



Комитет образования, науки и молодежной политики  
Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Дубовский зооветеринарный колледж  
имени Героя Советского Союза А. А. Шарова»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор «ДЗК им А.А. Шарова»  
*Н.Я. Корнеев*  
30.08.2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОПД.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**  
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

г. Дубовка  
2022 г.



Комитет образования, науки и молодежной политики  
Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Дубовский зооветеринарный колледж  
имени Героя Советского Союза А. А. Шарова»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор «ДЗК им А.А. Шарова»  
Н.Я. Корнеев  
\_\_\_\_\_  
30.08.2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОПД.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**  
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

г. Дубовка  
2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик: ГБПОУ «Дубовский зооветеринарный колледж  
имени героя Советского Союза А.А. Шарова»

Разработчик: Арчакова Вера Александровна, преподаватель спец. дисциплин

## **Содержание**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

## 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"><li>- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</li><li>- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</li><li>- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li><li>- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства;</li><li>- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- характеристики основных типов предприятий общественного питания;</li><li>- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</li><li>- учет сырья и готовых изделий на производстве;</li><li>- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</li><li>- правила их безопасного использования;</li><li>- виды раздачи, правила отпуска готовой продукции.</li></ul>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения</p>

	<p>методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства</p>	<p>Современные средства и</p>

	информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности
ОК 10	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 сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	79
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	21
самостоятельная работа	7
Промежуточная 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 и практические занятия, внеаудиторная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация рабочих мест на ПОП</b>		24	
<b>Тема 1.1 Классификация основных типов ПОП</b>	Содержание	7	<i>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1. Функции и классификация ПОП.	1	
	2. Типы ПОП: рестораны, бары.	1	
	3. Типы ПОП: кафе, чайная, кофейня.	1	
	4. Типы ПОП: столовая, закусочная, буфет.	1	
5. Практическое занятие № 1: «Классификация ПОП».	1		
<b>Тема 1.2 Организация производства на ПОП</b>	Содержание	13	
<b>Тема 1.2.1 Принципы организации</b>	Содержание	11	
	6. Организация работы овощного цеха.	1	<i>ОК 1-7, 9, 10</i>

<b>и кулинарно го производст ва</b>	<b>7. Практическое занятие № 2:</b> «Размещение оборудования в овощном цехе».	1	<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	8. Организация работы мясного (мясорыбного) цеха.	1	
	<b>9. Практическое занятие № 3:</b> «Составление схемы организации производства мясных полуфабрикатов».	1	
	<b>10. Практическое занятие № 4:</b> «Размещение оборудования в мясо-рыбном цехе».	1	
	11. Организация работы рыбного цеха.	1	
	12. Организация работы холодного цеха.	1	
	<b>13. Практическое занятие № 5:</b> «Планирование холодного цеха общедоступной столовой».	1	
	14. Организация работы горячего цеха.	1	
	<b>15. Практическое занятие № 6:</b> «Организация рабочих мест в горячем цехе»	1	
	16. Организация работы в подсобных помещениях.	1	
<b>Тема 1.2.2 Принципы организаци и мучного и кондитерск ого производст ва</b>	Содержание	3	
	17. Организация работы кондитерского и мучного цехов.	1	
	<b>18. Практическое занятие № 7:</b> «Организация рабочих мест для приготовления изделий из теста».	1	
	<b>19. Самостоятельная работа.</b> Организация работы заготовительных цехов	1	
<b>Раздел 2. Технологическое оборудование ПОП</b>			
<b>Тема 2.1 Общие сведения об оборудовани и</b>	Содержание	8	<i>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	20. Значение технологического оборудования. Определение машины.	1	
	21. Классификация оборудования.	1	
	22. Изучение общих правил эксплуатации машин и	1	

	требования безопасности труда.		
	<b>23. Практическое занятие № 8:</b> «Классификация оборудования по назначению, виду обрабатываемого продукта, степени автоматизации»	1	
	24. Основные части и детали машин.	1	
	25. Понятие о передачах и электропроводах.	1	
	26. Аппараты включения, защиты, контроля и управления.	1	
	<b>27. Самостоятельная работа.</b> Значение технологического оборудования на предприятиях питания	1	
<b>Тема 2.2 Универсальные приводы</b>	Содержание	4	<i>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	28. Классификация современных приводов.	1	
	29. Сменные механизмы универсальных, специализированных приводов.	1	
	<b>30. Практическое занятие № 9:</b> «Технические характеристики сменных механизмов»;	1	
	<b>31. Практическое занятие № 10:</b> «Возможные неисправности универсальных приводов, их причины и способы устранения»	1	
<b>Тема 2.3 Оборудование для обработки овощей</b>	Содержание	6	<i>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	32. Картофелеочистительные машины.	1	
	<b>33. Практическое занятие № 11:</b> «Возможные неисправности картофелеочистительных машин, их причины и способы устранения».	1	
	34. Овощерезательные машины.	1	
	35. Протирорезательные машины.	1	
	<b>36. Практическое занятие № 12:</b> «Возможные неисправности овощерезательных машин, их причины и способы устранения».	1	

