

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым «Сакский технологический техникум»

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ РК  
«Сакский технологический  
техникум»  
А.Ю. Волкова  
«12» в. «Июль» 2017г.  
Приказ № 281  
М.П.



«Согласовано»  
Заместителем директора по УПР

 Е.Н. Авлас

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**РАБОЧЕГО МЕСТА**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании методической комиссии  
Общепрофессионального и профессионального  
цикла по профессиям естественно-научного профиля  
профессионального образования  
протокол № 11 от «15» июля 2017г.  
Председатель МК  М.С. Соловей

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00. Сервис и туризм

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессионально образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум»

Разработчик:

Матащук Людмила Валерьевна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧГО МЕСТА.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

# **1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

## **1.1.Область применения рабочей программы**

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер УГП 43.00.00 Сервис и туризм.

## **1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программе:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты;
- подготовить к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- классификацию, основные технологические 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 её к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной 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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Учебной нагрузки, всего: 42 часа, в том числе  
занятий во взаимодействии с преподавателем 36 часов;  
самостоятельной работы обучающихся 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Виды учебной работы	Объём часов
<b>Учебная нагрузка (всего)</b>	<b>42</b>
<b>Занятия во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	13
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>6</b>
в том числе:	
подготовка сообщений	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
2	3	4	5
<b>Раздел 1. Организация производства в организациях общественного питания</b>		<b>15</b>	
Тема 1.1. Характеристика основных типов организаций общественного питания	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Характеристика организаций общественного питания. Классификация организаций общественного питания по производственно-торговому признаку. Типы, уровень и виды услуг.</p> <p>2. Состав и планировка помещений организаций общественного питания.</p>	2	2
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест</p> <p>2. Организация работы овощного цеха. Назначение цеха, характеристика оборудования, производственный инвентарь, кухонная посуда. Общие требования к организации рабочих мест. Последовательность организации рабочего теста. Подбор оборудования, инвентаря, купонной посуды при организации рабочего места в соответствии с видом технологической операции.</p> <p>3. Организация работы мясного цеха. Назначение цеха, характеристика оборудования, производственный инвентарь, кухонная посуда. Общие требования к организации рабочих мест. Последовательность организации рабочего теста. Подбор оборудования, инвентаря, купонной посуды при организации рабочего места в соответствии с видом технологической операции.</p>	7	2

	4.	Организация работы рыбного цеха. Назначение цеха, характеристика оборудования, производственный инвентарь, кухонная посуда. Общие требования к организации рабочих мест. Последовательность организации рабочего теста. Подбор оборудования, инвентаря, купонной посуды при организации рабочего места в соответствии с видом технологической операции.		
	5.	Организация работы горячего цеха. Назначение цеха, характеристика оборудования, производственный инвентарь, кухонная посуда. Общие требования к организации рабочих мест. Последовательность организации рабочего теста. Подбор оборудования, инвентаря, купонной посуды при организации рабочего места в соответствии с видом технологической операции.		
	6.	Организация работы холодного цеха. Назначение цеха, характеристика оборудования, производственный инвентарь, кухонная посуда. Общие требования к организации рабочих мест. Последовательность организации рабочего теста. Подбор оборудования, инвентаря, купонной посуды при организации рабочего места в соответствии с видом технологической операции.		
	7.	Организация работы кондитерского цеха. Назначение цеха, характеристика оборудования, производственного инвентаря, кухонной посуды. Состав помещений и требования к ним. Общие требования к организации рабочих мест. Последовательность организации рабочего теста. Подбор оборудования, инвентаря, купонной посуды при организации рабочего места в соответствии с видом технологической операции.		
	<i>Практические занятия</i>		5	
	1.	Организация рабочих мест в овощном цехе.		
	2.	Организация рабочих мест в мясном и рыбном цехах.		
	3.	Организация рабочих мест в горячем цехе.		
	4.	Организация рабочих мест в холодном цехе.		
	5.	Организация рабочих мест в кондитерском цехе.		
Тема 1.3. Организация работы	<i>Содержание учебного материала</i>		1	



раздаточной	1.	Виды раздач, раздаточное оборудование. Организация рабочего места раздатчика.		2
<b>Раздел 2. Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства</b>			<b>21</b>	
Тема 2.1. Механическое оборудование кулинарного производства	<i>Содержание учебного материала</i>		3	
	1.	Машины для обработки овощей и картофеля: машины для очистки картофеля и корнеплодов, машины для нарезки сырых овощей. Назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		2
	2.	Машины для обработки мяса и рыбы: электромясорубки, фаршемешалки. Назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	3.	Машины для обработки мяса и рыбы: мясорыхлительная машина, котлетоформовочная машина. Назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	<i>Практические занятия</i>		4	
	1.	Эксплуатация картофелеочистительной машины, мелкий ремонт.		
	2.	Эксплуатация мясорубок, мелкий ремонт.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		4	
	Подготовить сообщение по теме: «Машина для нарезки сырых овощей МРО50-200»			
	Подготовить сообщение по теме: «Универсальный привод мясного цеха. Характеристика сменных механизмов к приводу»			
Тема 2.2. Механическое оборудование кондитерского производства	<i>Содержание учебного материала</i>		2	
	1.	Машины для подготовки кондитерского сырья, Назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Мелкий ремонт		2
	2.	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Мелкий ремонт.		
	<i>Практические занятия</i>		2	
	1.	Эксплуатация машин для замеса теста.		

Тема 2.3. Тепловое оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>		4	
	1.	Пищеварочные котлы. Назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	2.	Пароварочные аппараты. Назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	3.	Аппараты для жарки и выпечки. Назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования		
	4.	Варочно-жарочное оборудование. Назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	<i>Практические занятия</i>		2	
	1.	Эксплуатация электросковород и электроплит.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		2	
Подготовить сообщение по теме: « Мармиты».				
Тема 2.4. Холодильное оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>		2	
	1.	Холодильные шкафы и холодильные камеры. Назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования		2
	2.	Холодильные прилавки и витрины. Назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования		
	<i>Дифференцированный зачёт</i>		2	
	<b>Всего:</b>		<b>42</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 зад

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета

- посадочные места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- плакаты;
- натуральные образцы оборудования: овощерезка, привод универсальный для нарезки, протирания, взбивания мясорубка, куттер, процессор кухонный, тестораскаточная машина, тестораскаточная машина, планетарный миксер, плита электрическая, пароконвектомат, конвекционная печь, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, охлаждаемый прилавок-витрина.

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

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

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. –М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240с.

Дополнительные источники

1. Журнал «Ресторанные ведомости».

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
<b>Умения:</b>	
-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, её отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.	- подбор необходимого оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, инструментов, согласно технологического процесса обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, приготовления готовой продукции, отпуска готовой продукции и его рациональное размещение на рабочем месте.
-определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты.	- подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, кухонной посуды и расстановка, согласно технологического процесса производства.
-подготовить к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.	- алгоритм последовательности сборки технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Умение применять правила безопасной эксплуатации перед началом работы, во время работы и после окончания работы. Уметь устранять мелкие не исправности. наиболее часто встречающиеся при эксплуатации технологического оборудования.
<b>Знания:</b>	
-классификацию, основные технологические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.	- описание классификации, основных технологических характеристик, назначения, принципа действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.
-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки её к реализации.	- изложение основных требований к организации работы заготовочных, доготовочных и кондитерских цехов.
-правила выбора технологического оборудования, производственного инвентаря,	- описание соответствия технологического оборудования, производственного

инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции.	инвентаря, кухонной посуды различным процессам приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции.
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции.	- описание способов организации рабочих мест кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции.

