

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. В.П. Кузиева
« 21 » 03 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Р.М. Сабитов
« 21 » 03 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2023г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины *ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места* по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (ред. от 17.12.2020) № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);

2. Учебного плана и основной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

3. Примерной программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» из примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм;

4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:

ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Соленкова Э.Г., преподаватель общепрофессиональных дисциплин ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело»

Протокол заседания МЦК № 8 от «13» марта 2023г.

Председатель МЦК  Гафур И.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места относится к общепрофессиональному циклу дисциплин, определяемой содержанием обязательной части ППКРС, для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда и работодателей. Дисциплина связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП. 01 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.02 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены,

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить умения, знания, элементы общих и профессиональных компетенций, личностные результаты.

1.2.1. Перечень общих компетенций (ОК.) и личностных результатов (ЛР) элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Личностные результаты воспитания (ЛР)	Общие компетенции (ОК)
<p>ЛР 15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p> <p>ЛР 13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий</p>	<p>ОК 09 Использовать информационные</p>

уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень умений, знаний и профессиональных компетенций (ПК.)

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 7 ОК 09, ОК 10 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	У1-организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; У2-подбирать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь У3 – обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства. У4-проводить отпуск готовой кулинарной или кондитерской продукции в соответствии с правилами организации общественного питания. У-5 - соблюдать правила охраны труда У-6-предупреждать производственный травматизм и профзаболевания У-7-использовать противопожарную технику	З1 –характеристики основных типов организации общественного питания З2 – принципы организации кулинарного и кондитерского производства З3 –принципы организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, санитарными нормами и требованиями З-4 - принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний З-5 - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства З-6-правила их безопасного использования. З-7 - правила отпуска готовой кулинарной продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	34
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в том числе:	
теоретические занятия	10
лабораторно-практические занятия	22
контрольные работы (за счет часов по практическим работам)	3
консультации	2
Самостоятельная учебная работа	-
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы (за счет часов по практическим работам)	

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка студентов			
		всего	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (час.)		
			теоретич. занятия	лпз	к/р
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>8</i>
1	Раздел1 Механическое оборудование	10	5	4	1
2	Раздел2 Тепловое оборудование	15	4	10	1

3	Раздел3 Холодильное оборудование	3	1	2	-
4	Раздел4 Организация рабочего места повара, кондитера.	3	-	3	-
5	Консультации	2			
6	Промежуточная аттестация: итоговая контрольная работа	1			1
	итого	34	10	19	3

3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые У.З, элементы компетенций и личностных результатов	Уровень освоения
1		2	3	4	
		1 курс, 1 семестр	34		
Раздел1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала		10	У – 3, 5, 6, 7 3 -4, 5, 6 ОК 1, 2, 5, 7, 9, 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	1,2
	1.	Общие понятия о механизмах, машинах. Классификация механического оборудования	1		
	2	Универсальные кухонные машины (приводы). Назначение, сменные механизмы	1		1,2
	3	<i>Оборудование для обработки овощей, плодов.</i>	1		3
	4-5	Практическое занятие № 1 Изучение принципа работы МОК, МРО. Подготовка к работе, правила безопасной эксплуатации.	2		2
	6.	<i>Оборудование для обработки мяса и рыбы.</i> Назначение и устройство.	1		3
	7-8.	Практическое занятие № 2 Изучение принципа работы МИМ, МРМ, МФК. Подготовка к работе, правила безопасной эксплуатации.	2		2
	9.	<i>Оборудование для обработки теста.</i>	1		3
	10.	Контрольная работа 1	1		2,3
	Раздел 2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала			15
11.		Понятие о теплообмене. Топливо и его состав. Классификация теплового оборудования.	1		
12.		<i>Варочное оборудование.</i> Классификация, виды, назначение.	1		
13-14.		Практическое занятие № 3 Изучение устройства и принципа действия электрических пищеварочных котлов, пароварочных	2		2,3

		аппаратов, су-вид. Освоение правил безопасной эксплуатации.		3-5, 6, 7. У – 3, 4, 6,	
	15	<i>Жарочное оборудование.</i> Классификация, виды, назначение.	1		2,3
	16-17.	Практическое занятие № 4 Изучение устройства и принципа действия электрических сковород, фритюрниц, грилей. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	ОК 1, 2, 5, 7, 9, 10 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1	3
	18	<i>Многофункциональное и универсальное</i> тепловое оборудование.	1	ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	2
	19-20.	Практическое занятие № 5 Изучение устройства и принципа работы Vario Cooking, пароконвектомат. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2		3
	21-22.	Практическое занятие № 6 Изучение устройства и принципа работы плит электрических, индукционных. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2		3
	23-24.	Практическое занятие № 7 Изучение устройства и принципа работы мармитов для первых и вторых блюд, тепловых стоек. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2		3
	25	Контрольная работа 2	1		3
Раздел3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		3		1,2
	26	<i>Способы охлаждения.</i> Классификация холодильного оборудования.	1	3-5, 6. У – 3, 6, ОК 1, 2, 5, 7, 9, 10	2
	27-28	Практическое занятие №8 Изучение видов, торгового-холодильного оборудования в соответствии с их назначением.	2	ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	2,3
Раздел4 Организация рабочего места повара, кондитера.	Содержание учебного материала		3	3-1, 2, 3, 4 У – 1, 2, 4, 6,7. ОК 1, 2, 5, 7, 9, 10	2,3
	29	Практическое занятие № 9 Изучение организации рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.	1	ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 4.1	2,3

	30	Практическое занятие №10 Изучение организации рабочих мест повара по приготовлению холодной и горячей кулинарной продукции	1	ПК 5.1 ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР15	2,3
	31	Практическое занятие №11 Изучение организации рабочих мест пекаря, кондитера по приготовлению мучных-кондитерских изделий	1		2,3
Консультации	32	Консультация. Обобщение и повторение изученного материала. Механическое оборудование предприятий питания.	1		3
	33	Консультация. Обобщение и повторение изученного материала. Тепловое оборудование предприятий питания.	1		3
Промежуточная аттестация	34	Итоговая контрольная работа	1		3
Всего: 34					

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

«Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета: Стол письменный – 15, стул стандарт – 31, доска ученическая – 1, шкаф – 4, моноблок – 1, доска интерактивная – 1, проектор - 1.

