



Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение

«Пермский техникум промышленных  
и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПЦ 03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер**

Пермь, 2019

ОДОБРЕНА  
предметно (цикловой) комиссией

УТВЕРЖДЕНА  
на заседании методического совета

Протокол № 7  
«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

Протокол № 8  
«28» июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016г. № 1569), программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 Повар, кондитер

На базе: основного общего образования – 3 года 10 месяцев

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

**Разработчик (разработчики):** Матвеева Е.Ю., преподаватель ГБПОУ «ПТПИТ»

## **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 ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое техническое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное техническое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	48
<b>в т.ч. в форме самостоятельной работы</b>	4
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы	-
практические занятия	12
Консультации	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	6

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/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. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</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 профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования</p>

деятельности.	Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе или команде. Эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

контекста.	коллективе.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности в ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности Особенности произношения правила чтения

		<p>деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 31-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознавать не доброкачественные продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила, условия и сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП(НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>



**2.2. тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1 Характеристика предприятий общественного питания (ПОП)</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2
	1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания (ПОП). Типы ПОП, их характеристика и отличие. Общие требования к ПОП. Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест	2	
<b>Тема 2 Организация работы производственных цехов</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	2
	2. Назначение универсальных приводов, их классификация. Правила эксплуатации универсальных приводов, техника безопасности при работе с ними.	2	
	3. Организация работы овощного цеха, оборудование. Способы очистки овощей. Дисковые картофелеочистительные машины, устройство, принцип действия, правила эксплуатации МОК-250 и ТБ. Картофелеочистительная машина непрерывного действия КНН-600М, устройство, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Овощерезательные машины. Протирорезательная машина МП-800 назначение, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ. МРО-200, назначение, устройство, правила эксплуатации и ТБ. Поточные линии попереработке овощей.	2	2
	<b>Практическое занятие 1</b> Сравнительные характеристики машин для обработки овощей, устройство и эксплуатация	2	
	4. Организация работы мясного цеха, оборудование. Мясорубка МИМ-82, назначение, устройство, правила эксплуатации, ТБ. Фаршемешалка МС-150 назначение, устройство, правила эксплуатации, ТБ. Мясорыхлительная машина МРМ-15, назн назначение, устройство, правила эксплуатации, ТБ. Котлетоформовочная машина МФК-2240 начение, устройство, правила эксплуатации, ТБ. Рыбоочиститель РО-1М, начение, устройство, правила эксплуатации, ТБ.	2	
	<b>Практическое занятие 2</b> Сравнительные характеристики машин для обработки мяса и рыбы. Устройство и эксплуатация фаршемешалкм МС-8-150	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> сообщение «Машины для приготовления полуфабрикатов»	2	
	5. Организация работы горячего цеха, оборудование. Котел КПЭ-100, КПЭ-60, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. Котел КПЭСМ-	2	

	60,60М, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. Пищеварочные котлы типа КЭ(КЭ-100, КЭ-160, КЭ-250), устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. Автоклав АЭ-1, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. Котел КПЧ-40М, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. Пароварочный аппарат АПЭСМ-4, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. АПЭ-023А, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Кофеварка КВЭ-7, сосисковарка СНЭ-15, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.		
	<b>Практическое занятие 3</b> Подбор теплового оборудования для горячего цеха ПОП различной производительности.	2	
<b>Тема 3 Организация работы производственных цехов (продолжение)</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	2
	6. Организация работы холодного цеха. Оборудование холодного цеха. Машина для нарезки гастрономических товаров МРГ-300А, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. Виды холодильного оборудования различного назначения. .	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление опорного конспекта	<b>2</b>	
	7. Организация работы кондитерского цеха. Оборудование для кондитерского цеха. Механизм МДП-11-1, назначение, устройство, правила эксплуатации, ТБ. Размолочный механизма МС-12-15, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. МПМ-800, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. ТММ-1М, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. МРТ-60М, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 4</b> 1. Эксплуатация машин для подготовки кондитерского сырья; 2. Сравнительная характеристика машин для подготовки кондитерского сырья, устройство, правила эксплуатации.	2	
	<b>8.</b> Аппараты для жарки и выпечки. СКЭ-0,3, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. СЭ-1, , устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. ФЭСМ-20, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. ШЖЭСМ-2н, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. ШПЭСМ-3, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. Высокочастотные шкафы.	2	
	<b>9.</b> ПЭСМ-4, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. ПЭСМ-4ШБ, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. ЭП-4, ЭП-7, ЭП-8, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. Плиты газовые, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	2 2 2	
	<b>Практическое занятие 5</b> Сравнительные характеристики теплового и варочно-жарочного оборудования. Устройство пищеварочных котлов, правила эксплуатации.	2	

	10. КНЭ-25, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. КНГ-200, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	2	
	<b>Практическое занятие 6</b> Сравнительные характеристики водогрейного оборудования, устройство водонагревателей НЭ-1А и НЭ-1Б, правила эксплуатации.	2	
<b>Тема 4 Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2
	11.Классификация оборудования для раздачи пищи. Мармиты МСЭСМ-3, МСЭСМ-50, МСЭ-84, МНЭ-45, назначение, устройство, правила эксплуатации, ТБ.	2	
<b>Тема 5 Охрана труда на ПОП</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2
	12.Законодательство по ОТ и ТБ. Организация работы по ОТ. Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Пожарная безопасность. Типовые инструкции по охране труда повара.	2	
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Всего:</b>		<b>48</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

1.1.1. Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Спецтехнологии» и лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

1.1.2. - комплект учебно-наглядных пособий «Техническое оснащение и организация рабочего места»

- комплект плакатов по темам программы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- раздаточный материал по темам программы;
- инструкционные карты для выполнения практических работ.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Учебник для учреждений начального профессионального образования; М. «Academa» 2008;
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Учебник для среднего профессионального образования; Ростов-на-Дону 2005г

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</li> <li>- подбирать необходимое техническое оборудование и производственный инвентарь;</li> <li>- обслуживать основное техническое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания</li> </ul>	<p>Экспертная оценка деятельности обучающегося по соблюдению правил техники безопасности и санитарных требований в соответствии с нормами и правилами ТБ в процессе лабораторно-практических работ, учебной и производственной практики.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики основных типов организации общественного питания;</li> <li>- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- учет сырья и готовых изделий на производстве;</li> <li>- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</li> <li>- правила их безопасного использования;</li> <li>- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</li> </ul>	<p>Экспертная оценка знаний обучающегося в процессе тестирования, лабораторно-практических работ, учебной и производственной практики, демонстрация результатов домашней самостоятельной работы.</p>