

Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Хакасия  
«Саяногорский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего  
места  
по профессии среднего профессионального образования  
19.01.17 Повар, кондитер**

2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер

**Разработчик:**

Макаренко.А.Р - мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании  
Предметно-цикловой комиссии  
торговли и общественного питания

« 28 » 09 20 15 г  
Председатель ПЦК 

Утверждена:  
Заместитель директора по УР

Золотых В.А. 

« 28 » 09 20 15 г

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Техническое оснащение и организация рабочего места

### 1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии: 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании в области подготовки специалистов по профессии Повар, кондитер при наличии основного (общего), так и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

#### **уметь:**

организовать 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;

#### **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.

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 ч, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 ч,

самостоятельной работы обучающихся – 16 ч.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Техническое оснащение и организация рабочего места, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
<b>ПК 1.1 - 1.2.</b>	Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов.
<b>ПК 2.1 - 2.5</b>	Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
<b>ПК 3.1 - 3.4</b>	Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых супов и соусов.
<b>ПК 4.1 - 4.3</b>	Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых блюд из рыбы
<b>ПК.5.1 - 5.4</b>	Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых блюд из мяса и домашней птицы.
<b>ПК 6.1 - 6.4</b>	Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых холодных блюд и закусок.
<b>ПК 7.1 - 7.3</b>	Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых сладких блюд и напитков.
<b>ПК 8.1 - 8.6</b>	Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
<b>ОК 1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2.</b>	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
<b>ОК 3.</b>	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии
<b>ОК 6.</b>	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 7.</b>	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
<b>ОК 8.</b>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

### 3.2 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	Тип урока	Литература	ТСО, наглядные пособия	Дата проведения	
1	2	3	4	5	6	7	
ОП.03.Техническое оснащение и организация рабочего места.							
<b>Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания (4 ч.)</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>					
	<b>в том числе практических работ</b>	<b>2</b>					
	1	Классификация, типов предприятий общественного питания	2\2	Урок изучения нового материала	[5] стр 14-20	Книги	
	ВСП	Сообщение «Характеристика предприятий общественного питания» подбор материала	1\1				
		<b>Практические занятия</b>					
	2	Практическая работа № 1 Составить таблицу отличий предприятий общественного питания	2\4	Урок практич. Прим. знаний	[5] стр 24-41	Плакаты	
	ВСП	Сообщение «Характеристика ресторанов»	1\2				
<b>Тема 2.1 Организация работы заготовочных цехов (8ч.)</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>					
	<b>в том числе практические работы</b>	<b>4</b>					
	3	Особенности работы овощного цеха, устройство и назначение основных видов оборудования и инвентаря, ТБ	2\6	Урок изучения нового материала	[5] стр 145-152		
	ВСП	Учить устройство, принцип действия МОК	1\3				
	4	Особенности работы мясо-рыбного цеха, организация технологического процесса и устройство, назначение основных видов оборудования и инвентаря.	2\8	Комбинированный урок	[5] стр 24-41 [2] стр 41-50	схема цеха	
	ВСП	Составление опорного конспекта	1\4				
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>				
5	Организация рабочих мест повара в овощном цехе для очистки клубнеплодов, зелени	2\10	Практический	Сборник рецептов	схема овощного		

						цеха инвентарь	
	ВСП	Схема рабочего места повара по обработке картофеля	1\5				
	6	Организация рабочих мест повара в мясо-рыбном цехе при приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2\12	Урок практич. Прим. знаний	Сборник рецептур	Плакаты посуда	
	ВСП	Схема рабочего места повара по обвалке мяса	1\6				
<b>Тема 2.2 Организация работы готовочных цехов (8 ч.)</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>				
	<b>в том числе практические работы</b>		<b>4</b>				
	7	Особенности работы горячего цеха. Организация технологического процесса, устройство и назначение основных видов оборудования и инвентаря горячего цеха правила использования	2\14	Урок изучения нового материала	[5] с. 143 - 151	Плакаты, схема размещ.	
	ВСП	Составление опорного конспекта. Учить принцип действия протирочной машины	1\7				
	8	Особенности работы холодного цеха. Организация технологического процесса. Устройство и назначение основных видов оборудования холодного цеха.	2\16	Комбинированный урок	[5] с. 184-216	Иллюстрации , плакаты	
	ВСП	Составление опорного конспекта	1\8				
	<b>Практические занятия</b>						
	9	Организация рабочих мест в горячем цехе в суповом отделении для приготовления бульонов.	2\18				
	ВСП	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления блюда «Рассольник Ленинградский»	1\9				
	10	Размещение оборудования, организация труда, режим работы холодного цеха	2\20				



