Приложение 8

к образовательной программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида) по профессиям:

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

11695 Горничная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе: Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (утвержден постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 32, выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание»);

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчики:**

1. Демина Л.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| условия реализации программы учебной дисциплины |  |
| Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины |  |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Техническое оснащение и организация рабочего места**

* 1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.05 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью программы к программе профессионального обучения и социально профессиональной адаптации по профессиям: **12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов; 11695 Горничная.**

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар», «Приготовитель белковых масс».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл.

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

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

* подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
* обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

* устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
* правила их безопасного использования.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **54** часа, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36** часов;
* практические занятия – **12** часов;
* самостоятельной работы обучающегося - **18** часов.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 05. Техническое оснащение и организация рабочего места**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **54** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 12 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **18** |
| **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета** |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 05 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** |
| **Тема 1.**  **Общие сведения о машинах** | **Содержание учебного материала** | | | | **4** |  |
| 1.  2. | Общие сведения о машинах.  Классификация технологических машин | | | 4 | 1 |
| **Тема 2.**  **Классификация и**  **характеристика**  **основных типов**  **организаций**  **питания** | **Содержание учебного материала** | | | | **6** |  |
| 1. | Классификация, основные типы и классы организаций питания. Специализация организаций питания. | | | 4 | 2 |
| 1. | **Практические занятия №1** Характеристика основных типов организаций питания. | | | 2 |  |
| **Тема 3. Принципы и**  **организация**  **кулинарного**  **производства** | **Содержание учебного материала** | | | | **8** |  |
| 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 рабочего места изготовителя пищевых полуфабрикатов. | | | 4 | 2 |
| 2. | Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. | | | 2 |  |
| **Практические занятия№2** | | | |  | 3 |
| 1. | | Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). | | 2 |  |
| **Тема 4.**  **Механическое**  **оборудование** | **Содержание учебного материала** | | | | **4** |  |
| 1. | | Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | 4 | 2 |
|  | **Содержание учебного материала** | | | | **6** |  |
| 1.  2. | | Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и  характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | | 2 | 2 |
| **Практические занятия №3,4** | | | |  | 3 |
| 1. | | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. | | 2  2 |  |
| 2. | | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы. | |
| **Тема 6.**  **Холодильное оборудование** | **Содержание учебного материала** | | | | **6** |  |
| 1. | | Общие сведения о холодильном оборудовании. Виды и способы охлаждения. Характеристика холодильного оборудования. Холодильные шкафы. Холодильные камеры. Прилавки и витрины | | 2 |  |
| **Практические занятия №5,6** | | | | 2  2 |  |
| 1. | | Холодильные машины: устройство и назначение, правила их безопасного использования. | |
| 2. | | Шкафы холодильные: устройство и назначение, правила их безопасного использования. | |
| **Тема 7.**  **Организация работы по охране труда** | **Содержание учебного материала** | | | | **2** |  |
| 1.  2. | | | Охрана труда. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.  Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.  Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.  Организация рабочего места повара в моечной кухонной посуды. | 2 | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**   * Оформить конспекты занятий. * Оформить практические работы. * Составить презентации по новым видам просеивателей, по новинкам оборудования и инвентаря используемого в кондитерском цехе. * Составление схем примерного размещения оборудования в кондитерском цехе. | | | | | 18 |  |
| **Всего:** | **Обязательная аудиторная нагрузка** | | | | **36** |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | **18** |
| **Максимальная нагрузка** | | | | **54** |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

**ОП.05 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технического оснащения и организации рабочего места.

**Оборудование учебного кабинета:**

1. посадочные места по количеству обучающихся;
2. рабочее место преподавателя;
3. доска;
4. стенд;
5. экран;
6. стеллажи;
7. таблицы, плакаты.

**Технические средства обучения:**

1. проектор

2. компьютер с лицензионными программами.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники**:

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1003603>

**Дополнительные источники:**

1. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст: электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1055719>
2. Сопачева, Т. А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т. А. Сопочева, М. В. Володина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. -112 с.

# **4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

**ОП.05 Техническое оснащение и организация рабочего места**

# **Контроль** **и оценка** результатов освоения 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** |
| Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; | Экспертное оценивание выполнения практической работы |
| Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства |
| Демонстрация знаний устройства и назначения основных видов технологического оборудования при производстве кондитерских изделий | Устный опрос, тестирование, выполнения практической работы |
| Демонстрация знаний правил безопасного использования технологического оборудования. |