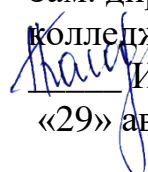


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КУРСАВСКИЙ
РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

Утверждаю:
Зам. директора по ТО
колледжа «Интеграл»
 И.А. Колодка
«29» августа 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.05 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

с. Курсавка

2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», приказа Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» № 1569 от 09.12.2016г.

Организация-разработчик ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»

Разработчики: Мокряк Елена Николаевна, преподаватель ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»

Рассмотрена, утверждена и рекомендована к применению на заседании Методического совета ГБПОУ КРК «Интеграл»

Протокол № 6 от «11» июня 2025г.

Председатель  И. А. Колодка

357070 Ставропольский край,

Андроповский район,

с.Курсавка, ул. Титова, 15

тел.: 8(86556)6-39-82, 6-39-83

факс:6-39-79

kurs_integrall@mail.ru

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</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>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
Самостоятельная работа	6
Объем образовательной программы	62
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	36
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме диф. зачета	2

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 элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			22	
Тема 1.1 Основы организации общественного питания	Содержание учебного материала Классификация, основные типы и классы организаций питания. Организация снабжения, организация работы складов для хранения пищевых продуктов и сырья	1	8	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		2	
	Тематика практических занятий	2	4	
	1. Типы предприятий общественного питания		2	
	2. Изучение тарного и весового хозяйства.		2	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2	14	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Тематика практических занятий	2	8	
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья:		2	

	овощей, рыбы, мяса, птицы .			
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции.		2	
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции .		2	
	4. Организация рабочих мест по приготовлению кондитерских изделий.		2	
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			44	
Тема 2.1 Механическое оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>	1	20	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Классификация и характеристика.		6	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся.</i> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	2	
	<i>Тематика практических занятий</i>	2	12	
	1. Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации машин для обработки овощей и картофеля.		2	
	2. Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации машин обработки мяса и рыбы.		2	
	3. Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации машин для производства хлебобулочных и кондитерских изделий.		2	
	4. Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации электрических мясорубок		2	
	5. Изучение устройство, принцип действия, правила		2	

	безопасной эксплуатации машин для нарезки хлеба:.			
	6. Изучение устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для нарезки гастрономических товаров.		2	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>		12	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно -жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	6	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		-	
	<i>Тематика практических занятий</i>	2	6	
	1.Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации теплового оборудования		2	
	2.Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		2	
	3.Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации плит (газовые и электрические, индукционные, WOK, казаны)		2	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>	2	12	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6
	Организация работы холодного цеха. Общие сведения о холодильном оборудовании. Виды торгово-холодильного оборудования: холодильные шкафы, прилавки и витрины,		6	

	холодильные камеры. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации			ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		-	
	<i>Тематика практических занятий</i>	2	6	
	1.Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации холодильных шкафов.		2	
	2.Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации холодильных витрин.		2	
	3.Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации холодильных столов, шкафы и камеры шоковой заморозки.		2	
Дифференцированный зачет			2	ОК 1-9 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
Всего:			68	

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места»

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

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 (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
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).
- 10.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Основные источники:

1.Слесарчук В.А. Оборудование пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67669.html>

Интернет-источники:

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

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

Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.3. Организация образовательного процесса

С дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» начинается освоение профессии Повар, кондитер. Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий.

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

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий.

Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине осуществляется в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение программы дисциплины в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений. При реализации программы дисциплины проводятся консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, устные.

При реализации программы преподаватель вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 -характеристики основных типов предприятий общественного питания; -возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.</p>

<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</p> <p>-точность оценки</p> <p>-соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения заданий на зачете
---	--	---