	ВСП	Схема рабочего места по приготовлению бутербродов	1\10				
<b>Тема 2.3 Организация работы раздат. (2 ч)</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>				
	11	Виды раздат, раздаточное оборудование. Организация рабочего места раздатчика.	2\22	Комбинированный	[5] с. 265-285 [2] с 180-187	Плакаты иллюстрации	
	ВСП	Составление опорного конспекта	1\11				
<b>Тема 2.4 Организация работы кондитерского цеха. (8ч.)</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>				
	<b>в том числе практические работы</b>		<b>4</b>				
	12	Особенности работы кондитерского цеха. Организация технологического процесса	2\24	Комбинированный	[5] с. 242-260	Иллюстрации	
	ВСП	Составление опорного конспекта	1\12				
	13	Устройство и назначение основных видов оборудования и инвентаря кондитерского цеха правила их безопасного использования.	2\26	Комбинированный урок	[2] с. 72-87 134-167	Иллюстрации Рисунки оборудования	
	ВСП	Учить принцип действия взбивальной машины	1\13				
	<b>Практические занятия</b>		<b>14</b>				
	14	Организация рабочих мест для подготовки сырья и инвентаря в кондитерском цехе при приготовлении кондитерских изделий. Техника безопасности.	2\28	Практический на производстве	[2] с. 72-87 134-167	оборудования	
	ВСП	Учить принцип действия тестомесильной машины	1\14				
	15	Составить схему рабочего места кондитера по замесу теста	2\30	Практический на производстве	[2] с. 72-87 134-167	Натур образцы оборудования	
ВСП	Учить технику безопасности при работе с взбивальной машиной	1\15					
<b>Тема 3</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>				

<b>Учет сырья и готовой продукции на производстве. (2 ч.)</b>	16	Учет реализации и отпуска готовой продукции. Виды меню. Нормативная документация предприятий общественного питания	2\32	Урок изучения нового материала	[5] с. 109-112	образцы документов	
	ВСП	Составление опорного конспекта	1\16				

## 4. Условия реализации общепрофессиональной дисциплины

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы требует наличия лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

#### Оборудование рабочих мест:

- комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации);
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий по профессии «Повар, кондитер»;
- комплект УМК.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### 4.2.1 Основные источники:

#### Учебники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария для начального профессионального образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 328 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятия общественного питания: Учеб. Для начального профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; изд. Центр «Академия», 2000. – 256 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для начального профессионального образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002 г. – 272 с. [1] л. цв. ил.
4. Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов н/Д., Феникс, 2003. – 288 с.
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. переработки – Ростов н/Д : Феникс, 2007.- 373, [1] с. – (СПО).
6. Шестакова Т. И.. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно – практическое пособие. Ростов н/Д: изд-во «Феникс». – 2004. 384 с. Серия (НПО).

### 4.2.2 Дополнительная литература

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К., ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. 608 с.: ил
9. Скуригин И.М, Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М: ДеЛи принт, 2008. – 276 с.

### 4.2.3 Официальные и профессиональные сайты:

федеральный институт [http //www.INTUIT.ru](http://www.INTUIT.ru);  
[http //www.ipk.Khakas.ru](http://www.ipk.Khakas.ru);  
[http //www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru);  
[http //www.it\\_n.ru](http://www.it_n.ru) (сайт творческих учителей);  
[http //www.campus.ru](http://www.campus.ru);  
[http //www.otdel\\_po\\_ipk@mail.ru](http://www.otdel_po_ipk@mail.ru) (сайт института повышения квалификации).

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Содержание рабочей программы учебной дисциплины определено конкретным видом профессиональной деятельности, к которому готовится выпускник.

В целях реализации компетентного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Для активизации познавательной деятельности обучающихся и развития их творческого мышления преподавателю рекомендуется применять различные методы современного обучения, широко использовать наглядные пособия и технические средства обучения; организовывать групповые и индивидуальные методы и формы работы; сопровождать объяснение материала демонстрацией приемов работы, практическими заданиями и расчетами. При работе над темами самостоятельной подготовки обучающимся оказываются консультации. При выполнении заданий обучающиеся должны пользоваться учебной и дополнительной литературой. В рабочей программе учебной дисциплины сформулированы требования к результатам их освоения.

