

Приложение II.2
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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	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
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и 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 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	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
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
теоретическое обучение	27
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
самостоятельная работа	1
Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	12	
		2	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	1. Классификация, основные типы и классы предприятий общественного питания: функции предприятий общественного питания; классификация и общие требования.	1	ОК 1-7, 9-11 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
	2. Характеристика основных типов предприятий общественного питания: типы предприятий; классификация ресторанов, баров, кафе, столовых, закусочных, предприятий быстрого обслуживания, буфетов; специализация организаций питания	1	
		10	
Тема 1.2 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.	1	ОК 1-7, 9-11 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
	2. Организация работы складских помещений: виды складских помещений; оборудование складских помещений; правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	2	
	3. Характеристика способов кулинарной обработки: классификация и способы кулинарной обработки пищевых продуктов	1	
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов: характеристика организации рабочих мест повара.	1	
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции: характеристика организации рабочих мест повара; особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	1	
	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции: характеристика организации рабочих мест повара.	1	
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе:	1	

	<i>технологические линии и оборудование кулинарного цеха.</i>		
	8. Организация работы кондитерского цеха: организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	1	
	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	1	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	15	
		8	
Тема 2.1 Механическое оборудование	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	2	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: классификация и характеристика; назначение и устройство; правила безопасной эксплуатации	1	
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы: классификация и характеристика; назначение и устройство; правила безопасной эксплуатации	1	
	4. Оборудование кондитерского цеха: назначение и устройство; правила эксплуатации	1	
	5. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров: назначение и устройство; правила безопасной эксплуатации	1	
	6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки: виды вакуумных машин; правила безопасной эксплуатации	1	
	7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде: назначение, правила безопасной эксплуатации	1	
		5	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи: характеристика основных способов нагрева; автоматика безопасности; правила безопасной эксплуатации	1	ОК 1-7, 9-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Варочное оборудование: классификация; назначение и устройство; правила безопасной эксплуатации; пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты; назначение и устройство; правила безопасной эксплуатации	1	
	3. Жарочное-пекарное оборудование: характеристика основных способов жарки и выпечки; классификация и устройство; правила безопасной эксплуатации.	1	

	4. Варочно-жарочное оборудование характеристика основных способов жарки и варки; классификация и устройство; правила безопасной эксплуатации	1	
	5. Универсальное и водогрейное оборудование: назначение и устройство; правила безопасной эксплуатации; оборудование для раздачи пищи; классификация; назначение и устройство; правила безопасной эксплуатации	1	
		2	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования: способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное); правила безопасной эксплуатации	1	ОК 1-7, 9-11 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
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	Практические занятия:	12	ОК 1-7, 9-11 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
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	
	5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1	
	6. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	7. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	Дифференцированный зачет	1	
Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», «Физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведения продовольственных товаров», лаборатория «Товароведения продовольственных товаров»

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, 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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
8. 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
9. 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.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

і. 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. 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

ii. Дополнительные источники:

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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и 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.	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	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/экзамена по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.
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	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых

учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
--	---	--

Утверждаю:

Директор ГБПОУ ПАМТ им.И.И. Лепсе
_____ А.В.Иванова

«___»_____ 2021г.

**Поурочно-тематический план
по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
в группе №10 I курс по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на 2021-2022 учебный год**

№ п/п	Наименование разделов, тем, лабораторных работ	Объем часов
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	
Тема 1.1	Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	2
	Классификация, основные типы и классы предприятий общественного питания	1
	Характеристика основных типов предприятий общественного питания	1
Тема 1.2	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	10
	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства	1
	Организация работы складских помещений	2
	Характеристика способов кулинарной обработки	1
	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	1
	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции	1
	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции	1
	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	1
	Организация работы кондитерского цеха	1
	Организация реализации готовой кулинарной продукции	1
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	
Тема 2.1	Механическое оборудование	8
	Классификация механического оборудования	2
	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов	1
	Оборудование для обработки мяса и рыбы	1
	Оборудование кондитерского цеха	1
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1

	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	1
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	1
Тема 2.2	Тепловое оборудование	5
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи	1
	Варочное оборудование	1
	Жарочное-пекарное оборудование	1
	Варочно-жарочное оборудование	1
	Универсальное и водогрейное оборудование	1
Тема 2.3	Холодильное оборудование	1
	Классификация и характеристика холодильного оборудования	1
	Самостоятельная работа	1
	Практические занятия	12
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2
	4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1
	5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1
	6. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2
	7. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2
	Дифференцированный зачет	1
	Всего	40

Преподаватель _____ И.Е.Иванова
 Рассмотрено на заседании ПЦК
 Протокол № _____
 от «_____» _____ 2021 года
 Руководитель ПЦК _____ Н.А.Жолтикова