

Приложение
к АОППО по профессии
13249 Кухонный рабочий
12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Техническое оснащение и организация рабочего места

2022 г.

Программа предназначена для изучения общепрофессионального учебного цикла «Техническое оснащение и организация рабочего места» в учреждениях профессионального образования, реализующих программу профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования (рабочие профессии 13249 Кухонный рабочий, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов).

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Результаты обучения по программе	Умения	Знания
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе.</p> <p>ОК 3. Соблюдать культуру труда, технологическую и трудовую дисциплину.</p> <p>ОК 4. Обеспечивать собственную безопасность и безопасность окружающих в процессе труда и в быту.</p>	<p>- проверять рабочее состояние кухонной техники до и по завершению работы;</p> <p>- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно его использовать;</p> <p>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.</p>	<p>- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;</p> <p>- правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;</p> <p>- правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	124
в том числе:	
теоретическое обучение	111
практические занятия	12
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
Раздел 1	Техническое оснащение предприятия	88
		34
Тема 1.1 Механическое оборудование	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="504 347 1865 451">1. Классификация торгово-технологического оборудования предприятия общественного питания: основные части и детали машин; автоматика безопасности; универсальные приводы; назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления <li data-bbox="504 451 1865 491">2. Универсальная кухонная машина: понятие об электроприводах, правила эксплуатации УМК <li data-bbox="504 491 1865 563">3. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: классификация и характеристика; назначение и устройство <li data-bbox="504 563 1865 643">4. Оборудование для обработки мяса и рыбы: общие сведения; классификация и характеристика; назначение и устройство <li data-bbox="504 643 1865 722">5. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров: назначение и устройство оборудования для нарезки <li data-bbox="504 722 1865 778">6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки: виды вакуумных машин <li data-bbox="504 778 1865 858">7. Оборудование для подготовки кондитерского сырья: общие сведения; виды тестомесительных машин; взбивальные машины, миксеры <p data-bbox="454 858 1865 898">Практическое занятие</p> <p data-bbox="555 898 1865 930">№1. Изучение правил безопасной эксплуатации механического оборудования</p>	<p data-bbox="1944 347 1977 371">6</p> <p data-bbox="1944 451 1966 475">4</p> <p data-bbox="1944 491 1966 515">4</p> <p data-bbox="1944 563 1966 587">4</p> <p data-bbox="1944 643 1966 667">4</p> <p data-bbox="1944 722 1966 746">4</p> <p data-bbox="1944 778 1966 802">4</p> <p data-bbox="1944 858 1966 882">4</p> <p data-bbox="1944 898 1966 922">4</p>
		32
Тема 1.2 Тепловое оборудование	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="504 973 1865 1045">1. Классификация теплового оборудования: характеристика основных способов тепловой обработки; автоматика безопасности <li data-bbox="504 1045 1865 1125">2. Варочное оборудование: классификация; назначение и устройство; правила безопасной эксплуатации; пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты; назначение и устройство <li data-bbox="504 1125 1865 1197">3. Жарочное-пекарное оборудование: характеристика основных способов жарки и выпечки; классификация и устройство <li data-bbox="504 1197 1865 1268">4. Варочно-жарочное оборудование характеристика основных способов жарки и варки; классификация и устройство <li data-bbox="504 1268 1865 1308">5. Универсальное и водогрейное оборудование: назначение и устройство <li data-bbox="504 1308 1865 1380">6. Оборудование для раздачи пищи: линии самообслуживания; мармиты для первых и вторых блюд <li data-bbox="504 1380 1865 1452">7. СВЧ – аппараты: СВЧ-шкаф (микроволновая печь); устройство, принцип работы и правила эксплуатации СВЧ - шкафа 	<p data-bbox="1944 973 1966 997">4</p> <p data-bbox="1944 1045 1966 1069">4</p> <p data-bbox="1944 1125 1966 1149">4</p> <p data-bbox="1944 1197 1966 1220">4</p> <p data-bbox="1944 1268 1966 1292">4</p> <p data-bbox="1944 1308 1966 1332">4</p> <p data-bbox="1944 1380 1966 1404">4</p>

	Практическое занятие	4
	№2. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	4
		22
Тема 1.3 Холодильное оборудование	1. Классификация холодильного оборудования: основы холодильной техники; способы охлаждения; холодильные машины; хладагенты	6
	2. Холодильные камеры, шкафы, прилавки и витрины, столы и салатетты: виды холодильных камер и шкафов; холодильные шкафы для демонстрации продуктов, прилавки и витрины	4
	3. Камеры и шкафы шоковой заморозки и интенсивного охлаждения: общие сведения; камеры шоковой заморозки; шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки; шкафы для охлаждения	4
	4. Льдогенераторы и фризеры: общие сведения; бункер-накопитель; чешуйчатый (колотый) лед; принципы приготовления мороженого; фризеры для производства мягкого мороженого	4
	Практические занятия	4
	№3. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	4
Раздел 2	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	36
		12
Тема 2.1 Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	1. Классификация, основные типы и классы предприятий общественного питания: функции предприятий общественного питания; классификация и общие требования.	6
	2. Характеристика основных типов предприятий общественного питания: типы предприятий; классификация ресторанов, баров, кафе, столовых, закусочных, предприятий быстрого обслуживания, буфетов; специализация организаций питания	6
		24
Тема 2.2 Основы организации производства	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.	5
	2. Организация работы складских помещений: виды складских помещений; оборудование складских помещений; правила приёмки, хранения и отпуска сырья; организация тарного хозяйства	6
	3. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов: характеристика организации рабочих мест повара.	6
	4. Организация реализации готовой кулинарной продукции: общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции; организация рабочих мест повара по отпуску готовой	6

	<i>кулинарной продукции для различных форм обслуживания</i>	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		<u>1</u>
Всего:		124

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», «Физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведения продовольственных товаров», лаборатория «Товароведения продовольственных товаров» оснащенный 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, наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Лутошкина Г.Г., Ж.С.Анохина: – 4-е изд., доп. и перераб. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 256 с.

Электронные издания:

Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина – 4-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия, 2021. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-9738-4 - Текст : непосредственный. 2021

Лукошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.Г. Лукошкина, Ж. С. Анохина – 3-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия, 2018. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-9738-4 - Текст: непосредственный.

Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Тепловое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2022. — 461 с. — ISBN 978-5-4488-1422-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116303.html> — Режим доступа: для авторезин. Пользователей

Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94725.html> — Режим доступа: для авторезин. Пользователей

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
www.restoracia.ru

Дополнительные источники:

1. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
2. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
3. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
4. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; - правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; - правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования. 	<p>Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p><u>Текущий контроль при проведении:</u> письменного/устного опроса. <u>Аттестация в форме дифференцированно го зачета в виде:</u> -тестирования по наглядным пособиям (карточка)</p>
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять рабочее состояние кухонной техники до и по завершению работы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно его использовать; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности. 	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - выполнение практических/лабораторных работ. - оценка заданий</p>

