

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский профессиональный колледж»

Рассмотрено
на заседании ЦМК
Председатель ЦМК
А.А. Асыллова / А.А. Асыллова /
Протокол № 01
от «29» 08 2022г

Утверждено
Директор ГБПОУ
«Альметьевский
профессиональный колледж»
А.Ф. Шарипова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 Повар, кондитер

2022г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик: Мияссарова Г.Р., преподаватель первой квалификационной категории

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от « 29 » 08 2022г.

Содержание

| | стр. |
|--------------------------------------------------------------|------|
| 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины | 4 |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины | 7 |
| 3. Условия реализации учебной дисциплины | 11 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 12 |

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.

Цель дисциплины: приобретение обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков в области использования различных видов оборудования, применение их в профессиональной деятельности.

Результаты освоения учебной дисциплины направлены на формирование общих и профессиональных компетенций:

| Код компетенции | Должен уметь | Должен знать |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной | Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| деятельности | перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. | |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. | Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). | Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных | Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и |

| | | |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| профессиональной деятельности | задач. Использовать современное программное обеспечение. | программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5. | 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. |

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Учебная нагрузка (всего) – 60 часов

во взаимодействии с преподавателем – 60 часов,

в том числе, теоретического обучения – 22 часа

лабораторные и практические занятия – 28 часов

самостоятельная работа – 10 часов

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Виды учебной работы | Количество часов |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Учебная нагрузка (всего) | 60 |
| Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 60 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 22 |
| лабораторно-практические занятия | 28 |
| самостоятельная работа | 10 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. | Содержание учебного материала | | |
| | Особенности торгово-производственной деятельности предприятий общественного питания. Основные типы и классы предприятий питания. Характеристика предприятий общественного питания. | 2 | 2 |
| | Практическое занятие №1. Работа с нормативной документацией. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. | 2 | 3 |
| Тема 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. | Содержание учебного материала | | |
| | Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных, предприятий с полным циклом производства. Производственная структура и ее характеристика. Общие требования к организации рабочих мест повара. | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания. | 2 | 2 |
| Тема 3. Основы организации производства. | Содержание учебного материала | | |
| | Организация работы производственных цехов предприятий общественного питания: овощной, мясной, птицегольевой, рыбный, холодный, горячий, кондитерский, мучной цеха. Организация рабочих мест, оборудование и инвентарь цеха. | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа. Организация реализации готовой кулинарной продукции (организация работы раздачи, правила отпуска готовой продукции). | 2 | 2 |
| Тема 4. Общие сведения о машинах и механизмах. | Содержание учебного материала | | |
| | Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. | 2 | 2 |
| Тема 5. Механическое | Содержание учебного материала | | |

| | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| оборудование. | Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства. | 2 | 2 |
| | Практическое занятие №2. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин. | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов. | 2 | 3 |
| | Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | 2 | 2 |
| | Практическое занятие №4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы. | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров. | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №6. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. | 2 | 3 |
| | Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации. | 2 | 2 |
| | Практическое занятие №7. Тестомесильные и взбивальные машины. | 2 | 3 |
| Тема 6. Тепловое оборудование. | Содержание учебного материала | | |
| | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | 2 | 2 |
| | Практическое занятие №8. Изучение правил безопасной эксплуатации пищеvarочных котлов. | 2 | 3 |
| | Жарочно-пекарное, варочно-жарочное оборудование. Характеристика | 2 | 2 |

| | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| | основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | | |
| | Практическое занятие №9. Изучение правил безопасной эксплуатации фритюрницы электрической. | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №10. Изучение правил безопасной эксплуатации индукционной плиты. Технические особенности. Функциональные возможности. Типы плит. Знакомство с технической документацией. Плюсы и минусы индукционных плит. | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №11. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов. | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №12. Изучение правил безопасной эксплуатации кипятильников. Эксплуатация кипятильника электрического непрерывного действия типа КНЭ -50-01. Знакомство с технической документацией. | 2 | 3 |
| | Самостоятельная работа. Оборудование для раздачи пищи. | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. | 2 | 2 |
| Тема 7. Холодильное оборудование | Содержание учебного материала | | |
| | Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. | 2 | 2 |
| | Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. | 2 | 2 |
| | Практическое занятие №13. Эксплуатация холодильной камеры. Знакомство с технической документацией. | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №14. Эксплуатация шкафа шоковой заморозки. Знакомство с технической документацией. | 2 | 3 |
| | Дифференцированный зачет | | |
| Всего (часов) | 60 | | |

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов. Оборудование учебных кабинетов: рабочие места по количеству обучающихся; комплекты учебно-методической документации; наглядные пособия.

Реализация программы дисциплины требует наличия кухни, которая должна быть оснащена следующим необходимым оборудованием: мясорубка электрическая; планетарный миксер; весоизмерительное оборудование, плита индукционная; кипятильник электрический; пароконвектомат, шкаф холодильный.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

1. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

Дополнительная литература

1. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 432с.
2. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: Учебное пособие / В.Д. Елхина. - М.: Academia, 2017. - 256 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия». 2015. – 432 с.
4. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Русайнс, 2020. – 238 с. (электронное издание)
5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник /А.Т. Васюкова. – Москва: Кнорус, 2021. – 321 с. (электронное издание)
6. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник /А.Т. Васюкова. – Москва: Кнорус, 2021. – 205 с. (электронное издание)

Электронные ресурсы

1. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»: официальный сайт. – Москва. – URL: <http://docs.cntd.ru/>
2. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znaniium.com/>

3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| 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. | Текущий контроль в форме защиты практических работ, оценки качества выполнения письменных ситуационных заданий. |
| Знания: 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. | Текущий контроль в виде тестирования, устного/письменного опроса, защиты практических работ |