ИГРИМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Утверждаю
Директор колледжа
_____ Л.Г.Гейстонина
«29» августа 2024

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 1F6899DC0D7846E6CFA5BD6809BB062B
Владелец: Гейстонина Людмила Геннадьевна
Действителен: с 18.06.2025 до 11.09.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

.

Игрим, 2024г

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер,** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747);

с учетом:

Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» №464 от 03.07.2024г.

примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО-Югры «Игримский политехнический колледж»

Разработчик:

Гордиенко Светлана Геньевна, мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории Игримского политехнического колледжа

Рассмотрено и рекомендовано:

Цикловой комиссией (ЦК) «Сферы услуг»
протокол № 1 от 28.08.2022
Председатель ЦК С.Г. Гордиенко

Согласовано:
заместитель директора колледжа по УР
Л.С.Моторная

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью образовательной программы и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы: общепрофессиональный цикл дисциплин.

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» наряду с учебными дисциплинами общепрофессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: содержание дисциплины направлено на формирование общих профессиональных компетенций в соответствии ФГОС СПО:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Содержание дисциплины направлено на формирование компетенций ФГОС СПО:

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.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать

технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

всего учебной нагрузки обучающегося - **60** часа, из них:

аудиторной учебной нагрузки – 50 часов, из них практических – 8 часов;

самостоятельной работы – 10 часов,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
учебная нагрузка обучающегося (по учебному плану)	***60***
аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	***50***
лекционные занятия	*42*
практические занятия	*8*
лабораторные работы	-
самостоятельная работа	***10***
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Техническое оснащение и организация рабочего места кулинарного производства.		**42**	
Тема 1.1. Характеристика основного технологического оборудования для обработки и нарезки овощей и картофеля, правила их безопасного использования	**Содержание**	**4**	
	1.Универсальные приводы ПУ- виды, назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	2
	2. Картофелеочистительные машины МОК – виды, назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	
Тема 1.2. Характеристика основного технологического оборудования для обработки рыбы и мяса, и приготовления полуфабрикатов из них и правила его безопасного использования	**Содержание**	**2**	
	1. Машины для измельчения мяса МИМ- виды,назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации, куттер, блендер.		2
	Практические занятия	**2**	
	Применение правил эксплуатации машин для измельчения мяса. Применение правил санитарной обработки оборудования и инвентаря		
Тема 1.3. Характеристика теплового оборудования и правила его безопасного использования	**Содержание**	**8**	
	1.Пищеварочные котлы КПЭСМ – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации. Плиты электрические секционно-модулированные - назначение, правила безопасной эксплуатации	2	2
	3.Электрическая сковорода - назначение, правила безопасной эксплуатации.	2	
	4.Шкафы жарочные электрические секционно- модулированные ШЖЭСМ - назначение, правила безопасной эксплуатации.	2	
	5.Водогрейное оборудование: назначение, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Подготовка компьютерной презентации по теме 1.3 Характеристика теплового оборудования.		
Тема 1.4. Характеристика холодильного оборудования и правила его безопасного использования	**Содержание**	**4**	
	1. Способы охлаждения. Хладагенты.	2	2
	2.Холодильные шкафы ШХ-0,6 холодильные камеры КХН-2-6М - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия Применение правил эксплуатации пищеварочного оборудования, электрической сковороды и жарочных шкафов Применение правил безопасного использования холодильных камер и холодильных шкафов	**2**	

