

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум  
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
№ 176 от «30» июня 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
РАБОЧЕГО МЕСТА

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск  
2022

Рассмотрена и одобрена  
на заседании методического объединения  
«Профессионального цикла» ППКРС 3  
Протокол №9 от «26 » мая 2022г.

Председатель МО

  
\_\_\_\_\_ М.В. Ступина

Разработчики: Ступина Марина Викторовна, преподаватель первой  
квалификационной категории

---

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение  
и организация рабочего места разработана на основе примерной  
образовательной программы, Федерального государственного образовательного  
стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства  
образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569), с учетом  
профессиональных стандартов 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и  
социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н),  
профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и  
социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н),  
профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и  
социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н).

Согласовано:

заместитель директора по  
учебно-методической работе



А.А. Карьялайнен

заведующий библиотекой



Е.П. Попова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.3. Цели и планируемые результаты учебной дисциплины	
1.4. Описание дополнительных компетенций вводимых с учетом требований профессионального стандарта	5
1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности .....	7
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
3.1. Материально- техническое обеспечение .....	13
3.2. Информационно-библиотечное обеспечение учебной дисциплины .....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Изучение учебной дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме *дифференцированного зачета* в рамках освоения ППКРС/ППССЗ на базе основного общего образования.

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся формируются:

### **-общие компетенции (ОК)**

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

### **-профессиональные компетенции (ПК)**

ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

В результате освоения учебной 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

**- знать:**

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

- 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

В рамках освоения программы учебной дисциплины у обучающихся формируются следующие личностные результаты (ЛР): *в соответствии с требованиями рабочей программы воспитания*

Коды результатов	Личностные результаты освоения дисциплины включают
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дел
ЛР 14	Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в р
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ЛР18	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

ЛР 21	Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию
ЛР 22	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 23	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР 25	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается

#### **1.4. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 84 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часа;
- самостоятельная работа обучающегося 20 часов.

Программа составлена за счет распределения вариативной части в количестве 36 часов, с целью развития профессиональных компетенций по профессиональным модулям (ПМ) профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

Виды учебной работы	Количество часов
Объем образовательной нагрузки	84
Всего учебных часов	84
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	30
консультации	2
Самостоятельная работа	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Время на изучение темы	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в деятельности обучающихся			30		
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала		7		
	1	Классификация организаций питания. Основные типы и классы организаций питания.		1	
	2	Характеристика основных типов организаций питания.		1	2
	3	Специализация организаций питания		1	2
	4-5	Самостоятельная учебная работа №1 Изучение нормативных материалов (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.)		2	
	6-7	Самостоятельная учебная работа №2 Заполнение таблицы с типами предприятий		2	2
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала		23		
	8	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных и с полным циклом производства организаций питания Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.		1	2
	9	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые потери и ненормируемые потери Правила хранения, приёмки сырья, пищевых продуктов.		1	2

	10	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.		1	2
	11	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Характеристика организации рабочих мест повара.		1	2
	12	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		1	2
	13	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		1	2
	14	Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		1	2
	15-18	Практическое занятие № 1 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).		4	2
	19-22	Практическое занятие № 2 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		4	3
	23-26	Практическое занятие № 3 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		4	3
	27-28	Самостоятельная учебная работа №3 Заполнение таблицы «Оборудование, инвентарь, инструменты заготовочных цехов»		2	2

	29-30	Самостоятельная учебная работа №4 Подготовка докладов, сообщений по темам «Санитарно-эпидемиологические требования цеха» (по индивидуальным заданиям).		2	2
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			54		
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала		22		
	31	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы		1	1
	32	Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	33	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов Классификация и характеристика.		1	2
	34	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	35	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика.		1	2
	36	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	37	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	38	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.		1	2
	39	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	40	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		1	2
	41-44	Практическое занятие №4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля		4	2
	45-48	Практическое занятие №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы		4	2
	49-50	Самостоятельная учебная работа №5 Подготовка сообщений и презентации по теме «Оборудование для измельчения пищевых продуктов»		2	3

	51-52	Самостоятельная учебная работа №6 Прослушивание сообщений и презентаций по теме «Оборудование для измельчения пищевых продуктов»		2	3
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала		18		
	53	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.		1	1
	54	Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	55	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	56	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	57	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	58	Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	59	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	60	Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	61-64	Практическое занятие № 6 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования		4	2
	65-66	Практическое занятие № 7 Изучение правил безопасной эксплуатации multifunctional теплового оборудования		2	2
	67-68	Самостоятельная учебная работа №7 Подготовка сообщений по теме «Пароконвектоматы: виды и характеристика»		2	3
	69-70	Самостоятельная учебная работа №8 Решение ситуационных производственных задач		2	2

Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		14			
	71	1.Способы охлаждения (естественное и искусственное). 2. Способы охлаждения (безмашинное и машинное).			1	1
	72	3.Правила безопасной эксплуатации 4.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			1	2
	73-76	Практическое занятие № 8 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования			4	2
	77-78	Самостоятельная учебная работа №9 Подготовка сообщений по теме «Шкафы шоковой заморозки»			2	3
	79-80	Самостоятельная учебная работа №10 Прослушивание сообщения по теме «Шкафы шоковой заморозки»			2	3
	81-82	Консультации		2		
	83-84	Дифференцированный зачет		2	2	
Всего			84			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

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

Освоение программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места осуществляется в учебном кулинарном цехе, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места, кабинете метрологии, стандартизации и подтверждение соответствия.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

- электронные презентации по всем темам дисциплины
- комплект учебно-методической документации;
- столы обеденные, стулья;
- столовая посуда, стекло, приборы и предметы сервировки столов;
- скатерти, салфетки, ручки, полотенца; - инструменты, приспособления для обслуживания потребителей индустрии питания.

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

##### **Основные источники:**

1. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. -М.: Академия, 2018-240с
2. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование на предприятиях торговли и общественного питания. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016. – 432 с.
3. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения ПОП. Учебник. М.: Академия, 2016- 242 с
4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник-М.: Академия, 2016-192с

##### **Дополнительные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. 6
2. ГОСТ 30389 — 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания классификация и общие требования.

##### **Перечень Интернет-ресурсов:**

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания URL: <http://www.horeca.ru/>
2. Каталог оборудования для ресторанов. URL: <http://www.food-service.ru/catalog>
3. Каталог пищевого оборудования. URL: [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических, лабораторных занятий, а также в процессе выполнения обучающимися аудиторной самостоятельной работы.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной учебной работы; - оценка результатов выполнения практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</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; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентиро-</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, ре-</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий</p>

ваться в экстренной ситуации	гламентов -Рациональность дей- ствий и т.д.	
------------------------------	---	--