

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»
(ГАПОУ РХ СПТ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Н.Н. Каркавина
приказ № 81-0 от «30» августа 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА**

Отделение подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г №1569 (зарегистрированного Министерством юстиции РФ от 22.12.2016г, регистрационный № 44898), с учетом требований профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.

Разработчики:

Щербакова Виктория Афанасьевна – преподаватель спецдисциплин

Коваленко Наталья Николаевна - мастер производственного обучения

Феденева Ирина Николаевна - мастер производственного обучения

<p style="text-align: center;"><i>РАССМОТРЕНО</i> <i>на заседании предметно-цикловой комиссии экономических дисциплин, торговли и общественного питания Протокол № 1 от «30» августа 2023г. Председатель ПЦК Феденева И.Н.</i></p> <p style="text-align: center;">_____</p>	<p style="text-align: center;"><i>СОГЛАСОВАНО</i> <i>Заместитель директора по УР</i> <i>Свистунова Е.А. _____</i> <i>«01» сентября 2023г.</i></p>
--	--

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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 ОП.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	80
Объем образовательной программы	80
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	40
Консультации	2
Промежуточная аттестация (ДЗ)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.01 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Тип урока	Дата проведения
1	2	3	4	5	8
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания					
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания (8ч.)	Содержание		10		
	в том числе практических работ		4		
	1	Классификация, основные типы и классы организаций питания.	2/2	Работа на уроке	
	2	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных и доготовочных организаций питания.	2/4	Работа на уроке	
	3	Характеристика, назначение и особенности деятельности организаций с полным циклом производства	2/6	Работа на уроке	
	4	Характеристика торговых и вспомогательных помещения. Столовая посуда приборы, столовое белье.	2/8	Практический	
Тема 1.2 Организация снабжения и складского хозяйства (6ч.)	Содержание		6		
	в том числе практических работ		4		
	1	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.	2/10	Работа на уроке	
	2	Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2/12	Практический	
	3	Решение производственных задач. Определение количества сырья, готового продукта.	2/14	Практический	
Тема 1.3 Оперативное планирование производства и технологическая документация (10ч.)	Содержание		10		
	в том числе практических работ		6		
	1	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и с полным циклом производства.	2/16	Работа на уроке	
	2	Виды меню, правила составления меню.	2/18	Работа на уроке	
	3	Составление меню	2/20	Практическая работа	
	4	Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров	2/22	Практическая работа	
	5	Расчет количества продуктов для комплексного обеда.	2/24	Практическая работа	

Раздел 2 Устройство и назначение и размещение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства				
Тема 2.1 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства (4ч.)	Содержание	4		
	в том числе практических работ			
	1 Характеристика структуры производства организации питания.	2/26	Работа на уроке	
	2 Правила организации рабочего места и эксплуатации оборудования в соответствии с нормами ОТ, ТБ стандартов Ворлдскиллс.	2/28	Работа на уроке	
Тема 2.2 Организация работы овощного цеха (8ч.)	Содержание	8		
	в том числе практических работ	4		
	1 Особенности работы овощного цеха и технологического процесса обработки овощей	2/30	Работа на уроке	
	2 Устройство и назначение основных видов оборудования и инвентаря овощного цеха, ТБ.	2/32	Работа на уроке	
	3 Организация рабочих мест повара в овощном цехе для доочистки клубнеплодов, зелени	2/34	Практическая работа	
	4 Организация рабочих мест повара в овощном цехе по обработке, капустных, луковых овощей.	2/36	Практическая работа	
Тема 2.3 Организация работы мясо – рыбного цеха (10ч.)	Содержание	10		
	в том числе практических работ	6		
	1 Особенности работы мясорыбного цеха. Организация технологического процесса.	2/38	Работа на уроке	
	2 Устройство и назначение основных видов оборудования и инвентаря мясо-рыбного цеха.	2/40	Работа на уроке	
	3 Организация рабочих мест повара на линии обработки рыбы при приготовлении полуфабрикатов	2/42	Практическая работа	
	4 Организация рабочих мест повара на линии обработки мяса и приготовления полуфабрикатов	2/44	Практическая работа	
	5 Организация рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы мяса и рыбы.	2/46	Практическая работа	
Тема 2.4 Организация работы горячего цеха (10 ч.)	Содержание	10		
	в том числе практических работ	5		
	1 Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции.	2/48	Работа на уроке	
	2 Устройство и назначение основных видов оборудования и инвентаря горячего цеха правила использования.	2/50	Работа на уроке	

	3	Организация работы супового отделения и соусного отделения размещение оборудования	2/52	Работа на уроке	
	4	Организация рабочих мест в горячем цехе в суповом отделении для варки супов, соусов гарниров, напитков.	2/54	Практическая работа	
	5	Организация рабочих мест повара в горячем цехе в соусном отделении для приготовления вторых горячих блюд	2/56	Практическая работа	
Тема 2.5 Организация работы холодного цеха. (6 ч.)		Содержание	6		
		в том числе практических работ	3		
	1	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.	2/58	Работа на уроке	
	2	Организация технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции	2/60	Практическая работа	
	3	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции	2/62	Практическая работа	
Тема 2.5 Организация работы вспомогательных производственных помещений (4ч.)		Содержание	4		
		в том числе практических работ	2		
	1	Виды раздач. Организация рабочего места раздатчика. Составление схемы рабочего места раздатчика	2/64	Работа на уроке	
	2	Организация работы моечной кухонной и столовой посуды, хлебо-резки	2/66	Практическая работа	
Тема 2.6 Организация работы кондитерского цеха (14ч.)		Содержание	12		
		в том числе практических работ	6		
	1	Особенности работы кондитерского цеха. Организация технологического процесса. Назначение основных видов оборудования	2/68	Работа на уроке	
	2	Организация рабочих мест для подготовки сырья, замеса, разделки теста, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий	2/70	Работа на уроке	
	3	Организация рабочих мест для приготовления отделочных полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.	2/72	Работа на уроке	
	4	Организация рабочих мест для подготовки сырья и инвентаря в кондитерском цехе.	2/74	Практическая работа	
	5	Организация рабочих мест для замеса, разделки, выпечки дрожжевых изделий.	2/76	Практическая работа	
	6	Организация рабочих мест для приготовления бисквитного, песочного полуфабриката помады и сиропов.	2/78	Практическая работа	
7	Организация бракеража готовой продукции. Реализация продукции, виды и формы обслуживания потребителей	2/80	Практическая работа		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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, средствами мультимедийный проектор; наглядными пособиями (плакаты, DVD фильмы, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0.

3. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106858>

4. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724>

5. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. —

378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>

6. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>

7. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. — 5-е изд., стер. — Москва: Академия, 2016. — 336

8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — Москва: Академия, 2018. — 432 с.

9 Золин В. П. Технологическое оборудование предприятия общественного питания: Учеб. Для начального профессионального образования. — 2-е изд., стереотип. — М.: ИРПО; Академия, 2000.

10. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2012

11 Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов СПО / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 192с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758> (дата обращения: 31.10.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. 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>

6. 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>

7. 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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>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, ис-</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным 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/экзамене</p>

² В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

пользовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации		
--	--	--