

Приложение

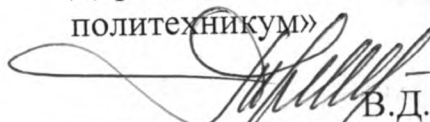
к программе СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «Богдановичский
политехникум»



В.Д. Тришевский

«20» июля 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения очная

Срок обучения 3 года 10 месяцев

Программа рассмотрена на
заседании ПЦК подготовки
квалифицированных рабочих
ГАПОУ СО «Богдановичского
политехникума»

Протокол № 10

Председатель цикловой комиссии

Т. А. Замана / Замана

«30» июня 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569 (далее – ФГОС СПО), примерной основной образовательной программы по соответствующей специальности, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ от 31 марта 2017 г. № 43.01.09-170331, с учетом запросов регионального рынка труда

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Полухтова Л.Н., мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 18

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7; ОК 9-10; 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 ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

КОД ПК, ЛР	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 ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21	<ul style="list-style-type: none">– 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- <i>подготавливать к работе, использо-</i>	<ul style="list-style-type: none">– 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

	<p><i>вать тепловое оборудование с автоматическим регулированием и программированием по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.</i></p> <p><i>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</i></p>	<p>и кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – виды теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием теплового процесса; – правила безопасной эксплуатации теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием; – устройство и назначение теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием; – принципы управления тепловым оборудованием с автоматическим регулированием и программированием.
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	77
в том числе	
теоретическое обучение	36
практические занятия (если предусмотрено)	32
Самостоятельная работа	1
Консультации	2
Промежуточная аттестация экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирующих которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<i>Раздел 1</i>	<i>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</i>	<i>26</i>	
<i>Тема 1.1</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>2</i>	<i>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 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21</i>
Классификация и характеристика основных типов организаций питания	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	2	
<i>Тема 1.2</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>24</i>	<i>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 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21</i>
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуса сырья, пищевых продуктов 3. Характеристика способов кулинарной обработки 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	
		<i>1</i>	
		<i>1</i>	

	<p>5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях</p> <p>6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе</p> <p>8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> <p>9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания</p> <p><i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i></p> <p>1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).</p> <p>2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).</p> <p>3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>12</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>42</p>	
<p>Раздел 2</p> <p>Тема 2.1 Механическое оборудование</p>	<p><i>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</i></p> <p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>	<p>16</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>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 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21</p>

Тема 2.2 Тепловое оборудование	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	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 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21	
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1		
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2		
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>			8
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля	4		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	4		
	<i>Содержание учебного материала</i>			14
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2		
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2			
<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>		6		
1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2			
2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	4			

Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	12	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 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 17, ЛР 21
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	4	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6	
Консультации	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	6	
		2	
Самостоятельная работа	Подготовка к промежуточной аттестации	1	
Промежуточная аттестация экзамен		6	
Всего		77	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,

Оснащенный оборудованием:

- доской учебной;
- рабочим местом преподавателя;
- столами, стульями (по числу обучающихся);
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);
- раздаточного дидактического материала;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами;
- плакатами,

Техническими средствами:

- персональным компьютером;
- средствами аудиовизуализации;
- мультимедийным проектором;
- DVD фильмами;
- мультимедийными пособиями;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1.2.1. Печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с., [16] с. цв. ил.

1.2.2. Электронные издания:

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. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
 4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-produktyev.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
 5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2015 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 7. 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/

1.2.3. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2016. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2016. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2015
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2016. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш.

- учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2016. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
 6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016. – 208 с.
 7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
 8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2015. – 236 с.
 9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 8 с.
 10. ГОСТ 31985-2017 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 10 с.
 11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – подготавливать к работе, использовать тепловое оборудование с автоматическим регулированием и программированием по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности. - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания. 	<p>Подготовка рабочего места для обработки сырья;</p> <p>Демонстрация умений при выборе технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>Подготовка к работе технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Оценка преподавателя результатов выполнения и защиты практических работ по эталону.</p> <p>Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии, по анализу производственных ситуаций.</p> <p>Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ по эталону и образцу.</p>

<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – <i>виды теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием теплового процесса;</i> – <i>правила безопасной эксплуатации теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием;</i> 	<p>Демонстрировать знания классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>Демонстрировать знания по обработке сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>Подготавливать оборудование, посуду, инвентарь, для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>Демонстрировать знания по правилам электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания; правила безопасной эксплуатации теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>– устройство и назначение теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием;</p> <p>– принципы управления тепловым оборудованием с автоматическим регулированием и программированием.</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------