МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

ГБПОУ РД «ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Код и наименование профессии:
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника:
Повар, кондитер

Форма обучения : очная
Курс 2
Семестр: 3,4

2024г.

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой) комиссией

Протокол № 1 от «30» 08 2024 г.

Председатель П(Ц)К

Муртазалиева Р.М.
Подпись ФИО

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УР

Шабанова М.М.
Подпись ФИО

02 09 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе:
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09. Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00. «Сервис и туризм»
утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9.12.2016 №1569
зарегистрировано в Министерством РФ от 22.12.2016г.№ 44898,
с учетом:

- профессионального стандарта Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и социальной защиты Российской Федерации от 09.12.2016г.
- методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2024/2025 учебный год.

Разработчик: Муртазалиева Р.М. преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

Рецензенты: Гусейнова И.М. преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

Содержание

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ И РЕАЛИЗАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии естественнонаучного профиля 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОПЦ.03. Техническое оснащение и организация рабочего места разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров.

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 ОПЦ.03. Техническое оснащение и организация рабочего места студент должен иметь** практический опыт организации рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд, напитков и кондитерских изделий.

В **результате освоения дисциплины ОПЦ.03. Техническое оснащение и организация рабочего места студент должен уметь:**

- 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;
- 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;

В **результате освоения дисциплины ОПЦ.03. Техническое оснащение и организация рабочего места студент 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;
- 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;
- технику безопасности и санитарные нормы при работе с технологическим оборудованием и производственным инвентарем.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.
ВПД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы,

	дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ВПД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВПД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВПД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	78
лекций	36
лабораторные и практические занятия	42
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа: - подготовка сообщений; - самостоятельное изучение темы; - подготовка творческого задания по выбранной теме; - самостоятельное изучение дополнительных источников; - подготовка к итоговой аттестации.	
Итоговая аттестация в форме (Диф.зачет)	2

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.03 Техническое обслуживание и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1.	**Организация производства предприятий общественного питания.**			
Тема 1.1. Характеристика основных организаций общественного питания.	**Содержание учебного материала:**			
	1	Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции.	2	1.2
	2	Структура управления предприятием общественного питания.	2	1.2
	Самостоятельная работа: Составить схему структуры управления предприятием общественного питания.			
Тема 1.2. Организация снабжения.	**Содержание учебного материала:**			
	1	Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.	2	1.2
	Практические занятия:			
	1	Составление заявок на сырье. Подбор поставщиков, форм, способов доставки товаров и распределения производственного сырья по складам.	4	

	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: Способы подбора поставщиков сырья. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.			
Тема 1.3. *Организация* *производства общественного питания.*	**Содержание учебного материала:**			
	1	Организация рабочих мест: организация работы раздаточной; правила хранения и отпуска готовой продукции; организация работы моечных. Безопасность и охрана труда.	4	1.2
	Практические занятия:			
	1	Планирование цехов на предприятиях общественного питания.	4	
	2	Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.	4	
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада.			
Тема 1.4. *Организация обслуживания посетителей.*	**Содержание учебного материала:**			
	1	Характеристика помещений: состав, размещение, требование. Оборудование и оформление залов. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов	4	1.2

	Практические занятия:			
	1	Моделирование сервировки столов.	4	
	2	Формы обслуживания посетителей	4	
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление презентации.			
Раздел 2.	**Оборудование предприятий общественного питания.**			
Тема 2.1. ***Общие сведения о машинах.***	**Содержание учебного материала:**			
	1	Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение.	2	1.2
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада и презентации.			
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала:**			

Механическое оборудование.	1	Машины для обработки овощей и картофеля. Характеристика, классификация, назначение, принцип работы, правила их безопасного использования.	4	1.2
	2	Машины для обработки мяса и рыбы. Характеристика, классификация, принцип работы, правила их безопасного использования.	4	1.2
	3	Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Характеристика, классификация, принцип работы, правила их безопасного использования.	4	1.2
	Практические занятия:			
	1	Обслуживание машин для обработки овощей.	4	
	2	Обслуживание машин для обработки мяса и рыбы.	4	
	3	Обслуживание машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	4	
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подбор иллюстративной информации.			
	Содержание учебного материала:			

Тема 2.3. ***Тепловое оборудование.***	1	Пищеварочные котлы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	4	1.2
	3	Аппараты для жарки и выпечки. Водогрейное оборудование. Варочное жарочное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	4	1.2
	Практические занятия:			1.2
		Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности: пищеварочные котлы, аппараты для жарки и выпечки, водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи.	4	
		Составление таблиц по причинам неисправностей и способам их устранения.	2	
		Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	

	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление сообщения.		
	Диф.зачёт	**2**	
	Всего:	**78(36+42)**	

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:

- Дизенфицирующие и моющие средства;
- Круглые столы для выставочных образцов;
- Посуда сервизная;
- Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6;
- Манометр;
- Рабочие инструменты;
- Механические передачи;
- Скатерти;
- Вазы, подсвечники;
- Фужеры, бокалы;
- Ножи, вилки.

Технические средства обучения:

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

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Windows XP;
2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office;
3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.).

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины. Перечень учебных изданий.

Основные источники:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2019.;
2.Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2019.;
3.Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. . 1-е изд.,– М.: Академия, 2019. – 112 с Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. – М.: Академия, 2019.;
4.Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. – М.: Академия, 2020.-290

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798;
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.;
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.;
5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1.Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/

2. Портал оборудования http://www.oborud.info/

3. Пищевое оборудование
https://yaca.yandex.ru/yca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/

Методические разработки:

1. Нормативные документы дисциплины (примерная программа дисциплины, рабочая программа дисциплины, паспорт кабинета, журнал по технике безопасности, инструкции по технике безопасности, критерии оценок);
2. КОС;
3. Материалы для самостоятельного освоения учебных тем;
4. Учебные пособия «Сборник лабораторных работ», «Сборник практических заданий»;
5. Учебно-методические пособия по проведению практических занятий;
6. Методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
7. Презентации учебных курсов.

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 изготовляемых 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;	Устный опрос, тестирование;
организации общественного питания;	Устный опрос;
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;
правила их безопасного использования;	Фронтальный опрос;
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	Оценка выполнения практической работы.
	Итоговый контроль – дифференцированный зачет

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402833

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 20.01.2025 по 20.01.2026