Контроль знаний и умений проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся проводится в форме тестовых заданий, отчетов по практическим работам, контрольные работы.

Итоговая аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме экзамена.

В процессе освоения дисциплины необходимо создавать условия для формирования устойчивого интереса к профессии, воспитания ответственности, аккуратности, рациональности; развития внимания, технического мышления.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по данной дисциплине высшее или среднее профессиональное образование.

## 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки.
<p>ПК 1.1-1.2. Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>ПК 2.1-2.5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>ПК 3.1.-3.4. Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых супов и соусов.</p> <p>ПК 4.1.- 4.3. Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых блюд из рыбы.</p> <p>ПК 5.1.-5.4. Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых блюд из мяса и домашней птицы.</p>	Умение подбирать и размещать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь.	Выполнение и защита практической работы.
	Умение организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд и гарниров.	Текущий контроль в форме: тестов по темам раздела; контрольных работ; контрольных срезов (тест); наблюдений за выполняемой работой на основании оценочного листа, согласно профессиональных компетенций.
	Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря.	Устный экзамен.
	Выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования и производственного инвентаря	
	Умение пользоваться нормативной документацией предприятий общественного питания	
	Осуществление отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	
	Выполнение правил по охране труда и технике безопасности при выполнении работ и санитарных норм.	

<p>ПК 6.1-6.4. Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых холодных блюд и закусок.</p> <p>ПК 7.1-7.3. Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых сладких блюд и напитков.</p> <p>ПК 8.1-8.6. Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<p>Умение подбирать и размещать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь. Умение организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд и гарниров. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря. .Выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования и производственного инвентаря</p>	<p>Выполнение и защита практической работы.</p> <p>Текущий контроль в форме: тестов по темам раздела; контрольных работ; контрольных срезов (тест); наблюдений за выполняемой работой на основании оценочного листа, согласно профессиональных компетенций; Устный экзамен.</p>
	<p>Умение пользоваться нормативной документацией предприятий общественного питания</p>	
	<p>Осуществление отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. Выполнение правил по охране труда и технике безопасности при выполнении работ и санитарных норм.</p>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Участие в конкурсах профессионального мастерства.</p>	<p>Собеседование с обучающимися.</p> <p>Наблюдения.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений</p>
	<p>Участие в рамках предметной недели и НПК.</p>	

	Активное посещение учебных занятий, консультаций и практики.	за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Демонстрация навыков самостоятельной познавательной деятельности;	Наблюдение.  Записи в учебном журнале.  Экспертная оценка. Выполнение практических заданий.
	Демонстрация навыков самостоятельной практической работы.	
	Умения видеть проблему и наметить пути её решения.	
	Демонстрация навыков творческого мышления рациональности планирования и организации деятельности.	
	Обоснованность выбора способа действия в производственной ситуации.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Умения наблюдать и анализировать, выделять существенные признаки и на их основе делать выводы при выполнении учебных и производственных заданий.	Экспертная оценка.  Наблюдение на практических занятиях.  Собеседование с работодателями.  Отчётов о прохождении производственной практике. Защита исследовательских работ.
	Демонстрация навыков самостоятельного качественного исследования проблемы, пути ее решения.	
	Определение оценки качества проделанной работы.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Уровень знаний учащихся для формирования ПК.	Опрос.  Тестирование.  Наблюдение на практических и лабораторных занятиях. Экспертная оценка.
	Демонстрация способностей формулировать и решать различные проблемы в повседневной жизни.	
	Умения использовать различные источники информации.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные	Оформление документации с использованием информационных технологий.	Наблюдение на практических занятиях.

технологии в профессиональной деятельности.	Создание презентаций, оформление рефератов, поиск информации в интернет ресурсах.	Оценка качества оформления самостоятельных работ.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Умение работать в команде.	Наблюдение.  Экспертная оценка социальной активности. Собеседование с работодателями.
	Демонстрация коммуникативных навыков и умений преодолевать трудности.	
	Владение этическими нормами в процессе общения с преподавателями и обучающимися.	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Умение организовать рабочее место, организацию труда с соблюдением техники безопасности при приготовлении блюд.	Экспертная оценка.  Наблюдение.
	Соблюдение санитарных норм и правил.	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Проявление чувств гражданственности, патриотизма, любви к Родине.	Наблюдение.  Отчётные документы.
	Своевременное получение приписного свидетельства.	
	Участие в учебных сборах и военно-патриотических мероприятиях.	