

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Алексеевский аграрный колледж»



**Утверждаю**

Директор ГАПОУ «Алексеевский  
аграрный колледж»

  
\_\_\_\_\_ А.В. Симашева

« 29 » 08 2024г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Алексеевский аграрный колледж».

Разработчик: Н. В. Мишечкина - мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Алексеевский аграрный колледж».

Принято на заседании педагогического совета, протокол № 1 от 29.08.2024 г.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ  
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего  
места»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК \_\_\_\_.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
	составлять план действия	
	определять необходимые ресурсы	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	выделять наиболее значимое в перечне информации	

	оценивать практическую значимость результатов поиска	
	оформлять результаты поиска,	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	исполнять работу с соблюдением принципов бережливого производства	
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни

	пользоваться средствами профилактики перенапряжения	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья средства профилактики перенапряжения
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	основы предпринимательской деятельности
	оформлять бизнес-план;	правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации;
	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	кредитные банковские продукты
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	основы финансовой грамотности
	презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы ( <i>если предусмотрено</i> )	16
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт

## 2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов/ в том числе в форме практической подготовки	в том числе в форме практичес. подготовки	Коды компетенций или личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЛР)
1	2		3	4	5
<b>Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>					
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала		3		ОК 01
	1	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания.	1		ОК 02 ОК 05
	2	Специализация организаций питания	1		ОК 09
	Самостоятельная работа 1 Составление таблицы: типы и классы организаций питания.		1		ОК 10
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала		15		ОК 01
	3	Урок-конференция «Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания»	1		ОК 02 ОК 05 ОК 09
	4	<i>Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.</i>			ОК 10
	5	<i>Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов</i>	1		
	6	Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.			
	7	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.	1		
	8	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.	1		
	9	Практическое занятие №1 Организации рабочих мест повара.	1	1	
	10	<i>Практическое занятие № 2 Режимы хранения отдельных групп продуктов и сырья</i>	1	1	
	11	Практическое занятие № 3 Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	1	1	

	12	Практическое занятие №4 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы. (по индивидуальным заданиям)	1	1	
	13	Практическое занятие №5 Особенности организации рабочих мест в суповом отделении	1		
	14	Практическое занятие №6 Особенности организации рабочих мест в соусном отделении	1	1	
	15	Практическое занятие №7 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции. (по индивидуальным заданиям)	1	1	
	16	Практическое занятие №8 Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	1		
	17	Практическое занятие №9) Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	1	1	
	18	Практическое занятие №10 Организация реализации готовой кулинарной продукции.	1	1	
		Самостоятельная работа 2 Составление и работа с таблицей температурного режима хранения основных видов сырья на ПОП	1		
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства					
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала		10		ОК 01
	19	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1		ОК 02 ОК 05
	20	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.			ОК 09 ОК 10
	21	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	22	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	23	<i>Оборудование для кондитерского производства. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</i>	1		
	24	<i>Круглый стол «Современное механическое оборудование для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии со стандартами Ворлдскиллс»</i>	1		
	25	Практическое занятие № 11 Отработка навыков по безопасной эксплуатации универсальных приводов	1	1	
	26	Практическое занятие № 12 Отработка навыков по безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	1	



	27	Практическое занятие № 13 Отработка навыков по безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1	1	
	28	Практическое занятие № 14 Отработка навыков по безопасной эксплуатации оборудования для кондитерского сырья	1		
	29	Практическое занятие № 15. Отработка навыков по безопасной эксплуатации современного механического оборудования для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии со стандартами Ворлдскиллс	1	1	
	Самостоятельная работа обучающихся 3 Разработка ситуационных производственных (профессиональных) задач с вариантами их решений		1		
Тема 2.2. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала		9		ОК 01
	30	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 10
	31	Жарочное и варочно-жарочное оборудование. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	32	Современное тепловое оборудование для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии со стандартами Ворлдскиллс	1		
	33	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	34	Практическое занятие 16 Отработка навыков по безопасной эксплуатации варочного и пароварочного оборудования	1	1	
	35	Практическое занятие 17 Отработка навыков по безопасной эксплуатации жарочного оборудования	1	1	
	36	Практическое занятие 18 Отработка навыков по безопасной эксплуатации варочно-жарочного оборудования	1		
	37	Практическое занятие 19 Отработка навыков по безопасной эксплуатации современного теплового оборудования для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии со стандартами Ворлдскиллс	1	1	
	Самостоятельная работа обучающихся 4 Подготовка сообщений и презентаций на тему «Современные виды оборудования на ПОП»		1		
Тема 2.3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		2		ОК 01
	38	Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной	1		ОК 02 ОК 05

		эксплуатации.			ОК 09
	39		Практические занятия №20. Отработка навыков холодильного оборудования	1	1
Дифференцированный зачет	40	1	Дифференцированный зачет	1	ОК 01
	41	1	Дифференцированный зачет	1	ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 10
Всего:				36	16

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

#### 3.2.1. Основные печатные издания:

1. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов среднего профессионального образования / Г.Г. Лутошкина – Москва: Академия, 2023 – 240 с. - ISBN: 978-5-0054-1011-5. – Текст: непосредственный

#### 3.2.2 Основные электронные издания

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517587> (дата обращения: 31.08.2023).

#### 3.2.3. Дополнительные источники:

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Требования к персоналу: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г.

№ 1674-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.