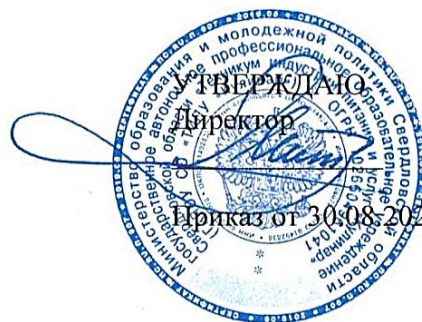


Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол
от 30.08.2022 г. № 46



Ю. А. Митько

Приказ от 30.08.2022 г. № 145/1-ОД

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА

Период обучения 2022-2024

2022 г.

к УМК ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» разработана в соответствии с требованиями Федерального Государственного Образовательного Стандарта среднего профессионального образования (утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 798 «Об утверждении Федерального Государственного Образовательного Стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»); с учетом требований профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» утвержденных приказам Министерства труда и социальной защиты РФ от 02.09.2015 № 610Н и квалификационных требований международного соревнования Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

Разработчик: Тихонова Ксения Павловна, мастер производственного обучения, 1КК

Рассмотрена на заседании методического совета
протокол № 46 от 30.08.2022 г.

Председатель методического совета  И.С. Шаманева

Согласовано:

Зам. директора по УР  И.Н.Субботина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места относится к учебным дисциплинам цикла общепрофессиональных дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования на основе примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

При реализации рабочей программы применяются современные педагогические технологии, в том числе технологии дистанционного обучения и электронные ресурсы.

1.2. Цель и планируемые результаты учебной дисциплины:

Таблица 1

Код	Код ЛР	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	ЛР 10, ЛР 13	– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с видами изготавливаемых блюд;; – подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; – обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; – производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; – производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.	– характеристики основных типов предприятий общественного питания; – принципы организации кулинарного и кондитерского производства; – учет сырья и готовых изделий на производстве; – устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного; – правила их безопасного использования; – виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	48
Самостоятельная работа	12
Объем программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы	-
практические занятия	32
Консультации	-
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания. Организация складского хозяйства.	Содержание учебного материала	14	ОК 01 - 11 ПК 1.1-1,2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР10, ЛР 13
	Основы организации производства. Основные типы предприятий общественного питания.	2	
	Складское хозяйство.	2	
	В том числе практических занятий	6	
	<i>Практическая работа №1</i> Характеристика основных типов предприятий общественного питания	2	
	<i>Практическая работа №2</i> Общие требования к организации рабочих мест	2	
	<i>Практическая работа №3</i> Составление плана-схемы складского помещения	2	
Тема 2 Основы организации производства	Содержание учебного материала	14	ОК 01 - 11 ПК 1.1-1,2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР10, ЛР 13
	Организация работы мясного, птицегазового, рыбного, овощного цеха.	2	
	Организация работы холодного и горячего цеха	2	
	В том числе практических занятий	6	
	<i>Практическая работа №4</i> Подбор технологического оборудования и инвентаря заготовочных цехов	2	
	<i>Практическая работа №5</i> Подбор технологического оборудования и инвентаря в холодном и горячем цехе	2	
	<i>Практическая работа №6</i> Организация работы кондитерского и мучного цехов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему «Современная классификация ПОП»	6	

Продолжение таблицы 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 3 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	20	ОК 01 - 11 ПК 1.1-1,2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР10, ЛР 13
	Общие сведения о машинах, об электроприводах, классификация, основные части, детали машин, их назначение.	2	
	Тепловое оборудование. Машины кондитерского цеха. Назначение и устройство	2	
	В том числе практических занятий	16	
	<i>Практическая работа №7</i> Механическое оборудование заготовочных цехов	2	
	<i>Практическая работа №8</i> Оборудование кондитерского цеха	2	
	<i>Практическая работа №9</i> Варочное. Варочно-жарочное оборудование	4	
	<i>Практическая работа №10</i> Жарочно-пекарное оборудование	4	
	<i>Практическая работа №11</i> Водогрейное оборудование	4	

Продолжение таблицы 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 4. Холодильное оборудование. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	18	ОК 01 - 11 ПК 1.1-1,2 ПК 2.1 ПК 3.1 ЛР10, ЛР 13
	Общие сведения о холодильном оборудовании. Холодильные машины (шкафы, камеры, прилавки и витрины)	2	
	Мармиты.	2	ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР10, ЛР 13
	В том числе практических занятий	4	
	<i>Практическая работа №12</i> Изучение схемы устройства холодильных машин	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему «Современное оборудование ПОП»	6	
	Консультация	-	
	Экзамен	2	
Всего:		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы осуществляется в кабинете «Технического оснащения и организации рабочего места»

Оборудование учебного кабинета

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов по количеству обучающихся;
- учебно-методическая магнитно-меловая доска с лампой;
- технические средства обучения:
- наглядные пособия.
- комплект технической документации.

Комплект УМК

3.2. Информационное обеспечение обучения:

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

3.2.1. Печатные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места – 2-е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия»,2017.–240 с.
2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. - М.: Академия, 2014. - 314 с.
3. В.М. Калинина «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании» 2008 Допущено Министерством образования РФ

3.2.2.Электронные ресурсы

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

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред.проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Таблица 4

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных технологического оборудования - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы. адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Экспертная оценка: - тестовых заданий, - Составления план - конспектов - устных ответов на вопросы собеседования, - видов самостоятельных работ. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 1-12 -оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умеет:		
- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и - применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций; - применяет правила техники безопасности при работе с технологическим оборудованием.	Экспертная оценка: - тестовых заданий, - устных ответов на вопросы собеседования, - видов самостоятельных работ. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 1-12