

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск – Камчатский
2024 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол №1 от 28 августа 2024 г.
Председатель И.С. И.С. Щербакова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
О.Н. О.Н. Толоконникова
28 августа 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (с изм. и доп.).

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик:

Петрова Оксана Леонидовна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1565 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места;
- подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение основных типов организаций общественного питания и используемое ими оборудование;
- изучение устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правил их безопасного использования;
- изучение видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции
- научиться проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

В результате освоения дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся *должен уметь, знать и иметь практический опыт:*

<i>иметь практический опыт</i>	- организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, напитков и кондитерских изделий
<i>уметь</i>	- соблюдать технику безопасности и санитарные нормы; - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

	<ul style="list-style-type: none"> - проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий
<i>знать</i>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации; - специфику производственной деятельности организации; - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации; <p>технику безопасности и санитарные нормы при работе с технологическим оборудованием и производственным инвентарем</p>

В результате изучения дисциплины студент **должен освоить** следующие *общие компетенции*:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 100 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	100
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	100
в том числе:	
практические занятия	40
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое обслуживание и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1	Организация производства предприятий общественного питания		32	2
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала		4	2
	1	Классификация организаций питания.		
	2	Основные типы и классы организаций питания.		
	3	Характеристика основных типов организаций питания.		
	4	Специализация организаций питания		
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала		28	2
	5	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных и с полным циклом производства организаций питания.		
	6	Характеристика структуры производства организации питания.		
	7	Общие требования к организации рабочих мест повара.		
	8	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.		
	9	Правила хранения, приёмки сырья, пищевых продуктов. Нормируемые потери и ненормируемые потери.		
	10	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	11	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		

12	Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Характеристика организации рабочих мест повара.		
13	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.		
14	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		
15	Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.		
16	Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
17-18	Практические занятия Практическое занятие № 1 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).		
19-20	Практическое занятие № 2 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		
21-22	Практическое занятие № 3 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). Задания: 1. Изучить вопрос: Возможные риски в хранении и отпуске готовой кулинарной продукции. 2. Подготовить реферат на тему: «Решение минимизации количества потерь» Тема направлена на формирование у обучающихся следующих предпринимательских компетенций: Умение видеть риски и возможности		

	23-24	Контрольная работа по разделу 1		
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		64	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала		30	2
	25-26	Классификация механического оборудования.		
	27	Основные части и детали машин.		
	28	Автоматика безопасности.		
	29	Универсальные приводы		
	30-31	Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		
	32-33	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов		
	34	Классификация и характеристика.		
	35-36	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	37	Оборудование для обработки мяса и рыбы.		
	38	Классификация и характеристика.		
	39	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	40-41	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	42-43	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	44-45	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
Практические занятия				
46-47	Практическое занятие №4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля			
48-49	Практическое занятие №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обра-			

		ботки мяса и рыбы.		
	50-51	Контрольная работа по теме «Механическое оборудование»		
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала		24	2
	52-53	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.		
	54-55	Характеристика основных способов нагрева.		
	56-57	Характеристика основных способов нагрева.		
	58	Автоматика безопасности.		
	59	Правила безопасной эксплуатации.		
	60-61	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	62-63	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	64-65	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	66-67	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	68-69	Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	70-71	Универсальное тепловое оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	72-73	Водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	74-75	Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
		Практические занятия		
76-77	Практическое занятие № 6 Составление инструкции по соблюдению правил безопасной эксплуатации теплового оборудования			
78-79	Практическое занятие № 7 Составление инструкции по соблюдению правил безопасной эксплу-			

		атации многофункционального теплового оборудования			
	80-81	Контрольная работа по разделу «Тепловое оборудование»			
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		10		
	82-83	Общие сведения о холодильном оборудовании.		2	
	84	Виды торгового холодильного оборудования.			
	85	Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.			
	86-87	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Соблюдение товарного соседства в холодильном оборудовании.			
	Практические занятия				
	88-89	Практическое занятие № 8 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования			
90-91	Практическое занятие № 9 Изучение правил и требований соблюдение норм товарного соседства в холодильном оборудовании.				
	92	Контрольная работа по теме «Холодильное оборудование».			
Раздел 3	Основные мероприятия по технике безопасности на производстве и охрана труда		4		
Тема 3.1. Охрана труда и техника безопасности	Содержание учебного материала		4	2	
	93	Инструктаж по технике безопасности.			
	94	Профессиональные заболевания. Производственный травматизм.			
	95	Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.			
	96	Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.			
Итоговая аттестация (зачет)					
			Всего:	100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- Телевизор
- Комплект мебели:
- Офисный стол для преподавателя
- Стол ученический
- Стул ученический
- Персональный компьютер

Средства для проведения лабораторных и практических работ:

- дезинфицирующие и моющие средства
- производственные столы
- кухонная утварь
- Технологическое оборудование
- Инвентарь

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
 - интерактивная доска с мультимедийным сопровождением
- Плакаты, таблицы

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий

Основная литература:

1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - Москва: Инфра-М, 2019. - 373 с. - ISBN 978-5-16-014118-3. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/360828/reading>
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517876>

Дополнительная литература:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
4. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Интернет-ресурсы:

1. Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/
Портал оборудования <http://www.oborud.info/> Пищевое оборудование
https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Умения	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Экспертная оценка устных ответов
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Экспертная оценка устных ответов, тестирование
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Экспертная оценка практических работ
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	Экспертная оценка устных ответов, тестирование
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	Экспертная оценка практических работ
Знания	
характеристики основных типов организации общественного питания;	Устный опрос, тестирование
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	Фронтальный опрос

учет сырья и готовых изделий на производстве;	Оценка выполнения практической работы
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;	Устный опрос, оценка реферата
правила их безопасного использования;	Фронтальный опрос
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Оценка выполнения практической работы