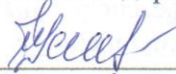


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНАКИЕВСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТОРГОВО-КУЛИНАРНЫЙ ЛИЦЕЙ»

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УПЧ

  
Гудкова И.Г.  
« 29 » августа 2017 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ»  
  
Огородняя М.Г.  
« 29 » августа 2017 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

г. Енакиево  
2017

Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 23.09.2015 г. № 557

**Организация-разработчик:** Государственное профессиональное образовательное учреждение «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей»

**Разработчик:**

Суков Антон Николаевич, преподаватель ГПОУ «Енакиевский ПТКЛ», специалист второй категории

**Рецензенты:**

1. Андриша Жанна Васильевна - преподаватель высшей категории Коллежного колледжа и профессионального лицея №1 города Енакиевского и торгово-кулинарного лицея №1 города Енакиевского
2. Стефаненко Ольга Степановна - преподаватель - методист, преподаватель, специалист высшей категории "ПТКС, Енакиевский ПТКЛ"

Одобрена и рекомендована с целью практического применения цикловой комиссией преподавателей общепрофессионального и профессионального циклов: мастеров производственного обучения протокол № 1 от «28» августа 2017 г.  
Председатель ЦК Заика В.Р.

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_ заседания ЦК от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение \_\_, стр. \_\_)  
Председатель ЦК \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_ заседания ЦК от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение \_\_, стр. \_\_),  
Председатель ЦК \_\_\_\_\_

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕГО ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕГО ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в Государственном профессиональном образовательном учреждении «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей» в соответствии с ГОС СПО по профессии/специальности 19.01.17 Повар, кондитер:

Рабочая программа может быть использована для:

- первичной профессиональной подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» относится к обязательной части общепрофессионального цикла ППКРС.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

#### Обязательная часть

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- 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.

В результате освоения учебной дисциплины 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

#### Вариативная часть

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций (ОК), включающих в себя способность:

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

- Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2).

- Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3).

- Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4).

- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность (ОК 5.1):

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

- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

- Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 6).

- Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 7).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций (ПК), соответствующими видам деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

- Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ (ПК 1.1.)

- Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов (ПК 1.2.)

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

- Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров (ПК 2.1.)

- Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы (ПК 2.2.)

- Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий (ПК 2.3.)

- Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога (ПК 2.4.)

- Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем (ПК 2.5.)

3. Приготовление супов и соусов.

- Готовить бульоны и отвары (ПК 3.1.)

- Готовить простые супы (ПК 3.2.)

- Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты (ПК 3.3.)

- Готовить простые холодные и горячие соусы (ПК 3.4.)

4. Приготовление блюд из рыбы.

- Производить обработку рыбы с костным скелетом (ПК 4.1.)

- Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом (ПК 4.2.)

- Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом (ПК 4.3.)

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

- Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы (ПК 5.1.)

- Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы (ПК 5.2.)

- Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов (ПК 5.3.)

- Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы (ПК 5.4.)

6. Приготовление холодных блюд и закусок.

- Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями (ПК 6.1.)

- Готовить и оформлять салаты (ПК 6.2.)

- Готовить и оформлять простые холодные закуски (ПК 6.3.)

- Готовить и оформлять простые холодные блюда (ПК 6.4.)
- 7. Приготовление сладких блюд и напитков.
  - Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда (ПК 7.1.)
  - Готовить простые горячие напитки (ПК 7.2.)
  - Готовить и оформлять простые холодные напитки (ПК 7.3.)
- 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
  - Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб (ПК 8.1.)
  - Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия (ПК 8.2.)
  - Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки (ПК 8.3.)
  - Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты (ПК 8.4.)
  - Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. (ПК 8.5.)
  - Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные (ПК 8.6.)

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **75** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **50** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **25** часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>75</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>50</b>
в том числе:	
<i>лабораторные занятия</i>	<i>не предусмотрено</i>
<i>практические занятия</i>	<i>14</i>
<i>контрольные работы</i>	<i>2</i>
<i>итоговая аттестация в форме: - дифференцированного зачета</i>	<i>2</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего):</b>	<b>25</b>
в том числе:	
<i>составление конспекта</i>	<i>2</i>
<i>составление схемы</i>	<i>2</i>
<i>создание презентации</i>	<i>1</i>
<i>создание каталога</i>	<i>1</i>
<i>подготовка доклада</i>	<i>2</i>



