

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Техническое оснащение и организация рабочего места

Программа рабочей дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум»

Разработчики: Шалаева Светлана Андреевна, преподаватель ГБПОУ ИО ТПТТ

Рассмотрено и одобрено на заседании методической комиссии профессионального цикла  
«31» мая 2018г. № 9 Председатель комиссии \_\_\_\_\_  
(номер протокола) (подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

## 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 ОК 1-7,9,10	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу 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.</p>	<p>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</p>

--	--	--

ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p>
ОК 11	<p>Соблюдать правила этикета</p>	<p>Особенности профессионального этикета</p>

## **2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	106
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	46
в том числе:	
практические занятия	40
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	20
<b>Промежуточная аттестация: зачет</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1	2		3	4
Организация кулинарного кондитерского производства в организациях питания	<b>Содержание учебного материала</b>		3	
Тема 1.1 Классификация характеристика основных типов организаций питания	1.	Классификация, основные типы и классы организаций питания.	1	
	2.	Характеристика основных типов организаций питания.	1	
	3.	Специализация организаций питания	1	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного кондитерского производства и	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>4</b>	
	Основы организации производства		2	
	Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания		2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>42</b>	
	4.	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства	1	2
	5.	Характеристика структуры производства организации питания.	1	2
	6.	Общие требования к организации рабочих мест повара.	1	2
	7.	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Весовое оборудование. Нормируемые и ненормируемые потери	1	2
	8.	Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	1	2
	9.	Общие сведения о машинах. Классификация оборудования. Основные части и детали	2	2
	10.	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	1	
	11.	Аппараты включения, защиты, контроля и управления. Общие правила эксплуатации оборудования. Безопасность и охрана труда на производстве ПОП. Меры пожарной безопасности	2	
	12.	<b>Практическое занятие</b> «Характеристика основных типов организаций питания»	2	2



13.	Назначение овощного цеха. Организация работы в овощном цехе. Инвентарь и инструменты овощного цеха.	1	2
14.	Техническое оснащение технологическим оборудованием овощного цеха. Устройство, назначение, принцип действия, правила безопасной эксплуатации	2	2
15.	<b>Практическая занятие</b> «Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе	2	
16.	Характеристика технологического процесса в организациях питания	2	
17.	Производственные помещения организаций питания.	2	
18.	Поступление в цех сырья. Хранение сырья в цехе.	1	
19.	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	2	
20.	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции	1	
21.	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	1	
22.	Организация работы кондитерского цеха.	1	
23.	<b>Практическое занятие</b> «Организация производства в холодном цехе (по индивидуальным заданиям)»	1	
24.	<b>Практическое занятие</b> «Организация производства в горячем цехе (по индивидуальным заданиям)»	1	
25.	<b>Практическое занятие</b> «Организация производства в кондитерском цехе (по индивидуальным заданиям)»	1	
26.	<b>Практическая занятие</b> «Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе	1	3
27.	<b>Практическая занятие</b> «Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясном цехе	1	3
28.	<b>Практическое занятие</b> Выбор оборудования, подбор инвентаря и посуды для приготовления блюда (по заданным условиям)	1	2
29.	<b>Практическое занятие</b> Выбор оборудования, подбор инвентаря и посуды для приготовления блюда (по заданным условиям)	1	2
30.	<b>Практическое занятие</b> Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясном цехе	1	2
31.	<b>Практическое занятие</b> Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе	1	2
32.	<b>Практическое занятие</b> «Организация производства в мясном, рыбном цехах (по индивидуальным заданиям)»	1	3
33.	<b>Практическое занятие</b> «Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)»	1	2

	34.	<b>Практическое занятие</b> «Освоение приемов эксплуатации оборудования овощного цеха (по предложенным образцам)».	1	3
	35.	<b>Практическое занятие</b> Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе	1	2
	36.	<b>Практическое занятие</b> Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе	1	3
	37.	<b>Практическое занятие</b> Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе	1	3
	38.	Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции	1	
	39.	Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	1	
	40.	Контрольная работа	1	
<b>Раздел 2 Тема 2.1 Механическое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>13</b>	<b>2</b>
	41.	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы..	1	2
	42.	Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	1	2
	43.	<b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	3
	44.	<b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	3
	45.	<b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1	2
	46.	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	2
	47.	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	2
	48.	<b>Практическое занятие</b> Устройство и эксплуатация механического оборудования	1	3
	49.	<b>Практическое занятие</b> Устройство и эксплуатация пищеварочных котлов	1	3
	50.	Аппараты для жарки и варки. Сковорода электрическая модулированная СЭСМ-02. Сковорода электрическая СЭ-1, СЭ-2 Принцип работы, правила безопасности и техники безопасности	1	2
	51.	<b>Практическое занятие</b> Устройство и эксплуатация. Сковорода электрическая модулированная СЭСМ-02.	1	2
	52.	Аппараты для варки и жарки. Устройство и эксплуатация фритюрницы электрической секционной модулированной ФЭСМ-2	1	
	53.	<b>Практическое занятие</b> Устройство и эксплуатация фритюрницы электрической секционной	1	

		модулированной ФЭСМ-2. Принцип работы, правила безопасности и техники безопасности		
		<b>Самостоятельная работа</b>	6	
		Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.	2	
		Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясорыбном цехе.	2	
		Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе	2	
<b>Тема 2.2 Тепловое оборудование</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	54.	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	2
	55.	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	2
	56.	<b>Практическое занятие</b> Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования	1	3
	57.	<b>Практическое занятие</b> Правила безопасной эксплуатации механического оборудования.	1	3
	58.	<b>Практическое занятие</b> Правила безопасной эксплуатации оборудования для нарезки овощей.	1	2
	59.	Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	2
	60.	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	2
	61.	<b>Практическое занятие</b> Устройство и эксплуатация холодильного оборудования	1	3
	62.	<b>Практическое занятие</b> Проведение отпуска готовой кулинарной продукции	1	3
		<b>Самостоятельная работа</b>	6	
		Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе	3	2
		Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе	3	
<b>Тема 2.3. Холодильное оборудование</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	
	63.	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2	2
	64.	Общие сведения о системе ХАССП Принципы ХАССП на пищевых предприятиях	1	2
	65.	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	2
	66.	<b>Практическое занятие</b> Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	3

	67. Понятие о документах учета: классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению	1	
	68. <b>Практическое занятие</b> Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	3
	69. Импортное оборудование. Универсальные приводы.	1	
	70. Классификация , виды, принцип работы	1	
	71. <b>Практическое занятие</b> изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	3
	72. <b>Практическое занятие</b> Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения	2	3
	73. <b>Практическое занятие</b> Общие сведения о системе ХАССП Принципы ХАССП на пищевых предприятиях	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	Холодильное оборудование для различных цехов. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений	4	2
	<b>Зачет</b>	2	
<b>Итого</b>		<b>106</b>	

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

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины 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 и др.; техническими средствами компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые 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. 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
7. 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», 2016. – 240 с.
8. 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.

##### **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.: одобрен 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/](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](http://www.restoracia.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b>  классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  - письменного/устного опроса;  - тестирования;</p> <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированно го зачета/ экзамена по МДК в виде:  - письменных/устных ответов,  - тестирования.</p>
<p><b>Умение:</b>  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность ей действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабор</p>

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