Технические средства обучения: - компьютеры, интерактивная доска, документ камера, проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- технологическое оборудование кулинарного, кондитерского производства: механическое, тепловое, холодильное и хлебопекарного производства;
- комплект рабочих инструментов;
- вытяжка и приточная вентиляция;
- водоснабжение;
- макеты и действующие модели оборудования

4.2. Требования к минимальному учебно-методическому обеспечению:

3.2.1. Основные источники:

Печатные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация питания: учебник.- 4 изд. перераб. – М.: ИЦ «Академия», 2021.-256 с.

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник.- 6 изд. перераб. – М.: ОИЦ «Академия», 2023.-240 с.

Электронные издания: Электронные ресурсы ЭБС Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 373 с.

2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 469 с

4.3 Перечень дидактических средств обучения

Наглядные пособия: плакаты и схемы технологического оборудования, видеофильмы о работе технологического оборудования.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ**

Результаты освоения дисциплины (Умения, знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Знания:		
31 –характеристики основных типов организации общественного питания 32 – принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Знает классификацию типов ПОП Демонстрирует знания по технологическому процессу обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации. Знает последовательности выполняемых операций	Устный опрос, контрольная работа Оценка результатов выполнения практической работы № 9-11
33 – принципы организации рабочего места в соответствии с правилами изготавливаемых блюд, санитарными нормами и требованиями	Демонстрирует знания по подготовке рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды, в зависимости от выполняемых операций	
3-4 - принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний 3-5 - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства 3-6-правила их безопасного использования.	Знает профилактические меры по предупреждению травматизма и проф.заболеваний. -демонстрирует знания по классификации технологического оборудования и правил его безопасной эксплуатации.	Устный опрос, контрольная работа Оценка результатов выполнения практической работы № 1-8
3-7 - правила отпуска готовой кулинарной продукции	-знает правила подготовки готовой продукции к отпуску, демонстрирует знания по использованию инвентаря и посуды для отпуска продукции	
Умения:		
У1-организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; У2-подбирать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь.	Демонстрирует навыки подбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов в зависимости от вида сырья и готовой продукции. Демонстрирует навыки правильной эксплуатации оборудования.	Оценка результатов в ходе выполнения практических работ № 9-11

У3 – обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.	Демонстрирует навыки по подготовке технологического оборудования к работе, выполняет необходимые требования. Демонстрирует навыки устранения несложных неисправностей технологического оборудования во время работы	Оценка результатов в ходе выполнения практических работ № 9-11
У4-проводить отпуск готовой кулинарной или кондитерской продукции в соответствии с правилами организации общественного питания.	Демонстрирует навыки соблюдения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства по требованиям ХАССП. Осуществляет эффективную работу по производству и реализации продукции	Оценка результатов в ходе выполнения практических работ № 9-11
У-5 - соблюдать правила охраны труда У-6-предупреждать производственный травматизм и профзаболевания У-7-использовать противопожарную технику	Демонстрирует навыки по безопасной работе на технологическом оборудовании, соблюдает нормы по его санитарной обработке	Оценка результатов в ходе выполнения практических работ № 9-11
Промежуточная аттестация итоговая по дисциплине: контрольная работа	Соответствие требованиям критерий оценки работы	Оценка результатов контрольной работы.

5.1 Контроль и оценка общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР)

Результаты обучения по дисциплине (элементы компетенций ПК, ОК, ЛР)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
<p align="center">Умения</p> <p>Элементы ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, ПК 5.1</p> <p>Подбирать сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	-Использование полученные знания и умения по определению органолептических показателей качества пищевых продуктов, условия и сроки их хранения.	<ul style="list-style-type: none"> - устный фронтальный опрос; - оценивание практических работ - проверочные работы - контрольная работы; -проверка домашних заданий;

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ЛР 13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p> <p>ЛР15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p>	<p>- Работать с основными компонентами текста учебника или учебного пособия;</p> <p>-понимать и соблюдать последовательность действий по индивидуальному выполнению учебной задачи в отведенное время;</p> <p>-осознавать значимость знаний, умений, навыков учебной деятельности</p> <p>-отслеживать свои ошибки по ходу работы</p> <p>-работать с основными компонентами текста учебника или учебного пособия;</p> <p>-выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Выполнение практических работ</p> <p>оценивание практических работ</p> <p>оценивание самостоятельной работы</p> <p>устный фронтальный опрос</p> <p>контрольная работа</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>-Организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Выполнение практических работ,</p> <p>оценивание самостоятельной работы</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-Излагать свои мысли на государственном языке;</p> <p>- знает и соблюдает нормы экологической безопасности</p>	<p>Подготовка по темам самостоятельной работы,</p> <p>устный фронтальный опрос</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК10 пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>-использовать современное программное обеспечение при подготовке к занятиям;</p> <p>-понимать общий смысл высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы</p>	<p>Создание слайдов, презентаций, сообщений, правильность использования информации из сети Интернет при подготовке к занятиям.</p>