## 2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины (III курс)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел I. Техническое оснащение предприятий общественного питания</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <i>Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе</i>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
	<b>Структура производства кондитерского цеха</b> Структура производства. Требования к организации рабочих мест. Безопасность и охрана труда на производстве. Назначение, правила размещения, ассортимент выпускаемой продукции, технологический процесс, организация труда в кондитерском цехе. Общая характеристика и подбор необходимого технологического оборудования, инструментов, инвентаря кондитерского цеха.	1	2
	<b>Машины и механизмы для просеивания муки и сахара</b> Машины и механизмы для просеивания муки и сахара: назначение, устройство, правила эксплуатации.	1	2
	<b>Тестомесильные и тестораскаточные машины</b> Тестомесильные машины: назначение, устройство, правила эксплуатации. Тестораскаточные машины: назначение, устройство, правила эксплуатации.	1	2
	<b>Взбивальные машины</b> Взбивальные машины: назначение, устройство, правила эксплуатации.	1	2
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	<i>1. Составление схем организации рабочих мест в кондитерском цехе.</i>	2	3
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>4</b>	
	1. Составить презентацию «Оборудование, инструмент, инвентарь кондитерского цеха».	1	
	2. Составить конспект «Механизмы для измельчения продуктов»	1	
3. Составить каталог «Оборудование кондитерского цеха»	1		
4. Подготовить доклад «Современные виды оборудования в кондитерском производстве».	2		
<b>Тема 2.2.</b> <i>Холодильное оборудование для различных цехов.</i>	<b>Содержание учебного материала:</b> <b>Холодильное оборудование.</b> Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения. Виды торгово-холодильного оборудования.	<b>4</b> 2	 2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	1. Эксплуатация холодильного оборудования.	2	3
	<b>Самостоятельная работа:</b>	2	
	1. Составить конспект «Ледогенераторы».	1	
	2. Составить схему «Классификация холодильного оборудования».	1	
<b>Тема 2.3. Техническое оснащение раздаточной</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	
	<b>Техническое оснащение раздаточной.</b> Организация, техника и правила хранения. Оборудование для раздачи пищи: мармиты, линия самообслуживания. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	2	2
	<b>Вспомогательные помещения</b> Вспомогательные помещения: хлеборезка, моечная столовой посуды. Техническое оснащение вспомогательных помещений.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b>	1	
	1. Составить схему «Организация отпуска готовой продукции»	1	
	<b>Контрольная работа.</b>	1	3
<b>Итоговая аттестация</b>		2	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	Дифференцированный зачет	2	3

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- доска;
- посадочные места по количеству обучающихся (столы + стулья);
- рабочее место преподавателя;
- стенды.

##### **Технические средства обучения:**

- мультимедийный проектор;
- компьютер;
- экран.

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Закон «Об образовании».
2. Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
3. Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания: часть 1 Механическое оборудование : учеб. / В.Д.Елхина, М.И.Ботов – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 406 с.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 12-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
5. Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания: часть 2. Тепловое оборудование : учеб. / В.П.Кирпичников, М.И.Ботов – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 496 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
7. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учеб. / С.Ю.Мальгина, Ю.Н.Плешкова – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 320 с.
8. Оборудование предприятий общественного питания: часть 3 Торговое оборудование : учебник / Т.Л.Колупаева, Н.Н.Агафонов, Г.Н.Дзюба и др. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 304 с

Дополнительные источники:

1. Электронные учебники.
2. Мультимедийные презентации уроков. CD, DVD- диски.
3. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М.Бурашников, А.С.Максимов. — 8-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с.
4. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания : справочник : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.Д.Елхина. — 4-е изд., доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 336 с.
5. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / Г.Г.Лутошкина — М. : Издательский центр «Академия», 2010. — 64 с.
6. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / Г.Г.Лутошкина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 64 с.
7. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь : учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина — М. : Издательский центр «Академия», 2010. — 112 с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / В.В.Усов — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 432 с.
9. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.
10. ГОСТ РФ 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

Электронные ресурсы:

1. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека.
2. <http://www.vavilon.ru> Государственная публичная научно-техническая библиотека России.
3. <http://www.edic.ru> Электронные словари.
4. <http://cookup.ru/>

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
<b>Умения:</b>	
Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Экспертное оценивание выполнения практической работы
Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря	Экспертное оценивание выполнения практической работы
Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства	Тестирование Контрольная работа
Организация проведения мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Устный опрос
Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания	Устный опрос
<b>Знания:</b>	
Демонстрация знаний характеристики основных типов организации общественного питания	Устный опрос
Демонстрация знаний принципов организации кулинарного и кондитерского производства	Устный опрос
Демонстрация знаний учета сырья и готовых изделий на производстве	Тестирование Контрольная работа
Демонстрация знаний устройства и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.	Устный опрос
Правила их безопасного использования.	Тестирование
Демонстрация знаний видов раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Тестирование