

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТАЦИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
008EF3805BA11A38797AB154D9BA5C3F7B
Владелец: Петрова Лилия Владимировна
Действителен: с 14.08.2025 до 07.11.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

43.01.09 Повар, кондитер

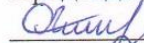
2024 г

ОДОБРЕНА

Методической комиссией преподавателей
профессионального цикла и мастеров
производственного обучения

Протокол № 11 от «04» июня 2024 г.

Председатель МК


(подпись)

Л.А. Мирошникова

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

О.С. Соколова

(подпись)

«05» июня 2024 г.

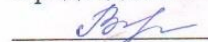


ОДОБРЕНА

Методическим советом техникума

Протокол № 5 от «05» июня 2024 г.

Председатель методического совета


(подпись)

В.А. Гулянская

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии естественнонаучного профиля 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. № 44898).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум»

Разработчики:

Проскура Ирина Алексеевна – преподаватель ГБПОУ РО «ТККТ»;

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.2. 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 01-07, ОК 09,	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
теоретическое обучение	23
практические занятия	12
Дифференцированный зачет	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	форме практической подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	14		
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	4		ОК 1-7, 9 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
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала 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. 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов 3. Характеристика способов кулинарной обработки 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. 5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях 6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной	10		ОК 1-7, 9 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

	кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.			
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе			
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции			
	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			
	Практическая работа №1-№2	2		ОК 1-7, 9 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		
	Контрольная работа по разделу: «Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания»	1		
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	21		
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	7		ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации			
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.			

	Назначение, правила безопасной эксплуатации			
	7. Контрольная работа по разделу: «Механическое оборудование»			
	Практическая работа №4-№7	4		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса	1		
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбы	1		
	4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1		
	5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	1		
	6. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	1		
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	7		ОК 1-7, 9 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. 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			
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	Практическая работа №8-№10	3		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	1		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	1		

	3. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации варочного оборудования	1		
	4. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации жарочного оборудования	1		
	5. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	1		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	7		ОК 1-7, 9 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. 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			
	Практическая работа №11-№ 12	2		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2		
	2. Назначение и устройство правила безопасной эксплуатации холодильных шкафов, холодильных столов	2		
	3. Ознакомление с требованиями системы ХАССП.	2		
	Дифференцированный зачет	1		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно – эпидемиологических правил, нормативов и оснащено типовым оборудованием, средствами обучения, достаточными для выполнения к уровню подготовки студентов.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно – методического и материально – технического обеспечения программы учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего мест входят:

- мультимедийный образовательный комплекс преподавателя (интерактивная доска, мультимедийный проектор, ПК в сборе, акустическая система);
- информационно – коммуникативные средства;
- электронно – звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения;
- комплект учебно – программной и учебно – планирующей документации;
- учебно - методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины, рекомендованные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования;
- библиотечный фонд (учебники, учебные пособия, справочники, научная и научно – популярная литература и т.п.);
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, стендов, презентаций и др.).

Лаборатория: Учебная кухня ресторана

Помещение удовлетворяет требованиям Санитарно – эпидемиологических правил, нормативов.

Лаборатория оснащена типовым оборудованием:

- Пароконвектомат ПКА10-1/1ПП2
- Стол разделочный СТАНДАРТ НК СПО-8/6СНК-М 800х600х870(890)
- Стол разделочный ЭКОНОМ ЦК СПО-15/6ЭЦК 1500х600х870(890)
- Водонагреватель накопительный Garanterm ER 50 V (MGR 50 V
- Стеллаж кухонный СК-3-4 полностью из нерж.
- Ванна моечная цельнотянутая 000000000000 СТАНДАРТ ЦК ВМОц2-500СЦК
- Ванна моечная с рабочей поверхностью ПРОФИ, правое расположение емкости
- Машина тестомесильная RestoItalia RTS30-2V
- Весы настольные электронные M-ER 322C
- Шкаф фритюрный GASTRORAG CZG-40-2 настольный
- Слайсер CELME FY 220 CE
- Овощерезка МКО-50FNT
- Мясорубка настольная МИМ-80
- Электромясорубка «Bosch»
- Миксер планетарный KitchenAid
- Миксер для коктейлей Roal

- Миксер
- БлендерRoal
- БлендерRoal 767/768
- Соковыжималка HURAKAN HKN-CFY60
- Микроволновая печь Roal Owners Manual
- Эл/чайник
- Кухонный процессор R-201E
- Стол разделочный СТАНДАРТ НК СПО-15/7СНК-М
- Машина тестораскаточная RestoItalia SPR50 PA
- Миксер для коктейлей HamiltonBeach HMD200-CE
- Кофеварка (хаволи)электрическая Ф1КФЭ (кофе на песке)
- Кофемашина SAECO ROYAL GRAN CREMA Blk V2

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

Основные печатные издания:

- 1.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.-ISBN 978-4468-8493-3-текст непосредственный

Дополнительные электронные издания:

- 1.Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: <https://book.ru/book/952749>. — Текст : электронный.
- 2.Рыжиков, С. Н., Техническое оснащение организаций питания + еПриложение : учебник / С. Н. Рыжиков. — Москва : КноРус, 2023. — 322 с. — ISBN 978-5-406-12017-0. — URL: <https://book.ru/book/950245>. — Текст : электронный.

Электронные ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов .URL:<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания. URL:- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.URL:-
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.URL:http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
5. Главный портал индустрии гостеприимства и питания.URL:-<http://www.horeca.ru/>
6. Каталог пищевого оборудования.URL:-<http://www.food-service.ru/catalog>

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 в виде: -письменных 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 учётом правил техники безопасности, санитарии и	<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> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: -- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	<i>инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</i>	
--	--	--