

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственное образовательное учреждение  
«Амвросиевский профессиональный лицей»**

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по УПР

  
Л.Г. Баглай

Подпись

« 31 » августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГОУ «АПЛ»



М.Сысенко

« 31 » августа 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03**

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2021г.**

Рабочая программа учебной дисциплины «**Техническое оснащение и организация рабочего места**» разработана в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 09 июня 2020 г. № 88-НП.

Организация-разработчик: ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

Разработчики:

1. Петунина Т.Н. преподаватель профессиональных дисциплин ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

Рецензенты:

1. \_\_\_\_\_

Одобрена и рекомендована  
с целью практического применения  
методической комиссией для подготовки  
работников торговли и общественного питания,  
сферы услуг

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_\_ заседания МК от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу внесены дополнения и  
изменения (см. Приложение \_\_\_\_, стр. \_\_\_\_)

Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_\_ заседания МК от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу внесены дополнения и  
изменения (см. Приложение \_\_\_\_, стр. \_\_\_\_)

Председатель МК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 09 июня 2020 г. № 88-НП.

### 1.2. Цель и планируемые результаты 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 ОК 1-7,9,10	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, 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, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка</b>	115
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>110</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	98
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	12
консультации	5
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме</b>	<b>ДЗ</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	<b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>	13	
Тема 1.1  Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8
	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5
Тема 1.2  Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<b>Содержание учебного материала</b>	11	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
	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. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		
	3. Характеристика способов кулинарной обработки		
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности		

	организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		
	<b>6.</b> Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	<b>7.</b> Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	<b>8.</b> Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	<b>9.</b> 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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b>
	<b>1.</b> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	<b>2</b>	<b>ПК 1.1-1.5</b>
	<b>2.</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	<b>2</b>	<b>ПК 2.1-2.8</b>
	<b>3.</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	<b>2</b>	<b>ПК 3.1-3.6</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>ПК 4.1-4.5</b>
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		<b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>Раздел 2</b>	<b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>97</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>37</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b>
<b>Механическое оборудование</b>	<b>1.</b> Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		<b>ПК 1.1-1.5</b>
	<b>2.</b> Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		<b>ПК 3.1-3.6</b>
	<b>3.</b> Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика.		<b>ПК 4.1-4.5</b>

	<p>Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации</p>		<b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	<b>1</b>	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	<b>1</b>	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>47</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b>
<b>Тепловое оборудование</b>	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		<b>ПК 2.1-2.8</b>
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		<b>ПК 3.1-3.6</b>
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		<b>ПК 4.1-4.5</b>
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		<b>ПК 5.1-5.5</b>

	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	<b>1</b>	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b>
<b>Холодильное оборудование</b>	<b>1.</b> Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации		<b>ПК 1.1-1.5</b>
	<b>2.</b> Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		<b>ПК 2.1-2.8</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	<b>ПК 3.1-3.6</b>
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	<b>2</b>	<b>ПК 4.1-4.5</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>ПК 5.1-5.5</b>
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Всего:</b>		<b>110</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Печатные издания:

1. О безопасности и качестве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 120-ІНС от 08.04.2016 года : действующая редакция по состоянию на 21.06.2019. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyaty/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyh-produktov/>.
2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 40-ІНС от 10.04.2015 года действующая редакция по состоянию на 16.03.2020  
- Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.
3. Правила оказания услуг общественного питания (приказ Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики от 07.05.2018г. № 63 (в ред. приказов Министерства промышленности и торговли ДНР от 31.01.2019 № 11; от 16.05.2019 № 89).
4. Об основах государственного регулирования торговой деятельности, сферы общественного питания и бытового обслуживания населения [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 215-ІНС от 02.02.2018 года : действующая редакция по состоянию на 22.08.2019. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyaty/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-ob-osnovah-gosudarstvennogo-regulirovaniya-torgovoj-deyatelnosti-sfery-obshhestvennogo-pitaniya-i-bytovogo-obsluzhivaniya-naseleniya/>.
5. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики

№92/1от «09»ноября2015года).

6. О защите прав потребителей [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 53-ІНС от 05.06.2015 года : действующая редакция по состоянию на 16.03.2020. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-o-zashhite-prav-potrebitelej/>.

7. О безопасности и качестве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 120-ІНС от 08.04.2016 года : действующая редакция по состоянию на 21.06.2019. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyaty/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyh-produktov/>.

8. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 8 с.

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 48 с.

11. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 12 с.

12. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. – Москва : Академия, 2013. – 416 с.

13. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места [Текст] : учебник / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – Москва : Академия, 2016. – 240 с.

### **3.3. Электронные издания:**

1. 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 № 31 от 08 ноября 2001 г. [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»] – Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/901802127>.

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.horeca-magazine.ru/>.

3. Каталог пищевого оборудования [Электронный ресурс] – Режим доступа : <http://www.food-service.ru/catalog>.

4. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b>  классификацию, 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>	<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><b>Текущий контроль при проведении:</b>  - письменного/ устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>
<p><b>Умение:</b>  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 учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

