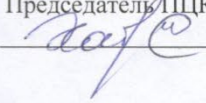


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ Р.П.ЧИШМЫ

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании ПЦК общепрофессиональных
БАК
дисциплин и профессиональных модулей
Протокол № 11 от «30» июня 2023 г.
Председатель ПЦК
 Хайруллина С.А..

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиала ГАПОУ

Гайнутдинова Г.Ф.
«30» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
профессия 43.01.09 Повар, кондитер
2023-2027 учебный год

СОГЛАСОВАНО:
Директор ООО «Центр питания»

МН

2023 год

Рабочая программа учебной дисциплины « Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. (ред. от 17.12.2020) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа: 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ реализуемого в пределах ППКРС.

Организация - разработчик: филиал ГАПОУ БАК р.п. Чишмы.

Разработчики:

Ишбульдина Назия Анасовна- методист;

Байбурина Фируза Фаузиевна - преподаватель, мастер производственного обучения.

Рассмотрено и рекомендовано

на заседании педагогического совета

от «30» июня 2023 года №6

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

При разработке данной программы соблюдены особенности работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Реализация данной программы возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной

программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена, ОП 02. Товароведение продовольственных товаров.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере приготовления и обслуживания на предприятиях общественного питания
ЛР 14	Выполняющий трудовые функции в соответствии с получаемой профессией
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 16	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 17	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского, кондитерского дела

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	60
<i>в т.ч. в форме практической подготовки</i>	20
в т.ч.:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
теоретические занятия	39
<i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа: подготовка сообщений; самостоятельное изучение темы; подготовка творческого задания по выбранной теме; самостоятельное изучение дополнительных источников; подготовка к итоговой аттестации.</i>	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 03. Техническое обслуживание и организация рабочего места для профессии естественнонаучного профиля 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			30 ч	
Тема 1.1 Классификация и характеристики основных типов организаций питания	Содержание учебного материала		6ч	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 13-16
	1	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.	1	
	2	Основные типы организаций питания.	1	
	3	Основные классы предприятий общественного питания.	1	
	4	Характеристика основных типов организаций питания.	1	
	5	Специализация организаций питания	1	
	6	Характеристика услуг предприятий общественного питания.	1	
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</i>			1	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала		14+6=20ч	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 13-17
	7	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	1	
	8	Характеристика структуры производства организации питания.	1	
	9	Общие требования к организации рабочих мест повара.	1	
	10	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.	1	
	11	Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	1	
	12	Организация работы овощного цеха	1	
	13	Организация работы мясного цеха	1	
	14	Организация работы рыбного и птицегольевого цеха	1	
	15	Организация работы в цехе по холодной обработке полуфабрикатов и обработке зелени	1	
	16	Организация работы горячего цеха	1	
	17	Организация работы холодного цеха	1	
18	Организация работы моечной кухонной посуды	1	ОК 1-7, 9,	

	19	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	1	10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 13-17
	20	Организация работы мучного и кондитерского цеха	1	
	Тематика практических занятий		6	
	21-22	Практическое занятие № 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей	2	
	23-24	Практическое занятие № 2. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: рыбы, мяса, птицы	2	
	25-26	Практическое занятие № 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>			1	
<i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</i>				
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			39 ч	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала		6+4=10ч	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 13-16
	27	Организация работы раздач	1	
	28	Общие сведения о машинах	1	
	29	Машины для обработки овощей и картофеля	1	
	30	Машины для измельчения мяса и рыбы	1	
	31	Машины кондитерского цеха	1	
	32	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1	
	Тематика практических занятий		4	
	33-34	Практическое занятие № 4. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции	2	
	35-36	Практическое занятие № 5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2	
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>			1	
<i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</i>				
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала		9+6=15ч	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 13-16 8
	37	Характеристика основных способов тепловой обработки	1	
	38	Классификация теплового оборудования	1	
	39	Пищеварочные котлы	1	
	40	Пароварочные аппараты. Пастакукеры	1	
	41	Жарочно-пекарное оборудование. Электрические сковороды. Фритюрницы. Грили.	1	
	42	Пароконвектоматы и конвектоматы	1	
	43	Варочно-жарочное оборудование.	1	
	44	Водогрейное оборудование.	1	

	45	Оборудование для раздачи пищи. Линии самообслуживания	1	
	Тематика практических занятий		6	
	46-49	Практическое занятие № 6. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	4	
	50-51	Практическое занятие № 7. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</i>			1	
Тема 2.3	Содержание учебного материала		4+4=8ч	ОК 1-7, 9, 10
Холодильное оборудование	52	Классификация способов охлаждения	1	ПК 1.1-1.5
	53	Классификация холодильного оборудования	1	ПК 2.1-2.8
	54	Специализированное оборудование	1	ПК 3.1-3.6
	55	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	ПК 4.1-4.5
	Тематика практических занятий		4	ПК 5.1-5.5
	56-57	Практическое занятие №8. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	ЛР 13-16
	58-59	Практическое занятие № 9. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2	
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</i>			2	
	60	Дифференцированный зачет	1	
Всего:			60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- Телевизор;
- Комплект мебели;
- Офисный стол для преподавателя;
- Стол ученический;
- Стул ученический;
- Персональный компьютер.

Средства для проведения лабораторных и практических работ:

- Дезинфицирующие и моющие средства;
- Круглые столы для выставочных образцов;
- Посуда сервизная;
- Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6;
- Манометр;
- Рабочие инструменты;
- Механические передачи;
- Скатерти;
- Вазы, подсвечники;
- Фужеры, бокалы;
- Ножи, вилки.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- плакаты, таблицы.

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Windows XP;
2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office;
3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.).

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий

Основные источники для студентов:

Основная литература:

1. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник. - М: ИЦ «Академия», 2009. – 314 с. - Серия: Начальное профессиональное образование.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- Серия: Начальное профессиональное образование. 2008 г.

Основные источники для преподавателя:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
5. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 N 914н
6. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
7. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
8. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"
9. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
10. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
11. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
12. Приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. № 441 “О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464” (документ не вступил в силу)
13. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерство просвещения Российской Федерации N 885/390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся»

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом

Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г.№213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru
7. Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/ 2. Портал оборудования <http://www.oborud.info/> 3. Пищевое оборудование https://yaca.yandex.ru/yca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/

Методические разработки:

1. Нормативные документы дисциплины (примерная программа дисциплины, рабочая программа дисциплины, паспорт кабинета, журнал по технике безопасности, инструкции по технике безопасности, критерии оценок)
2. КОС
3. Материалы для самостоятельного освоения учебных тем
4. Учебные пособия «Сборник лабораторных работ», «Сборник практических заданий»
5. Учебно-методические пособия по проведению практических занятий
6. Методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков
7. Презентации учебных курсов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: 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.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль</p> <p>при проведении:</p> <p>-письменного/ устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде: тестовых заданий</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной)</p>

<p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
---	---	---

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 89	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля