

**Департамент образования и науки Тюменской области**  
**ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06. Техническое оснащение и организация рабочего места**

**Профессии 12901 Кондитер**

**2022г.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06. Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 12901 Кондитер составлена на основании требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих по направлениям подготовки, Общероссийского классификатора, Приказа Министерства РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарег. в Минюсте России от 21 сентября 2015г. № 38940),

**Разработчик:**

Гетманова Ю.Г., преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» отделение с.Викулово.

Рассмотрено на заседании ЦК

Протокол № 1 от  
« 31 » 08 2022г.

Председатель ЦК  
Н.А. Каликина /Н.А. Каликина/

Утверждаю:

Зам.директора по УПР  
ГАПОУ ТО «Ишимский  
многопрофильный  
техникум»

Н. В. Осипенко /Н. В. Осипенко/  
« 31 » августа 2022г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.06. Техническое оснащение и организация рабочего места**

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06. Техническое оснащение и организация рабочего места является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации и разработана на основе Профессиональных стандартов по профессии 12901 Кондитер

**1.2. Место учебной дисциплины ОП.06. Техническое оснащение и организация рабочего места в структуре основной профессиональной образовательной программы:** ОП.06. Техническое оснащение и организация рабочего места входит в обязательную часть общепрофессионального цикла программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессии 12901 Кондитер

### **1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины ОП.06. Техническое оснащение и организация рабочего места обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое техническое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное техническое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.06. Техническое оснащение и организация рабочего места обучающийся должен знать:

- 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.

В результате изучения учебной дисциплины ОП.06. Техническое оснащение и организация рабочего места обучающийся должен освоить следующие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 4. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 5. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 6. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- ОК 7. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 8. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 9. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 10. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 11. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 12. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.
- ОК 13. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

**ВПД 1. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

- ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места;
- ПК 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

**2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.06. Техническое оснащение и организация рабочего места**

**2.1. Объем учебной дисциплины ОП.06. Техническое оснащение и организация рабочего места и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>48</b>
в том числе:	
Теоретическое обучение	<b>30</b>
Практические занятия	<b>18</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06. Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Уровень усвоения	Объем часов	Осваиваемые ОК, ПК
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Организация рабочего места</b>			<b>19</b>	
<b>Тема 1.1. Основы организации производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
	Типы предприятий общественного питания, их характеристика. Принципы организации кондитерского производства.	2 2	1 1	ОК 1. ОК 3. ОК 4. ПК 1.1.
<b>Тема 1.2. Организация работы специализированных цехов, назначение, характеристика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
	Организация рабочих мест в овощном, мясо-рыбном, горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий.	2	2	ОК 2. ОК 5. ОК 8. ПК 1.1. ПК 1.2.
<b>Тема 1.3. Организация рабочих мест в кондитерском цехе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2/3</b>	<b>7</b>	
	Общая характеристика кондитерского цеха.	2	1	ОК 3.
	Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий.	2	1	ОК 7. ОК 12.
	Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	2	1	ПК 1.1. ПК 1.2.
	<b>Практическое занятие 1</b> Организация рабочих мест кондитера по приготовлению мучных кондитерских изделий. Составление схем примерного размещения оборудования в кондитерском цехе.	3 3	2 2	ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 9. ПК 1.1. ПК 1.2.
<b>Тема 1.4. Организация обслуживания производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2/3</b>	<b>8</b>	
	Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, полуфабрикатами, инвентарем, инструментами, спецодеждой.	2	2	ОК 4. ОК 6.
	Организация отпуска готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания	2	2	ОК 7. ПК 1.1. ПК 1.2.
	<b>Практическое занятие 2</b> Изучение основ организации производства предприятий общественного питания (экскурсия)	3	4	ОК 11. ОК 12. ОК 13. ПК 1.1.

