

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
Республика Крым
«Керченский технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «КТТ»

М. Е. Тимохов



2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
43.01.09 Повар, кондитер**

2022г

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 Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1565, и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчик: методист Коробецкая А.Н.

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

Протокол № 1 от « 30 » 01 2022 г.

Председатель ЦМК 01 Коробецкая А.Н.

Программа рекомендована к утверждению на заседании
Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № 1 от « 31 » 01 2022 г.

Председатель МС Э.А. Савченко Э.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....,	7
3.Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины.....	17
4.Контроль и оценка результатов освоение учебной дисциплины.....	21
5.Лист дополнений и изменений к рабочей программе.....	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в группу дисциплин общепрофессионального цикла.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК01-07, ОК 09, ОК 10	-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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»:

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 14	Владеющий навыками коммуникабельности в коллективе, решающий различные задачи профессиональной деятельности.
ЛР 17	Активно принимающий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро

	принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.
ЛР 18	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому, кто в ней нуждается.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Учебная нагрузка обучающихся – 82 часа,

в том числе:

в форме практической подготовки – 18 часов

нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающегося (всего)	82
в т.ч. в форме практической подготовки	18
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	72
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	18
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

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
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	22	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	4	
	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить глоссарий на основании ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». Самостоятельная проработка учебной литературы по теме и вопросам, выданным преподавателем.	2	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	18	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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.	1	
	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмок, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	1	
	Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	1	
	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделах	1	

	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	1	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	1	
	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	1	
	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	1	
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие № 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы	2	
	Практическое занятие № 2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции	2	
	Практическое занятие № 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, изучение нормативных материалов	4	
	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	58	
Раздел 2	Содержание учебного материала	28	
	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	2	
	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	6	
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Тема 2.1 Механическое оборудование		

Тема 2.2 Тепловое оборудование	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Тестомесильные и тестораскаточные машины. Просеиватели. Взбивальные машины.	4	
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие № 4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2	
	Практическое занятие № 5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2	
	Практическое занятие № 6. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	2	
	Содержание учебного материала	22	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	6	
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 7. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	Практическое занятие № 8. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Подготовить презентацию на тему: «Виды пароконвектоматов», «Виды электрических грилей».		2	

Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 9. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Повторение пройденного материала для подготовки к дифференцированному зачету	2	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего:		82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер, мультимедиапроектор (интерактивная доска).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина. - М.: «Академия», 2017. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-5123-2 [текст непосредственный].

2. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2014. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – 13-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 373 с. – ISBN 978-5-22-19130-9.

4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

5. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».

6. ГОСТ 30389-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

7. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

СанПиН 2.3.6.9.1079-01 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>

2. <http://en.edu.ru>;

3. ООО «Практика. Оборудование» - [http:// www.restoran.ru](http://www.restoran.ru)

4. ООО «Хакман-Метос» - <http://www.metos.com>

5. Компания «Food Eg» - <http://www.foodeg.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹	Критерии оценки	Методы оценки
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.	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	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.
Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы

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	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете
--	---	---

Лист дополнений и изменений к рабочей программе

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места на 2022- 2023 учебный год

Дополнения и изменения к рабочей программе на 20____ - 20____ учебный
год по учебной дисциплине **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего
места**

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на
заседании цикловой методической комиссии _____

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель цикловой методической комиссии _____ Ф.И.О.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026