	<b>37. Самостоятельная работа.</b> Картофелеочистительные машины, их устройство и правила эксплуатации	1	
<b>Тема 2.4</b> <b>Оборудование для обработки мяса и рыбы</b>	Содержание	6	<i>ОК 1-7, 9, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	38. Мясорубки.	1	
	39. Фаршемешалки.	1	
	40. Машины для рыхления мяса.	1	
	41. Котлетоформовочные машины.	1	
	42. Рыбоочистительные машины.	1	
	<b>43. Практическое занятие № 13:</b> «Составление схемы мясорубки МИМ-82».	1	
<b>Тема 2.5</b> <b>Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов</b>	Содержание	3	<i>ОК 1-7, 9, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	44. Просеивательные машины.	1	
	45. Тестомесительные машины.	1	
	46. Тестораскаточные машины.	1	
<b>Тема 2.6</b> <b>Взбивальные машины</b>	Содержание	1	<i>ОК 1-7, 9, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	47. Взбивальные машины.	1	
	<b>48. Самостоятельная работа.</b> Устройства и правила эксплуатации мясорубки		
<b>Тема 2.7</b> <b>Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов</b>	Содержание	2	<i>ОК 1-7, 9, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	49. Машина для нарезания хлеба МРХ-200.	1	
	50. Машина для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А.	1	
<b>Тема 2.8</b> <b>Электрические пищеварительные котлы и котлы и</b>	Содержание	4	<i>ОК 1-7, 9, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i>
	51. Электрические пищеварительные котлы.	1	
	52. Автоклавы.	1	
	53. Газовые пищеварительные котлы.	1	

<b>автоклавы</b>	54. Паровые пищеварочные котлы.	1	<i>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 2.9 Пароварочные аппараты</b>	Содержание	2	
	55. Аппараты пароварочные электрические.	1	<i>ОК 1-7, 9, 10</i>
	56. Электрические кофеварки и сосисковарки.	1	<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	57. <b>Самостоятельная работа.</b> Устройство и правила эксплуатации электрической кофеварки периодического действия	1	
<b>Тема 2.10 Аппараты для жаренья и выпечки</b>	Содержание	3	
	58. Сковороды.	1	<i>ОК 1-7, 9, 10</i>
	59. Фритюрницы.	1	<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	60. Жарочные и пекарные шкафы.	1	
<b>Тема 2.11 Варочно-жарочное оборудование</b>	Содержание	5	
	61. Плиты электрические.	1	<i>ОК 1-7, 9, 10</i>
	62. Плиты газовые.	1	<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	63. <b>Практическое занятие № 14:</b> «Правила эксплуатации электрических плит».	1	
	64. <b>Практическое занятие № 15:</b> «Возможные неисправности газовых плит, их причины и способы устранения».	1	
	65. <b>Самостоятельная работа.</b> Характеристика варочно-жарочного оборудования	1	
<b>Тема 2.12 Водогрейное оборудование</b>	Содержание	4	
	66. Кипятильники.	1	<i>ОК 1-7, 9, 10</i>
	67. Водонагреватели.	1	<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</i>
	68. <b>Практическое занятие № 16:</b> «Правила эксплуатации кипятильников».	1	

	<b>69. Практическое занятие № 17:</b> «Правила эксплуатации электрических водонагревателей».		<i>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 2.13 Оборудование для раздачи пищи</b>	Содержание	4	
	70. Мармиты.	1	<i>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	71. Линии самообслуживания.	1	
	<b>72. Практическое занятие № 18:</b> «Требования эксплуатации мармитов».	1	
	<b>73. Практическое занятие № 19:</b> «Комплекты оборудования линий самообслуживания».	1	
<b>Тема 2.14 Холодильное оборудование</b>	Содержание	5	
	74. Холодильные машины.	1	<i>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	75. Холодильные прилавки и витрины.	1	
	<b>76. Практическое занятие № 20:</b> «Принципы работы компрессорной машины».	1	
	<b>77. Практическое занятие № 21:</b> «Составить схему прилавка-витрины».	1	
<b>78. Самостоятельная работа.</b> Характеристика холодильного оборудования	1		
<b>78. Дифференцированный зачет</b>		1	3
<b>ВСЕГО</b>		79	
<b>обязательная учебная нагрузка</b>		79	
<b>из них практических работ</b>		21	
<b>Самостоятельные работы</b>		7	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Спец.технология».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Физиология питания», «Товароведение продовольственных товаров»;
- комплект учебно-методической документации.

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

##### **Основные источники:**

1. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов, М: Изд-Центр «Академия», 2005 г.
2. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П. Золин, М: Изд-Центр «Академия», 2006 г.
3. Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2007 г.
4. «Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И. Шестакова, Ростов-на-Дону, «Феникс», 2005 г.
5. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Москва: «Академа», 2005 г.

##### **Дополнительные источники:**

1. «Оборудование хлебопекарного производства» В.М. Хроменков, М: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002 г.
2. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания», М.И. Ботов, М: Изд-Центр «Академия», 2003.
3. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, Изд-Центр «Академия», 2000 г.

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки и результат</b>
<b>Умения:</b>	
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства;	Устный опрос, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».	Устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
<b>Знания:</b>	
- характеристики основных типов предприятий общественного питания;	Устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	Устный опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- учет сырья и готовых изделий	Устный опрос, внеаудиторная

на производстве;	самостоятельная работа
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;	Тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила их безопасного использования;	Тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- виды раздачи, правила отпуска готовой продукции.	Устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа