

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НИЖНЕУДИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА»

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ НТЖТ  
\_\_\_\_\_ В. И. Односторонцев  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

Естественнонаучный профиль  
43.01.09 Повар, кондитер

2022 г.

Одобрено предметно-  
цикловой комиссией  
Протокол № \_\_\_\_\_  
От «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_

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 и примерной программы по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Разработчики:

Автор: Лёвкина О.В., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ  
НТЖТ

Рецензенты:

Главный технолог ИП Гюлназарян А.С.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

З.Н. Федотова

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	стр
<b>1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2.СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	17
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	23

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Техническое оснащение и организация рабочего места

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии 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, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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;
- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями TO WSR/WSI;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями TO WSR/WSI;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями TO WSR/WSI.

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

Общие и 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 и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	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 контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять	Понимать значимость своей профессии	Описывать значимость своей профессии	Сущность гражданско-патриотической

гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	(специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей, антикоррупционное поведение	Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	позиции, антикоррупционного поведения. 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 при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	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 четко 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 деятельности кратко обосновывать и объяснить свои	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 текстов профессиональной направленности

		действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составление Бизнес-плана. Умение презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Грамотный выбор кредитных продуктов для открытия дела.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам.	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Виды кредитных банковских продуктов.
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению: -полуфабрикатов, - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства для ухода	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП). Возможные

		<p>за оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании</p>	<p>последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни (кондитерского цеха) по обработке сырья и приготовлению:  -полуфабрикатов,  -горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,  -холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,  -холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков,  -хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Подготавливать</p>	<p>продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей</p>

		к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Рационально организовывать рабочее место с учетом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты.	

#### 1.4. Перечень формируемых личностных результатов

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».

## 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 нагрузки</b>	<b>60</b>
в том числе:	
теоретического обучения	24
лабораторные занятия	23
консультации	2
самостоятельная работа:	<b>11</b>
заполнение таблиц	4
составление схем	4
подготовка сообщений	3
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме диф. зачета</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
<b>Радел 1</b>	<b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1</b> Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>3</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>№1</b> Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	1,2	1	
	<b>№2-3 Самостоятельная учебная работа</b> Заполнение таблицы: «Типы и виды предприятий общественного питания»		2	
	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>13</b>	
<b>Тема 1.2</b> Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<b>№4</b> 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. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов Характеристика способов кулинарной обработки	1,2	1	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>№5</b> Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	1,2	1	
	<b>№6</b> Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	2		
	<b>№7</b> Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2		
		2	1	
		2		
		2	1	

	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	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>	
	<b>№8-9 Практическое занятие 1.</b> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).		2	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>№10-11 Практическое занятие 2.</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		2	
	<b>№12-13 Практическое занятие 3.</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)		2	
	<b>№14-15-16 Самостоятельная учебная работа</b> Составление схемы горячего, холодного, кулинарного, кондитерского цехов, изучение нормативной документации.		3	
<b>Радел 2</b>	<b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>		<b>43</b>	
<b>Тема 2.1</b> Механическое оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	<b>20</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>№17</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	2	1	
	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	<b>№18</b> Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	1	
	<b>№19</b> Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	1	
	<b>№20</b> Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	1	
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2		
	<b>№21-22-23</b> Весоизмерительное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		3	
	<b>№24-25</b> Контрольно-кассовые машины, терминалы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		2	
<b>№26 Консультация 1.</b> Классификация весоизмерительного оборудования. Правила безопасной		1		

	эксплуатации. <b>№27 Консультация 2.</b> Классификация контрольно-кассовых машин, терминалов. Правила безопасной эксплуатации.		1	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>7</b>	
	<b>№28 Практическое занятие 4</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.		1	
	<b>№29-30 Практическое занятие 5</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы		2	
	<b>№31-32 Практическое занятие 6</b> Изучение правил безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования		2	
	<b>№33-34 Практическое занятие 7</b> Изучение правил безопасной эксплуатации контрольно –кассовых машин, терминалов		2	
	<b>Самостоятельная учебная работа</b>			
	<b>№35</b> Составление таблицы : неисправности мясорубок методы их устранения		1	
	<b>№36</b> Подготовка сообщения :Новейшие виды оборудования для п.о.п.		1	
<b>Тема 2.2</b> Тепловое оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>15</b>	
	<b>№37</b> Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	1	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>№38-39</b> Современное варочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	2	
	<b>№40</b> Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	1	
	<b>№41-42</b> Современное жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	2	
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>	

