

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

2024 г

РЕКОМЕНДОВАНО на заседании
Педагогического совета

Председатель _____ /Зинченко М.Ю./
Протокол № ____ " ____ " _____ 20__ г.

Рабочая программа разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»,
утвержденного Приказом Минобрнауки
России от 09.12.2016 N 1569 (в ред. от
03.07.2024) (далее ФГОС СПО).

Одобрено на заседании методической
комиссии

Протокол № ____ " ____ " _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

Составитель: Жандалиева Гульназ Дуйсенбековна, преподаватель специальных дисциплин
-высшей квалификационной категории

Содержание

| | |
|---|----|
| 1. Общая характеристика программы учебной дисциплины..... | 3 |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины | 6 |
| 3. Условия реализации учебной дисциплины | 12 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплин | 13 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. 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 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

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

обучающийся должен уметь:

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

обучающийся должен знать:

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 электро безопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» ориентирована на освоение профессиональных и общих компетенций:

| 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 | <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</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>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p> |
| ОК 01 | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 02 | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p> |
| ОК 03 | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и</p> |

| | | |
|-------|--|--|
| | развития | самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 08 | 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 9 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 54 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Объем образовательной программы | 54 |
| в том числе: | |
| взаимодействие с преподавателем | 44 |
| лекции | 24 |
| лабораторные занятия | 20 |
| консультации | 4 |
| Итоговая аттестация в форме экзамена | 6 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся. | | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций | Код личностных результатов |
|---|--|--|-------------|---|----------------------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 | |
| Раздел 1. | Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания | | | | |
| Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. | Содержание учебного материала | | 2 | | |
| | 1 | Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. | 1 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 | <i>ЛРДНВ4</i> |
| | 2 | Основные типы, классы предприятий общественного питания. | 1 | | |
| Раздел 2. | Принципы организации кулинарного и кондитерского производства | | | | |
| Тема 2.1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства | Содержание учебного материала | | 1 | | |
| | 3 | Формы организации производства кулинарной продукции собственного производства | 1 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 | <i>ЛРТВ2</i> |
| Раздел 3. | Организация складского хозяйства предприятий общественного питания | | | | |
| Тема 3.1. Складские помещения. | Содержание учебного материала | | 3 | | |
| | 4 | Организация работы складских помещений. | 1 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 | <i>ЛРТВ4</i> |
| | 5-6 | Правила приемки сырья в два этапа: предварительный, окончательный. | 2 | | |
| | Тематика Лабораторных занятий | | 4 | | |
| | 7-8 | ЛЗ№ 1: Правила хранения и отпуск сырья. | 2 | | |

| | | | | | |
|---|--|--|----------|--------------------------------------|--------------|
| | 9-10 | ПЗ№ 2: Организация тарного хозяйства. | 2 | | |
| Раздел 4. | Основы организации производства. | | | | |
| Тема 4.1. Организация работы цехов. | Содержание учебного материала | | 1 | | |
| | 11 | Организация работы овощного цеха. | 1 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 | ЛРТВ2 |
| | Тематика Лабораторных занятий | | 1 | ПК 2.1-2.8 | |
| | 12 | ЛЗ№ 3: Организация рабочих мест в овощном цехе на предприятии средней мощности и заготовочного предприятия | 1 | ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 | |
| | Содержание учебного материала | | 2 | | |
| | 13-14 | Организация работы мясного цеха | 2 | | ЛРТВ2 |
| | Тематика Лабораторных занятий | | 2 | ОК 1-7,9,10 | |
| | 15-16 | ЛЗ№ 4: Организация технологических линий в мясном цехе на предприятиях большой и средней мощности. | 2 | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 | |
| | Тематика консультаций | | 1 | ПК 3.1-3.6 | |
| | 17 | Консультация № 1: Рабочие места повара по обработке сырья и приготовления п/ф в птицеполювом цехе при птицефабрике, в ресторанах и столовых. | 1 | ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 | |
| | Содержание учебного материала | | 1 | | |
| | 18 | Организация работы рыбного цеха. | 1 | | ЛРТВ2 |
| | Тематика Лабораторных занятий | | 6 | | |
| | 19-20 | ЛЗ№ 5: Организация технологических линий в рыбном цехе (частиковых пород) | 2 | | |
| | 21-22 | ЛЗ№ 6: Организация работы по обработке сырья и приготовлению п/ф в мясо -рыбном цехе | 2 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 | |
| | 23-24 | ЛЗ№ 7: Подготовка сырья для производства супов, в цехе холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени. | 2 | ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 | |
| | Содержание учебного материала | | 2 | ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 | |
| | 25-26 | Организация работы горячего цеха: суповое, соусное отделение. | 2 | | ЛРТВ2 |
| | Содержание учебного материала | | 4 | | |
| 27-28 | Организация работы кондитерского, мучного цеха. | 2 | | ЛРТВ2 | |
| 29-30 | Организация работы раздач. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. | 2 | | ЛРТВ2 | |
| | | 1 | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|-----------|---|---------------|
| | Тематика консультаций | | | | |
| | 31 | Консультация № 2: Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции | 1 | | |
| Раздел 5. | Техническое оснащение предприятий. | | | | |
| Тема 5.1. Механическое оборудование. | Содержание учебного материала | | 3 | | |
| | 32 | Общие сведения о машинах, узлах, видах передач, конструкции. Классификация механического оборудования, универсальных приводов. | 1 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 | <i>ЛРЭкВ4</i> |
| | 33-34 | Машины для обработки овощей, мяса и рыбы. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации | 2 | | <i>ЛРЭкВ4</i> |
| | Тематика Лабораторных занятий | | 2 | | |
| | 35-36 | ЛЗ № 8.Техническая характеристика машин для обработки овощей, мяса, рыбы. Машины кондитерского цеха; для нарезки хлеба и гастрономических товаров. | 2 | | |
| Тема 5.2. Тепловое оборудование. | Содержание учебного материала | | 4 | | |
| | 37-38 | Жарочно-пекарное оборудование. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Варочное оборудование. | 2 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 | <i>ЛРЭкВ4</i> |
| | 39-40 | Устройство, принцип действия, правила эксплуатации. | 2 | | <i>ЛРЭкВ4</i> |
| | Тематика Лабораторных занятий | | 2 | | |
| | 41-42 | ЛЗ№ 9: Правила безопасной эксплуатации пароварочных аппаратов.. | 2 | | |
| Тема 5.3. Холодильное оборудование. | Тематика консультаций | | 2 | | |
| | 43-44 | Консультация № 3: Классификация и характеристика холодильного оборудования, способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). | 2 | | |
| | Тематика Лабораторных занятий | | 4 | | |
| | 45-46 | ЛЗ № 10:Классификация способов охлаждения, хладагенты. | 2 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 | <i>ЛРЭкВ4</i> |
| | 47-48 | ЛЗ№11: Технические характеристики холодильных шкафов серииBGR, ВКу. | 2 | | |
| | ЭКЗАМЕН | | 6 | | |
| Итого | | | 54 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: рабочее место обучающегося рабочее место преподавателя классная доска мебель для размещения и хранения средств обучения ноутбук принтер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1. Печатные издания:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

3.2.2. Интернет-ресурсы:

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения №1»]. – Режим доступа: https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/249169/;
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности 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 с изменениями на 10 июня 2016 года]. – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

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, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы</p> <p>Итоговая аттестация в форме экзамена в виде: -устного ответа -тестирования.</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; 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</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> | <p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий самостоятельной работы</p> <p>Итоговая аттестация: в форме экзамена в виде: -устного ответа</p> |

