



## СОДЕРЖАНИЕ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | <b>5</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>10</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>12</b> |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПД.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной 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  | Умения  | Знания  |
|---|---|---|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.5,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК 01-07,<br>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 |

## 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</b>                             | 34                 |
| <b>Работа во взаимодействии с преподавателем</b>                   | 34                 |
| в том числе:   |                    |
| - теоретические занятия  | 22                 |
| - лабораторные занятия   |                    |
| - практические занятия   | 12                 |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                 |                    |
| Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i> |                    |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Уровень освоения                | Объем часов | Осваиваемые компетенции   |
|---|---|---------------------------------|-------------|---|
| 1   | 2   |                                 | 3           | 4   |
| <b>Раздел 1</b>   | <b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>  |                                 | <b>15</b>   |   |
| Тема 1.1<br>Классификация и характеристика основных типов организаций питания | <b>Содержание учебного материала</b><br>Классификация, основные типы и классы организаций питания.<br>Характеристика основных типов организаций питания.<br>Специализация организаций питания.  | Уровень<br>1,2                  | <b>2</b>    | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| Тема 1.2<br>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства     | <b>Содержание учебного материала</b><br>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.<br>Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов<br>Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.<br>Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях | Уровень<br>1,2<br>1,2<br>2<br>2 | <b>7</b>    | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |

|  |   |         |           |   |
|--|---|---------|-----------|---|
|  | Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.   | 2       |           |   |
|  | Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции  | 2       |           |   |
|  | 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.<br>Итоговая проверка по пройденной теме | 2       |           |   |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  |         |           | ОК 1-7, 9,<br>10 ПК 1.1-<br>1.5 ПК 2.1-<br>2.8 ПК 3.1-<br>3.6 ПК 4.1-<br>4.5 ПК 5.1-<br>5.5 |
|  | ПЗ №1. Организация рабочего места повара для приготовления мясных полуфабрикатов.   |         | <b>6</b>  |   |
|  | ПЗ №2. Организация рабочего места повара для приготовления рыбных полуфабрикатов.   |         |           |   |
|  | ПЗ №3. Организация рабочего места повара для приготовления п\ф из теста.  |         |           |   |
| <b>Раздел 2</b>                          | <b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>  |         | <b>19</b> |   |
| Тема 2.1<br>Механическое<br>оборудование | <b>Содержание учебного материала</b>  | Уровень | <b>6</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       |           |   |
|  | Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации   | 2       |           |   |
|  | Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  | 2       |           |   |
|  | Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации   | 2       |           |   |

|  |  |         |          |   |
|--|--|---------|----------|---|
|  | Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации  | 2       |          |   |
|  | Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.<br>Итоговая проверка по пройденной теме   | 2       |          |   |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   |         | <b>2</b> |   |
|  | ПЗ №4 Составление таблицы классификации оборудования овощного цеха.  |         |          |   |
| Тема 2.2 Тепловое оборудование   | <b>Содержание учебного материала</b>   | Уровень | <b>4</b> | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5               |
|  | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации | 2,3     |          |   |
|  | Варочное оборудование. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты<br>Классификация. Назначение и устройство. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации   | 2,3     |          |   |
|  | Жарочное оборудование. Классификация и устройство. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.  | 2,3     |          |   |
|  | Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.<br>Итоговая проверка по пройденной теме                        | 2,3     |          |   |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   |         |          |   |
|  | ПЗ №5 Составление таблицы классификации теплового оборудования в горячем цехе.   |         |          |   |
| ПЗ №5 Составление таблицы инвентаря и инструментов для отпуска готовой |  |         |          |   |
| Тема 2.3 Холодильное оборудование                                      | <b>Содержание учебного материала</b>   | Уровень | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|  | Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения. Правила безопасной эксплуатации  | 2,3     |          |   |
|  | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Итоговая проверка по пройденной теме  | 2,3     |          |   |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   |         |          |   |
|  | ПЗ № 6. Составление таблицы классификации холодильного оборудования.   |         |          |   |
| <b>Дифференцированный зачет</b>  |  |         | <b>1</b> |   |





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

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

Реализация рабочей программы предполагает наличие кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование кабинета:

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

- образцы технологического оборудования: механическое, тепловое и холодильное

- компьютер;

- средства аудиовизуализации;

- наглядные пособия (видео-фильмы).

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

**Основные источники:**

1. ИД Академия ЭБС Лутошкина Г. Г., Анохина Ж. С. Техническое оснащение и организация рабочего места, учебник, 2017 г.

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

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий.

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой учебной дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой учебной 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).

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 дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

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

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

Реализация рабочей программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации рабочей программы на условиях гражданско- правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой рабочей 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.

### **3.5 Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями**

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

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

| Результаты обучения   | Критерии оценки   | Формы и методы оценки  |
|---|---|--|
| <p><b>Знание:</b><br/> 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;<br/> правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br/> способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;<br/> правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br/> Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> | <p>Текущий контроль при проведении:<br/> -письменного/устного опроса;<br/> -тестирования;<br/> -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:<br/> -письменных/ устных ответов,<br/> -тестирования.</p> |
| <p><b>Умение:</b><br/> организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p>  | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора</p>  | <p>Текущий контроль:<br/> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;<br/> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной)</p>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</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>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> | <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачёте</p> |
|---|--|---|