	<p><b>№43 Практическое занятие 8.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования</p> <p><b>№44 Практическое занятие 9.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования</p> <p><b>№45-46 Практическое занятие 10.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации современного варочного оборудования</p> <p><b>№47-48 Практическое занятие 11.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации современного жарочного оборудования. Составление таблиц возможные неисправности и способы устранения.</p>		1	
	<p><b>Самостоятельная учебная работа</b></p> <p><b>№49</b> Составление схемы Классификация теплового оборудования</p> <p><b>№50</b> Составление таблицы: основные части электрических пищеварочных котлов, сковороды электрической</p> <p><b>№51</b> Подготовка сообщения по выбору «Тепловые стойки и линии самообслуживания», «Мармиты»</p>		1 1 1	
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	
Холодильное оборудование	<p>Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</p> <p><b>№52-53</b> Современное холодильное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>	2,3  2,3	2	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>	
	<p><b>№54-55 Практическое занятие 12</b> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования</p> <p><b>№56-57 Практическое занятие 13</b> Изучение правил безопасной эксплуатации современного холодильного оборудования</p>		2 2	
	<b>№58 Самостоятельная учебная работа</b> Подготовка сообщения по выбору: «Охлаждаемые прилавки и витрины», «Льдогенераторы»		1	
	<b>№59-60 Диф.зачет</b>		2	
<b>Всего</b>			<b>60</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация рабочей программы предполагает наличие учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места» и Учебной кухни ресторана

Оборудование кабинета:

доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование: универсальный привод;

процессор кухонный; набор ножей для овощерезки; рыбчистка; мясорубка;

блендер;

миксер;

слайсер;

мангал;

льдогенератор;

дефростер;

рыхлитель для мяса;

оборудование для вакуумирования продуктов;

шкаф шоковой заморозки;

холодильник;

жарочный шкаф;

пароконвектомат;

электроплита;

опалочный шкаф;

электрофритюрница;

рабочий стол;

весы настольные электронные;

расстоечный шкаф;

тестомесильная машина;

пекарский шкаф.

Технические средства обучения:

компьютер;

средства аудиовизуализации;

наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана:

моечная ванна;

универсальный привод;

процессор кухонный;

слайсер;

оборудование для вакуумирования продуктов;

шкаф шоковой заморозки;

холодильник;

жарочный шкаф;

пароконвектомат;

электроплита;

опалочный шкаф.

Оснащение рабочих мест Учебной кухни ресторана:

рабочий стол;

весы настольные;

разделочные доски;

ножи поварской тройки;

щипцы универсальные;  
лопатка;  
весёлка;  
венчик;  
ложки;  
шумовка;  
ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;  
гастроёмкости;  
кастрюли;  
сотейники;  
молоток для отбивания (тяпка);  
скребок для очистки рыбы;  
стеллаж стационарный;  
стеллаж передвижной;  
нож для потрошения тушек; нож шпиговальный  
пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;  
топорик-молоток;  
ножи-рубаки;  
мусат для точки и правки ножей;  
рыбный котёл;  
металлические ящики или лотки;  
сито барабанное;  
сито конусообразное.

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

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники (печатные издания):**

1. 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>
2. 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>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
8. Профессиональный стандарт ФГОС СПО по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР Приказ от 9 декабря 2016 г. N 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898)

9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2018.- 176 с.

12. Техническое оснащение организаций питания: учебник для сред. проф. образования/ Лутошкина Г.Г. – М.: Академия, 2018.

13. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.: учебник для сред. проф. образования/ Золин В.П. – М.: Академия, 2019.

Дополнительные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Усов В.В. – М.: Академия, 2020.

2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2019 - 373 с.

3. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2018,160 с.

4. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 - 164 с.

5. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2018 – 128 с.

6. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 – 162 с.

**Интернет-источники:**

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

[www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### **3.3. Организация образовательного процесса**

С дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация рабочей программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права

одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.



#### 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>  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><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>  <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль</b>  при проведении:  - письменного/устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/  экзамена по МДК в виде:  - письменных/устных ответов,  - тестирования.</p>
<p><b>Умение:</b>  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;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>  <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>  <i>-Точность оценки</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</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><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>  <i>-Рациональность действий и т.д.</i>  <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>  <i>-Точность оценки</i>  <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>  <i>-Рациональность действий и т.д.</i>  <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><i>практических/лабораторных занятий</i>  <b><i>Промежуточная аттестация:</i></b>  <i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
--	--	---

