

**Приложение IV.3**  
**к ООП по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Областной многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**  
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Ардатов**

**2018 г.**

**РАССМОТРЕННО** на заседании  
методической комиссией  
преподавателей спец.дисциплин  
Протокол № 1  
От «31» 08 2018г.  
Председатель Кочеткова Е.Г. Кошечкина

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

(ГБПОУ Областной многопрофильный техникум)

Разработчик:

- Совина А.И...—преподаватель спецдисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

## **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 обще профессиональному 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	<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	Распознавать задачу и/ или проблему в профессиональном или	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором

	<p>социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>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 и 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</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>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</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>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),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</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> <p>особенности произношения</p>

	<p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>58</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	50
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта</b>	

## 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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<i>Раздел 1</i>	<b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>	22	
<i>Тема 1.1</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	18	<i>ОК 1-7, 9, 10</i>
<b>Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	2	<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i>
	<i>1.</i> 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	<i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	<i>2.</i> Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	2	
	<i>3.</i> Характеристика способов кулинарной обработки	2	
	<i>4.</i> Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	
	<i>5.</i> Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности	2	

	организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.		
	<b>6.</b> Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	<b>2</b>	
	<b>7.</b> Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.	<b>2</b>	
	<b>8.</b> Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.	<b>2</b>	
	<b>9.</b> 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	<b>2</b>	
	<b><i>Тематика практических занятий</i></b>	<b>2</b>	<b><i>ОК 1-7, 9, 10</i></b>
	<b>1.</b> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	<b>1</b>	<b><i>ПК 1.1-1.5</i></b> <b><i>ПК 2.1-2.8</i></b>
	<b>2.</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	<b>1</b>	<b><i>ПК 3.1-3.6</i></b> <b><i>ПК 4.1-4.5</i></b>
	<b>3.</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)		<b><i>ПК 5.1-5.5</i></b>
<b>Раздел 2</b>	<b><i>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и</i></b>	<b>32</b>	

	<i>кондитерского производства</i>		
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b>
<b>Механическое оборудование</b>	<b>1.</b> 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 и охрана труда.	<b>2</b>	<b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b>
	<b>2.</b> Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>	<b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>3.</b> Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>	
	<b>4.</b> Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>	
	<b>5.</b> Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>	
	<b>6.</b> Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>1.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	<b>1</b>	
	<b>2.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	<b>1</b>	

	<b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений	<b>1</b>	
<b><i>Тема 2.2</i></b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>8</b>	<b><i>ОК 1-7, 9, 10</i></b>
<b><i>Тепловое оборудование</i></b>	<b><i>1.</i></b> Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>	<b><i>ПК 2.1-2.8</i></b> <b><i>ПК 3.1-3.6</i></b> <b><i>ПК 4.1-4.5</i></b>
	<b><i>2.</i></b> Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>	<b><i>ПК 5.1-5.5</i></b>
	<b><i>3.</i></b> Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>	
	<b><i>4.</i></b> Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>	
	<b><i>Тематика практических занятий</i></b>	<b>1</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		
<b><i>Тема 2.3</i></b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>8</b>	<b><i>ОК 1-7, 9, 10</i></b>

<b>Холодильное оборудование</b>	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	4	<b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b>
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	4	<b>ПК 3.1-3.6</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	1	<b>ПК 4.1-4.5</b>
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		<b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	2	
<b>Всего:</b>		<b>56/2</b>	

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

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

#### **Кабинет технического оснащения и организации рабочего места.**

Рабочее место преподавателя, посадочные места обучающихся; доска; мультимедийный проектор и экран; комплект бланков технологической документации; производственные столы; тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф, микроволновая печь ); весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические и механические); холодильное оборудование (шкаф холодильный и морозильный); механическое оборудование; производственный инвентарь и инструменты; кухонная и столовая посуда, шкаф для хранения дидактического и раздаточного материала.

#### **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.

#### **Основная литература**

1.В.П.Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания. , учебник. Москва. Издательский центр «Академия» 2014г. [Электронный ресурс; <http://www.znanium.com>].

#### **Дополнительная литература**

1.Г.Г.Лутошкина .Техническое оснащение и организация рабочего места .учебник. Москва. Издательский центр «Академия» 2017г.

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знание:</b></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>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p><b>при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<p><b>Умение:</b></p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для</p>

<p>безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбрать 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>требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p>внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</li> </ul>
--	--	--