

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Р. Балабанова
«_____» _____ 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА
ПРОФЕССИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**



Алушта, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Дубова Т.Ю. преподаватель АФ ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол №__ от «__» _____ 2023 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю.Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист _____ С.И.Крамар

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» является **обязательной** частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898).

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

Код ПК, ОК ¹	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 ОК 01-07, 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 дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2.	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9.	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т. д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10.	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12.	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13.	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лекции	24
лабораторные работы	-
практические занятия	12
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего) в том числе: <ul style="list-style-type: none">• Подготовка доклада на тему: «Машины для упаковки готовой продукции»• Работа над учебным материалом, выполнение задания	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1.	2.	3.	4.	5.	
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		9			
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала		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	
	1.	Особенности производственной деятельности предприятий общественного питания.	1		О.1 стр.7
	2.	Основные типы, классы предприятий общественного питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	1		О.1 стр.8-33
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и Кондитерского производства.	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	
	3.	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.	1		О.1 стр.35
	4.	Производственная структура, ее характеристика. Общие требования к организации рабочих мест повара.	1		О.1 стр.36-45
	5.	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	1		О.1 стр.58-81
	6.	Организация зон кухни.	1		О.1 стр.82-127
	В том числе практических занятий		4		
	7.	Практическое занятие №1 Организация рабочих мест повара	2		М.У. к пр.раб.№1
	8.	по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.			
9.	Практические занятия.№2 Организация рабочих мест повара	1	М.У. к		

		по приготовлению холодной кулинарной продукции.		пр.раб.№2		
	10.	Практические занятия№3 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции	1	М.У. к пр.раб.№3		
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			27			
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала		10			
	11.	Общие сведения о машинах. Классификация. Основные узлы современной технологической машины. Универсальная кухонная машина.	1	О.1 стр.12-136	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	
	12.	Машины для обработки овощей и картофеля. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	О.1стр.136-141		
	13.	Машины для обработки и измельчения мяса и рыбы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	О.1стр.142-148		
	14.	Машины кондитерского цеха для приготовления и обработки теста. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	О.1стр.149-156		
	15.	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	О.1 стр.157		
	16.	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	1	О.1 стр.159		
	В том числе практических занятий			4		
	17.	Практические занятия№4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	М.У. к р.раб.№4		
	18.	Практические занятия№4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	М.У. к пр.раб.№4		
	19.	Практические занятия№5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.	1	М.У. к пр.раб.№5		
	20.	Практические занятия№5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.	1	М.У. к пр.раб.№5		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		11			

Тепловое оборудование.	21.	Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового оборудования.	1	О.1стр.161-170	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	
	22.	Варочное оборудование. Классификация. Пищеварочные котлы: стационарные и опрокидывающиеся.	1	О.1стр.172-174		
	23	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	О.1стр.175-176		
	24	Жарочно-пекарское оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация	1	О.1стр.177		
	25	Сковороды электрические с непосредственным и косвенным обогревом, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	1	О.1 стр.178		
	26	Фритюрницы электрические, их назначение, устройство, принцип действия.	1	О.1 стр.179		
	27	Жарочные и пекарные шкафы, их назначение, устройство, принцип действия, Пароконвектоматы и конвектоматы. Правила безопасной эксплуатации	1	О.1 стр.180		
	28	Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Плиты газовые и электрические, принцип действия, регулирование температурного режима, правила эксплуатации. Индукционные плиты	1	О.1стр.187-189		
	29	Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	О.1стр.190-199		
	В том числе практических занятий			2		
	30	Практические занятия №6 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования для варки пищи.	1	М.У. к пр.раб.№6		
31	Практические занятия №7 Изучение правил безопасной эксплуатации multifunctional оборудования для жарки	1	М.У. к пр.раб.№7			
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		2			
	32	Основы холодильной техники. Классификация способов охлаждения. Классификация холодильного оборудования. Холодильные машины. Правила безопасной эксплуатации	1	О.1стр.200-222	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	
	В том числе практических занятий			2		

	33	Практические занятия №8 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2	М.У. к пр.раб.№8	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	34				
	Дифференцированный зачет		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
ВСЕГО:			36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Техническое оснащение и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- стол, стулья (по числу обучающихся),
- шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- технические средства (компьютером), средствами аудиовизуализации, телевизором;
- наглядные пособия (натуральные образцы, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандар-тинформ, 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).

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.

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.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.iprbookshop.ru/> Электронно-библиотечная система IPRbooks
2. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания.
3. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Результаты обучения ²	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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.</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>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - тестирования.</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность,</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка</p>

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