

Рабочая программа дисциплины
«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	3
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
2.3. Курсовой проект (работа)	Ошибка! Закладка не определена.
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	9
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение	9
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

Дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК.01- ОК.07, ОК.09, ОК.10.	<ul style="list-style-type: none"> – Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план; – Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). – Определять задачи поиска информации; – Определять необходимые источники информации; – Планировать процесс поиска; – Структурировать получаемую информацию; – Выделять наиболее значимое 	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; – Приемы структурирования информации;

<p>в перечне информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Оценивать практическую значимость результатов поиска; – Оформлять результаты поиска; – Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной Деятельности – Выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – Организовывать работу коллектива и команды; – Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – Излагать свои мысли на государственном языке; – Оформлять документы; – Описывать значимость своей профессии; – Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); – Соблюдать нормы экологической безопасности; – Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); – Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – -Использовать современное программное обеспечение; – Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); – понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные 	<ul style="list-style-type: none"> – Формат оформления результатов поиска информации; – Содержание актуальной нормативно-правовой документации; – Современная научная и профессиональная терминология; – Возможные траектории профессионального развития и самообразования; – Психология коллектива; – Психология личности; – Основы проектной деятельности; – Особенности социального и культурного контекста; – Правила оформления документов; – Сущность гражданско-патриотической позиции; – Общечеловеческие ценности; – Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; – Пути обеспечения ресурсосбережения; – Современные средства и устройства информатизации; – Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности; – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности
---	---

	<p>сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации. 	<p>устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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.
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	86	40
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	20	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	-	-
Всего	106	40

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		38 / 8	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание	6	ОК 1-7, 9, 10
	1. Основные типы предприятий общественного питания	2	
	2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	2	
	3. Характеристика услуг предприятий общественного питания	2	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 10
	Содержание	16	ОК 1-7, 9, 10
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара	2	
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2	
	3. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха.	2	
	4. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	
5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей и холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих	2		

	мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		
	6. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	2	
	7. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2	
	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	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 1-7, 9, 10
	1. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2	
	2. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	4. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 10
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		68 / 32	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание	12	ОК 1-7, 9, 10
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	2	
	2. Универсальные приводы. Назначение, принципы, устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	3. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	

	4. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	5. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	
	6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 1-7, 9, 10
	1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2	
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2	
	4. Машины для кондитерского цеха	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 10
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание	8	ОК 1-7, 9, 10
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.	2	
	2. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	3. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	ОК 1-7, 9, 10
	1. Жарочное оборудование.	2	
	2. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
3. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		

	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	5. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	6. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	7. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 10
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание	4	ОК 1-7, 9, 10
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Дифференцированный зачет	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 1-7, 9, 10
	1. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	3. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4. Карточка учета материалов форма № М	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 10
Промежуточная аттестация			
Всего:		<i>106</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания, М.: ИЦ «Академия», 2018
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. 2.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

3.2.2. Дополнительные источники

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. 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 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, 	<p>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</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы -экспертная оценка

<p>санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>-определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности,</p> <p>-правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.</p>
---	--	--