

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Керченский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО  
Начальник цеха питания  
ООО «Судостроительный завод  
«Залив»»



У.А. Вышковская

2020г

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РК  
«Керченский  
технологический техникум»



М.Е. Тимохов

2020г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

г. Керчь

2020г.

Рабочая программа по учебной дисциплине 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**

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

Разработчик: Баркалова Л.А., преподаватель спецдисциплин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании  
ЦМК «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от «31» 09 2020г.

Председатель А.Н. Коробецкая А.Н.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № 1 от «09» 09 2020г.

Председатель МС А.Н. Коробецкая А.Н.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	3
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>1. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ</b>	13

# 1. Паспорт программы учебной дисциплины

## ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» базовой подготовки.

Разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства науки и образования Российской Федерации, приказ от 09 декабря 2016 г., № 1569 (зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. № 44898);

Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

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

*В результате 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 учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:*

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия особенности устройства, правила безопасной эксплуатации основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного 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;

- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;

- правила электробезопасности, пожарной безопасности, охраны труда в организациях питания.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **86** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа;

- самостоятельной работы обучающегося –14 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>86</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>72</i>
<b>в том числе:</b>	
Лабораторные и практические занятия	<i>20</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>14</i>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Организация производства предприятий общественного питания</b>	<b>28</b>	<b>1</b>
<b>Тема 1.1.</b> <b>Характеристика предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
1	Характеристика предприятия общественного питания (ПОП). Классификация и типы ПОП. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура.	4	
2	Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (С.р. №1)</b> Составить глоссарий на основании ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». Самостоятельная проработка учебной литературы по теме и вопросам, выданным преподавателем.		3	
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	1	Организация работы овощного цеха, процессы обработки овощей при безопасном использовании оборудования и инвентаря на рабочих местах. Организация рабочего места. Особенности работы мясного, мясо-рыбного, птицепопельного цехов, процессы обработки мяса, рыбы, птицы при безопасном использовании оборудования и инвентаря на рабочих местах. Организация рабочего места.	5
	2	Особенности организации работы горячего цеха, процессы приготовления блюд при безопасном использовании оборудования и инвентаря на рабочих местах. Организация рабочего места. Организация работы холодного цеха, процессы приготовления холодных блюд и закусок при безопасном использовании оборудования и инвентаря на рабочих местах. Организация рабочего места.	5
	3	Особенности организации работы мучного цеха, процессы производства мучных изделий при безопасном использовании оборудования и инвентаря на рабочих местах. Организация рабочего места. Особенности организации работы кондитерского цеха, процессы производства кондитерских изделий при безопасном использовании оборудования и инвентаря на рабочих местах. Организация рабочего места. Организация работы раздаточных. Назначение, классификация, характеристика. Организация рабочего места. Столовая посуда. Кухонная посуда. Производственный инвентарь, используемый в кулинарном и кондитерском производстве.	6
<b>Лабораторная работа</b> Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с видами приготавливаемых блюд.		<b>6</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (С.р. № 2)</b>		<b>3</b>	

	Составить опорный конспект по теме «Организация работы вспомогательных помещений (экспедиции, моечной кухонной посуды, моечной столовой посуды, хлебобрезки).			
<b>Раздел 2.</b>	<b>Техническое оснащение производства</b>		<b>44</b>	<b>2</b>
<b>Тема 2.1. Общие сведения об оборудовании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Классификация оборудования, используемого на ПОП. Основные части и детали машин. Понятие о передачах и электроприводах. Универсальные приводы	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (С.р. № 3)</b> Составить краткий конспект по теме: «Аппараты управления, защиты и контроля электрооборудования»		1	
<b>Тема 2.2. Механическое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	<b>2</b>
	1	Оборудование для обработки овощей. Картофелеочистительные машины. Овощерезательные и протирорезательные машины.	2	
	2	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Мясорубки и фаршемешалки. Машины для рыхления мяса, котлетоформовочные и рыбоочистительные машины.	2	
	3	Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Измельчительные механизмы.	2	
	4	Оборудование для приготовления обработки теста и полуфабрикатов. Тестомесильные и тестораскаточные машины. Просеиватели. Взбивальные машины.	2	
	<b>Лабораторная работа</b> Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы механического оборудования и освоение навыков безопасной эксплуатации машин. Подбор необходимого оборудования для обработки сырья и полуфабрикатов.		6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (С.р. № 4)</b> Составить опорный конспект по темам: «Устройство, принцип действия и правила эксплуатации маслоделителя»; «Устройство, принцип действия и правила эксплуатации весов электронных». Подготовить презентацию на тему: «Механическое оборудование зарубежных производителей, применяемое на предприятиях общественного питания»		3	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	<b>2</b>
<b>Тема 2.3. Тепловое оборудование</b>	1	Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы, кофеварки и сосисковарки.	2	
	2	Аппараты для жаренья и выпечки. Сковороды, жаровни и фритюрницы электрические, грили. Жарочные, духовые и пекарские шкафы.	2	
	3	Универсальное тепловое оборудование. Плиты. Пароконвектоматы. Пароварочные шкафы. Кофеварочные аппараты.	2	
	4	Мармиты. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	2	
	<b>Лабораторная работа</b> Ознакомление с устройством, принципом действия и правилами безопасной эксплуатации теплового оборудования		6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (С.р. № 5)</b>		2	