				ПК 1.2.
<b>Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания</b>			<b>29</b>	
<b>Тема 2.1. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2/3</b>	<b>7</b>	
	Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.	2	2	ОК 10. ОК 5. ОК 3.
	Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства, мелкий ремонт оборудования и инвентаря.	2	2	ПК 1.1. ПК 1.2.
	Холодильное оборудование для различных цехов	2	1	
	<b>Практическое занятие 3</b> Изучение холодильного оборудования для различных цехов.	3	2	ОК 6. ОК 11. ПК 1.1. ПК 1.2.
<b>Тема 2. 2. Оборудование рабочих мест в кондитерском цехе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2/3</b>	<b>10</b>	
	Общая характеристика оборудования кондитерского цеха.	2	1	ОК 4.
	Машины и механизмы для просеивания муки и сахара.	2	1	ОК 5.
	Механизмы для измельчения продуктов.	2	1	ОК 7.
	Характеристика машин для приготовления и обработки теста.	2	1	ОК 8.
	Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины, приводов.	2	1	ПК 1.1.
	Характеристика машин для приготовления кремов и других полуфабрикатов.	2	1	ПК 1.2.
	<b>Практическое занятие 4</b> Изучение устройства оборудования кондитерского цеха. Составление схем примерного размещения оборудования в кондитерском цехе.	3 3	2 2	ОК 8. ОК 9. ПК 1.1. ПК 1.2.
<b>Тема 2.3. Оборудование рабочих мест в горячем цехе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2/3</b>	<b>6</b>	
	Общая характеристика оборудования горячего цеха.	2	1	ОК 1.
	Сведения о тепловом оборудовании.	2	1	ОК 2.
	Жарочные, пекарские шкафы.	2	1	ОК 3.
	Правила эксплуатации и безопасности труда.	2	1	ПК 1.1. ПК 1.2.
	<b>Практическое занятие 5</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования горячего цеха.	3	2	ОК 6. ОК 8. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2.
<b>Тема 2.4. Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2/3</b>	<b>5</b>	
	Классификация и характеристика холодильного оборудования.	2	1	ОК 11.
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).	2	1	ОК 12.
	Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	1	ОК 13.



				ПК 1.1. ПК 1.2.
	<b>Практическое занятие 6</b> Изучение устройства холодильного оборудования	3	2	ОК 6. ОК 7. ПК1.2.
<b>Дифференцированный зачет</b>		3	<b>1</b>	
<b>Итого</b>			<b>48</b>	

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

#### **ОП.06. Техническое оснащение и организация рабочего места**

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

Реализация программы учебной дисциплины ОП.06. Техническое оснащение и организация рабочего места предполагает наличия учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета:

Оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

##### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

###### **Нормативные документы:**

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: 1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. 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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:Стандартинформ, 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 [вредакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohrnatruda.ru/otbibio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohrnatruda.ru/otbibio/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:**

11. Техническое оснащение и организация рабочего мест: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования/ Г.Г. Лотушкина, Ж.С. Анохина. – 4-е изд., стер. –М.: Издательство центр «Академия», 2018. -240с.

**Интернет-источники:**

12. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
13. <http://www.food-service.ru/catalog>
14. Каталог пищевого оборудования [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

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

##### ОП.06. Техническое оснащение и организация рабочего места

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения		Формы и методы оценки
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов теоретической и практической части и т.д.)
подбирать необходимое техническое оборудование и производственный инвентарь;	Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов теоретической и практической части и т.д.)
обслуживать основное техническое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов теоретической и практической части и т.д.)
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	применения профессиональной терминологии.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.		<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
характеристики основных типов организации общественного питания;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,	<b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,	<b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям
учет сырья и готовых изделий на производстве;	последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки	<b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;	выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов	<b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
правила их безопасного использования;	Рациональность действий и т.д.	<b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

**Промежуточная аттестация:**  
- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся уровень сформированности и развития профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места;	Соблюдает правила техники безопасности при работе на оборудовании в кондитерском цехе. Знает правила эксплуатации механического и теплового оборудования. Знает устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Знает принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	Практическое занятие 1-9
ПК 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Соблюдает правила техники безопасности при работе на оборудовании в кондитерском цехе. Знает правила эксплуатации механического и теплового оборудования. Знает устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Знает принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	Практическое занятие 1-9

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у студентов уровень сформированности и развития общих компетенций

Результаты обучения(освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение и мониторинг, оценка результатов участия в конкурсах, конференциях
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество.	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике по решению профессиональных задач
ОК 3. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе поиска и использования информации; тестирование
ОК 4. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдает нормы экологической безопасности Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе сохранности окружающей среды; тестирование
ОК 5. Выбирать способы решения задач профессиональной	Выбирает способы решения задач профессиональной	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при

деятельности применительно к различным контекстам.	деятельности применительно к различным контекстам.	выполнении работ по производственной практике
ОК 6. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 7. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Подготовка и защита проектов, презентаций и портфолио с использованием ИКТ
ОК 8. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работает в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Защита творческих и проектных работ командой; наблюдение и оценка роли обучающегося в группе
ОК 9. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Оценка качества и сроков выполнения командных работ; тестирование; анкетирование; наблюдение, мониторинг и интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации	Результаты защиты проектных работ и презентации творческих работ.
ОК 11. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	наблюдение, мониторинг и интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 12. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.	Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Составляет бизнес план; Презентует бизнес-идею; Определяет источники финансирования.	Подготовка результатов, защита и презентация бизнес - планов.
ОК 13. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимает значимость своей профессии; Демонстрирует поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Наблюдение и мониторинг, оценка результаты участия в конкурсах, конференциях.