Тема 1.5. Характеристика оборудования для раздачи пищи и правила его безопасного использования	**Содержание**	**2**	
	1. Линии самообслуживания - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.		2
Тема 1.6. Характеристика машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров, правила их безопасного использования	**Содержание**	**2**	
	1. Машина для нарезки хлеба МРХ-200 - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Машина для нарезки гастрономических товаров МРГ-300А - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.		2
Тема 1.7. Характеристика основных типов предприятий общественного питания, принципы организации кулинарного производства.	**Содержание**	**4**	
	1. Характеристика типов предприятий общественного питания.	2	2
	2. Принципы организации кулинарного производства.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка компьютерной презентации по усвоению темы 1.7. «Характеристика основных типов предприятий общественного питания».	**2**	
Тема 1.8. Организация рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд, подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря.	**Содержание**	**4**	
	1.Организация рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд.	2	2
	2. Подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для приготовления различных блюд		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка компьютерной презентации по усвоению темы 1.8. «Организация рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд, подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря»	**2**	
	Применение правил оказания услуг общественного питания.		
Раздел 2. Техническое оснащение и организация рабочего места кондитерского производства.		**16**	
Тема 2.1. Характеристика машин для подготовки кондитерского сырья, правила их безопасного использования	**Содержание**	**4**	
	1. Классификация машин для подготовки кондитерского сырья.	2	2
	2. Просеивательные машины МПМ-800 - назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	
Тема 2.2. Характеристика машин для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, правила их безопасного использования	**Содержание**	**6**	2
	1. Классификация машин для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, их характеристика.	2	
	2. Тестомесильные машины МТИ – виды, назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	
	3.Взбивальные машины - виды, назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка компьютерной презентации по теме 1.5 Характеристика машин **для** приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	**2**	
Тема 2.3. Организация рабочего места в соответствии с видами изготовляемых кондитерских изделий, подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря.	**Содержание**	**2**	2
	1.Организация рабочего места в кондитерском цехе в соответствии с видами изготовляемых изделий.		
	Практические занятия	**2**	
	Изучение плана кондитерского цеха, размещение оборудования.		
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для приготовления мучных и кондитерских изделий.	**2**	
Всего:		**60**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания»;
- учебная доска
- плакаты

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор
- обучающие компьютерные программы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г .Техническое оснащение организаций питания: (2-е изд., стер.) учебник, - М.: Изд центр "Академия", 2018. 240 с.
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/445605

Дополнительные источники:

1. Аносова М.М., Кучер Л.С., Лифанова Р.Ф. - Организация производства на предприятиях общественного питания. – Москва «ЭКОНОМИКА» - 2010 г.
2. Беляев М.И. - Организация производства и обслуживания в общественном питании. – Москва «ЭКОНОМИКА» - 2012 г.
3. Смирнова Л. - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - Минск: Харвест,2007 г.- 656 с
4. «Правила оказания услуг общественного питания» (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 г. № 389, от 10.05.2007 N 276).
5. Электронный ресурс «Технологическое оборудование пищевых производств». Форма доступа: http://www.twirpx.com/about/.

Интернет-ресурсы:

1. http://www.academia-moscow.ru/catalogue/new/service_sphere/service/?id=3373
2. http://otshelnik.net/
3. http://rudocs.exdat.com/docs/index-56033.html

3.3. **Учебно-методический комплекс дисциплины** (дидактические средства обучения и контроля)

- Плакаты по темам программы
- Комплекты практических заданий
- Карточки-задания
- Тестовые задания

3.4. Специфика организации обучения

- Работа малыми группами, парами
- Уроки-экскурсии
- Применение игровых технологий.

3.3. Учебно-методический комплекс дисциплины

1. Комплект учебно-нормативной документации по специальности (ФГОС, РУП и т.п.)
2. Комплект тематических задач по курсу
3. Практические и лабораторные задания для отработки и закрепления знаний, умений.
4. Раздаточный материал для самостоятельных практических работ.

3.4. Специфика организации обучения.

1. Обучение в кабинете, оборудованном стендовым оборудованием.
2. Проведение практических занятий и лабораторных работ предусмотрено проводить в оборудованном кабинете с выдачей индивидуальных заданий после изучения решения типовой задачи.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися компьютерных презентаций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
-организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;	Наблюдение и оценка на практических занятиях за деятельностью учащихся.
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Наблюдение и оценка на практических занятиях за деятельностью учащихся.
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Наблюдение и оценка на практических занятиях за деятельностью учащихся.
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	Наблюдение и оценка на практических занятиях за деятельностью учащихся.

- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».	Наблюдение и оценка на практических занятиях за деятельностью учащихся.
Знания:	
- характеристики основных типов предприятий общественного питания;	Устный опрос, письменный опрос.
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	Устный опрос, письменный опрос.
- учет сырья и готовых изделий на производстве;	Устный опрос, письменный опрос, наблюдение и оценка деятельности учащихся на практических занятиях.
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; - правила их безопасного использования;	Устный опрос, письменный опрос, наблюдение и оценка деятельности учащихся на практических занятиях.
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	Устный опрос, письменный опрос, наблюдение и оценка деятельности учащихся на практических занятиях

Эксперт: Игримский политехнический колледж, Еранькина Л.Е