	Подготовить презентацию на тему: «Виды пароконвектоматов», «Виды электрических грилей». Составить схему линии раздачи для общедоступной столовой, с указанием наименования и марки оборудования		
<b>Тема 2.4. Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>12</i>	2
	1 Общие сведения о холодильном оборудовании. Холодильные машины их устройство и принцип действия.	8	
	2 Основные требования электробезопасности, пожарной безопасности, охраны труда в организациях питания.	2	
	<b>Практическая работа</b> ознакомление с требованиями системы ХАССП	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (С.р. № 6) Решение ситуационных задач на тему: «Торгово- холодильное оборудование» Повторение пройденного материала для подготовки к дифференцированному зачету.	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета теоретического обучения, лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета:

стол ученический, стул ученический по количеству студентов, рабочее место преподавателя, компьютерное обеспечение (презентации), комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: персональный компьютер, монитор, ноутбук, мультимедиапроектор, экран, МФУ, программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Механическое, тепловое и холодильное оборудование, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер, мультимедиапроектор, экран, программное обеспечение общего и профессионального назначения.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Лутошкина П.П. «Техническое оснащение и организация рабочего места». Учебник. Изд «Академия», 2016 г.
2. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 13-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2016. -373 с.
3. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / Виктор Петрович Золин. - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. -248с.

Дополнительные источники:

1.Елхина В.Д., Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания, часть 1. Механическое оборудование, изд.Академия, 2010,416с.

2.Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие, 5-е издание, издательский центр «Академия». 2014 г.

3. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).

4. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие. – ИД «Форум», 2015. – 128 с.: ил.

5. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013 — 320 с.б.

6. Сопачева, Т. А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т. А. Сопачева, М. В. Володина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. -112 с.

Периодические издания:

журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»

Интернет – ресурсы:

<http://resto-klub.ru/>

<http://www.restorante.com.ru/>

<http://100menu.ru/>

<https://znanium.com/spec/catalog/author/?id=deec549a-f790-11e3-9766-90b11c31de4c>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (основные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
<b>Уметь</b>	
организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	Рациональная организация рабочего места и правильный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд и кулинарных изделий на лабораторной работе. Правильная его эксплуатация.
определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	
подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;	
Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.	Использование технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства при приготовлении блюд и кулинарных изделий и отпуске готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. Санитарная обработка оборудования и производственного инвентаря при выполнении технологических процессов, производство мелкого ремонта основного технологического оборудования с соблюдением правил безопасности и охраны труда на лабораторных работах.
Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	
Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	
<b>Знать:</b>	
характеристики основных типов организации общественного питания	Схематичное изображение производственной структуры организации общественного питания и определение типа предприятия на проверочной работе.
принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Схематичное изображение кулинарного и кондитерского производства с указанием технологического оборудования и рабочих мест на проверочной работе.
классификацию, основные технические	Работа с технической документацией

<p>характеристики, назначение, принципы действия особенности устройства, правила безопасной эксплуатации основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</p>	<p>основного технологического оборудования. Изучение схем устройства механического, теплового и холодильного оборудования. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Проверочная работа.</p>
<p>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования и правила их безопасного использования.</p>	<p>Работа с технической документацией основного технологического оборудования. Изучение схем устройства механического, теплового и холодильного оборудования. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Решение ситуационных задач. Проверочная работа.</p>
<p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p>	<p>Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря, посуды.</p>
<p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p>	<p>Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря, посуды.</p>
<p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p>	<p>Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря, посуды.</p>
<p>Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p>	<p>Составление схем различных линий раздачи. Проверочная работа.</p>
<p>правила электробезопасности, пожарной безопасности, охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Знание требований ТБ, ОТ, ПБ, электробезопасности в организациях питания. Проверочная работа.</p>

Дата внесения изменения, дополнений	Номер листа/раздела рабочей программы	Краткое содержание изменения	Основания для внесения изменений	Подпись лица, которое вносит изменения

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Тимохов Михаил Евменович

Действителен с 23.02.2022 по 23.02.2023