.1-4.5****ПК 5.1-5.5** |
| Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания |
| **Тема 1.2****Принципы организации кулинарного и кондитерского производства** | **Содержание учебного материала**  | **10** | **ОК 1-7, 9, 10****ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.6****ПК 4.1-4.5****ПК 5.1-5.5** |
| 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.
 |
| 1. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов
 |
| 1. Характеристика способов кулинарной обработки
 |
| 1. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.
 |
| 1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях
 |
| 1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.
 |
| 1. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе
 |
| 1. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции
 |
| 1. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания
 |
| **Тематика практических занятий**  | **6** | **ОК 1-7, 9, 10****ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.6****ПК 4.1-4.5****ПК 5.1-5.5** |
| 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).
 | **2** |
| 1. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).
 | **2** |
| 1. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)
 | **2** |
| **Раздел 2** | **Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** | **22** |  |
| **Тема 2.1****Механическое оборудование** | **Содержание учебного материала**  | **8** | **ОК 1-7, 9, 10****ПК 1.1-1.5** **ПК 3.1-3.6****ПК 4.1-4.5****ПК 5.1-5.5** |
| 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации
 |
| 1. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
 |
| 1. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
 |
| 1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
 |
| 1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации
 |
| 1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации
 |
| **Тематика практических занятий**  | **2** |
| **1.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.  | **1** |
| 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы | **1** |
| **Тема 2.2****Тепловое оборудование** | **Содержание учебного материала**  | **4** | **ОК 1-7, 9, 10****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.6****ПК 4.1-4.5****ПК 5.1-5.5** |
| 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации
 |
| 1. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
 |
| 1. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
 |
| 1. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
 |
| **Тематика практических занятий**  | **2** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования  | **1** |
| 2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.  | **1** |
| **Тема 2.3****Холодильное оборудование** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 1-7, 9, 10****ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.6****ПК 4.1-4.5****ПК 5.1-5.5** |
| **1.** Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации |
| 2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| **Тематика практических занятий**  | **4** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования
 | **4** |
| **Промежуточная аттестация**  | **экзамен** |  |  |
| **Всего:** | **40** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Реализация рабочей программы учебной дисциплины предусматривает наличие:

Кабинета «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенного оборудованием:

доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

* + 1. **Нормативные документы:**

1. Федеральный закон от 27.12.2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями). – Режим доступа: <http://base.garant.ru/12129354/>

# 2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ. (с изм. и доп.). Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/ cons\_doc\_ LAW\_ 25584/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/)

3. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/ cons\_doc\_LAW\_22481/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/)

4.Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов». Режим доступа: http://base.garant.ru/182783/

5.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - Введ. 2016-01-01. - Режим доступа: - http://docs.cntd.ru/document/1200111506.

6.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. Режим доступа: - http://docs.cntd.ru/document/12001034557.

7.ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (вместе с Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов).- Введ. 2016-01-01. Режим доступа: https://legalacts.ru/doc/gost-30389-2013-mezhgosudarstvennyi-standart-uslugi-obshchestvennogo-pitanija/.

8.ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107327.

9. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. - Введ. 2016-07-01.- Режим доступа docs.cntd.ru/document/1200127184.

10. [ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». - Введ. 2015-01-01.](http://base.garant.ru/70754254/)- Режим доступа:  <http://base.garant.ru/70754254>.

11.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015–01– 01. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/ 1200103473

12.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

 **3.2.2. Основная литература:**

1**.** Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с. – Режим доступа: <http://docplayer.ru/25943611-V-p-zolin-tehnologicheskoe-oborudovanie-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitaniya-1-uchebnik.html>

2**.**Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/967397. – Режим доступа: по подписке.

3.Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1001262. – Режим доступа: по подписке.

* + 1. **Дополнительные источники**
1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник: [16+] / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 416 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Текст: электронный.
2. Плотников, И.Б. Оборудование предприятий общественного питания: аппараты тепловой обработки: [16+] / И.Б. Плотников, Д.В. Доня, К.Б. Плотников; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – 192 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600296> . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2634-1. – Текст: электронный.
3. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качествапродукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 213 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> . – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст: электронный

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **В результате освоения программы студент должен** **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, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;правила электробезопасности, пожарной безопасности;правила охраны труда в организациях питания.**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 | ««Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.««Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.««Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. | **Текущий контроль****при проведении:**- письменного/ устного опроса;-тестирования;-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий**Промежуточная аттестация**:- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене  Экзамен |