

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжением № ____ от _____ 2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Главатских О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2025 г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

©) Главатских Ольга Викторовна – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3	Условия реализации учебной дисциплины	10
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общей компетенции ОК 01-07, ОК 09,

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, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, .	-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

Освоение производственной практики обеспечивает достижения обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
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»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:	
ЛР 13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	12
теоретическое обучение	22
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Консультация	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час./ в т.ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды Компетенций и личностных Результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	10/2		
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	1		ОК 01-07, ОК 09, . ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14
	1.Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	1	О.3 с.11-29	
Тема 1.2 Принципы организации и кулинарного кондитерского производства	Содержание учебного материала	9/2		ОК 01-07, ОК 09, . ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14
	2.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания	1	О.4 с.96-129	
	3.Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара	1	О.3 с.102-118	
	4.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	1	О.3 с.118-127	
	5.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара	1	О.3 с.127-134	
	6.Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	1	О.3 с.134-136	
	7.Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	1	О.3 с.137-145	

	8. 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	1	O.3 с.148-154	
	9.Практическое занятие № 1 Организация работы предприятия общественного питания	1	М.У. пр.з.№1	
	10.Практическое занятие №1 Организация работы предприятия общественного питания	1	М.У. пр.з.№1	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	24/10		ОК 01-07, ОК 09,
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	8/4		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14
	11.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин	1	O.1 с.8-22	
	12.Универсальные приводы	1	O.1 с.23-48	
	13.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов	1	O.1 с.49-64	
	14.Оборудование для обработки мяса и рыбы	1	O.1 с.65-78	
	15.Практическое занятие № 2 Общие сведения о машинах	1	М.У. пр.з. №2	
	16.Практическое занятие № 2 Универсальные приводы	1	М.У. пр.з. №2	
	17.Практическое занятие № 3 Машины для обработки овощей и картофеля	1	М.У. пр.з. №3	
	18.Практическое занятие № 3 Машины для обработки мяса и рыбы	1	М.У. пр.з. №3	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	12/4		ОК 01-07, ОК 09, . ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14
	19.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи	1	O.1 с.115-124	
	20.Характеристика основных способов нагрева	1	O.1 с.118-121	
	21.Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	O.1 с.123-124	
	22.Варочное оборудование	1	O.1 с.125-139	
	23.Жарочное оборудование	1	O.2 с.61-71	
	24.Характеристика основных способов жарки и выпечки	1	O.2 с.61-71	
	25.Варочно-жарочное оборудование	1	O.1 с.193-208	

	26. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи	1	О.1 с.210-222	
	27. Практическое занятие № 4 Варочно-жарочное оборудование	1	М.У. пр.з.№4	
	28. Практическое занятие № 4 Варочно-жарочное оборудование	1	М.У. пр.з.№4	
	29. Практическое занятие № 5 Аппараты для жарки и выпечки	1	М.У. пр.з.№5	
	30. Практическое занятие № 5 Аппараты для жарки и выпечки	1	М.У. пр.з.№5	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	4/2		ОК 09, . ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14
	31. Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	1	О.1 с.234-251	
	32. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1		
	33. Практическое занятие № 6 Холодильное оборудование	1	М.У. пр.з.№6	
	34. Практическое занятие № 6 Холодильное оборудование	1	М.У. пр.з.№6	
	35. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1		
	36. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1		
Всего		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты, схемы, комплексно-методические папки, варианты контрольных работ, обучающие фильмы.

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор;
- колонки;
- компьютер;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2021.-320 с.
2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2020.-208 с.
3. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - 5-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.
4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - 2-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.

Дополнительные источники:

- 1.Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. М.: ИЦ «Академия, 2014.-320 с.
- 2.Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник для проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 240 с.
- 3.Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования-5 е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
- 4.Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2015-336 с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - 2-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
- 6.Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования/В.В. Усов.-11-е издание, стер. - М.: ИЦ «Академия» 2013.-432 с.

Электронные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2013.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40878>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Могильный М.П. Торговое оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Могильный М.П., Калашникова Т.В., Баласанян А.Ю.— Электрон. текстовые данные.— СПб. : Троицкий мост, 2014.— 181 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40921>.— ЭБС «IPRbooks».

Дополнительные источники:

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. - 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 256с.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016-160 с.
5. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие /Г.Г. Лутошкина. – 7-е издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 64с.
6. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 96 с.

Нормативные документы и Федеральные законы:

1. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
2. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
3. ГОСТ 30389-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
4. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
6. СанПиН 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».
7. СанПиН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: 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.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, тестирования.
Умение: 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,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий Промежуточная аттестация:

инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	-Рациональность действий и т.д.	-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
---	---------------------------------	---

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподава- теля