

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГООТРАСЛЕВОЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю:
Директор ТОГБПОУ
«Многоотраслевой колледж»
В.В. Бородин

« 22 » сентября 2024 г.

Адаптированная программа
учебных дисциплин общепрофессионального цикла

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

по профессии:
16675 Повар

2024

Адаптированная программа для инвалидов и лиц с ОВЗ по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана для слушателей с инвалидностью и лицами с ограниченными возможностями здоровья на основе профессионального стандарта «Повар» (утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г №610н, регистрационный номер 557)

Организация – разработчик:

ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж»

Разработчик:

Кубышкина Елена Сергеевна - мастер производственного обучения ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж»

Одобрено:

ПЦК профессионального обучения инвалидов и лиц с ОВЗ

Протокол № 1 от «02» сентября 2024 г.

Председатель ПЦК _____ Паршина Н.М.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: общепрофессиональный курс

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

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен **уметь**:

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен **знать**:

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учёт сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя 80 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
теоретические занятия	46
практические занятия	34
<i>Итоговая аттестация в форме <u>зачета</u></i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
Техническое оснащение и организация рабочего места**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа слушателей.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.		8	1
Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	1
	Классификация предприятий в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, от времени функционирования, места функционирования, от обслуживаемого контингента. Классы предприятий общественного питания		
	Практические занятия		
	Классификация предприятий общественного питания	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Работа с учебной литературой, с дополнительной рекомендуемой литературой, подготовка докладов, составление конспекта «Классы предприятий общественного питания»	2	
Тема 1.2. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	4	1
	Зоны размещения предприятий общественного питания: промышленная зона, жилищно-административная зона, коммунально-складская зона. Нормативы посадочных мест. Соотношение между типами предприятий общественного питания для города.	2	
	Практические занятия	2	
	Зоны размещения предприятий общепита	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Работа с учебной литературой, с дополнительной рекомендуемой литературой, подготовка докладов, составление конспекта «Соотношение между типами предприятий общественного питания для города».	2	
Раздел 2. Организация производства, основное		26	1

оборудование и инвентарь			
Тема 2.1. Структура производства	Содержание учебного материала	2	1
	Производственная инфраструктура. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Основные требования к организации рабочих мест.	2	
Тема 2.2 Принципы производства кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	10	1
	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.		
	Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	2	
	Характеристика способов кулинарной обработки. Механические и гидромеханические способы кулинарной обработки.	2	
	Характеристика способов кулинарной обработки. Химические способы кулинарной обработки.	2	
	Характеристика способов кулинарной обработки. Термические способы кулинарной обработки	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	1
Решение задач «Нормируемые и ненормируемые потери».			
Тема 2.3. Организация работы, технологическое оборудование и инвентарь овощного цеха	Содержание учебного материала	6	1
	Технологический процесс обработки овощей.	2	
	Практические занятия	4	1
	Подбор оборудования и инвентаря в овощном цехе	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	1
	выполнение домашних заданий по теме Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подбор оборудования и инвентаря в овощном цехе Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.		
Тема 2.4. Организация работы, технологическое	Содержание учебного материала	4	1
	Мясной цех. Технологический процесс. Организация труда.		
	Практические занятия	2	1

оборудование и инвентарь мясного цеха	Подбор оборудования и инвентаря.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	1
	выполнение домашних заданий по теме Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Организация рабочего места приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Организация технологического процесса приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса		
Тема 2.5. Организация работы, технологическое оборудование и инвентарь рыбного цеха	Содержание учебного материала	6	1
	Рыбный цех. Технологический процесс.	2	
	Практические занятия	4	1
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы. Составление схем организации технологических процессов	2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	1
	выполнение домашних заданий по теме Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Организация рабочих мест для потрошения рыбы.		
Тема 2.6. Организация работы, технологическое оборудование и инвентарь цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени	Содержание учебного материала	6	1
	Цех доработки зелени: ассортимент зелени, обрабатываемый в цехе. Технологический процесс обработки зелени	2	
	Практические занятия	4	
	Подбор оборудования, инвентаря, используемого для обработки зелени; правила его безопасного использования.	2 2	
	Цех доработки полуфабрикатов: назначение цеха и рабочие места. Оборудование, инвентарь, правила его безопасного использования, обслуживание.		
Тема 2.7. Организация работы, технологическое оборудование и инвентарь холодного цеха	Содержание учебного материала	4	1
	Холодный цех. Технологический процесс.	2	
	Практические занятия	2	1
	Схемы организации работы холодном цехе.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	1
	выполнение домашних заданий по теме Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Составление схем организации работы в холодном цехе		

Тема 2.8. Организация работы, технологическое оборудование и инвентарь горячего цеха	Содержание учебного материала	16	1
	Горячий цех.	2	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику теплоты, и способы его передачи.	2	
	Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Варочное оборудование. Классификация, назначение и устройство. правила безопасной эксплуатации	2	
	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Жарочное оборудование. Характеристика основных типов жарки и выпечки. Классификация и устройство. правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	4	1
	Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудование	2	
	Схемы организации работы в горячем цехе	2	
Самостоятельная работа обучающихся		2	1
	выполнение домашних заданий по теме		
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		
	Ассортимент продукции горячего цеха		
Тема 2.9. Организация работы, технологическое оборудование и инвентарь кондитерского цеха	Содержание учебного материала	6	1
	Кондитерский цех: помещения кондитерского цеха, производственная программа цеха. Кондитерский цех большой мощности. Рабочие места для приготовления всех видов теста. Организация труда.	2	
	Практические занятия	4	1
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для кондитерского производства	2	
	Схемы организации работы в кондитерском цехе	2	
Тема 2.10. Организация работы, технологическое оборудование и инвентарь кулинарного цеха	Содержание учебного материала	14	1
	Кулинарный цех.	2	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	Повторение и подготовка к зачёту	2	

	Практические занятия	4	1
	Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	
	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	1
	выполнение домашних заданий по теме		
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		
	Ассортимент продукции кулинарного цеха		
Зачет		2	1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей;
 - рабочее место преподавателя;
 - комплект учебно-наглядных пособий;
 - учебно-производственной столовой.
- Технические средства обучения: компьютер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Колупаева, Т.Л. Оборудование предприятий общественного питания: В 3 ч. Ч. 3: Учебник / Т.Л. Колупаева. - М.: Академия, 2019. - 368 с.
2. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М.И. Ботов. - М.: Academia, 2017. - 376 с.
- Елхина, В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания / В.Д. Елхина. - М.: Академия, 2020. - 336 с.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В.П. Золин. - М.: Academia, 2018. - 136 с.

Дополнительные источники:

1. Корнюшко, Л. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания / Л.М. Корнюшко. - М.: Гиорд, 2019. - 288 с.
2. Сопачева, Т. А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. - М.: Академия, 2020. - 112 с.
3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, Инфра-М, 2020. - 416 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.internet-school.ru/>
2. <http://www.ozon.ru/context/>
3. <http://www.vgf.ru/>
4. <http://www.sprinter.ru/>
5. <http://window.edu.ru/>
6. <http://window.edu.ru/>
7. <http://www.combook.ru/catalog/>
8. <http://elibrary.ru/startsession.asp?>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	--

Умения: организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	практическая работа
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	практическая работа, домашние задания
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	практическая работа
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	практическая работа
производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»	практическая работа
Знания: характеристики основных видов предприятий общественного питания;	домашние задания
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	домашние задания
учет сырья и готовых изделий на производстве;	домашние задания
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;	практическая работа
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	практическая работа