

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «ЯППИ»
Антонов А.Б.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»
Минобразования Чувашии
Р.А.Шуканов
приказ от 14.06.2022 г. № 318



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
(индекс и наименование дисциплин)

для профессии
43.01.09 Повар, кондитер
(код и наименование профессии)

Чебоксары 2022 г.

Разработано в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код наименования профессии

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ЦК
Протокол от 14.06.2022 г № 11
Председатель ЦК Бойкова Е.А.

Разработчики:

Тарашкина А.Р. преподаватель старшего курса

Эксперты:

Внутренняя экспертиза Бойкова Е.А. Бойкова Е.А., методист
Внешняя экспертиза Соколова Н.Л. Соколова Н.Л., заместитель
директора по УПР
Чебоксарский кооперативный
техникум Чувашпотребсоюза

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01.- ОК 07., ОК 09, ОК 10

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ПК 1.1 - 1.4.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик

ПК 2.1- 2.8.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.1- 3.6.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.1- 4.5.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.1. - 5.5.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

ЛР 10

Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
– определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое	– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской

<p>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>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>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3. Спецификация общих и профессиональных компетенций

Коды компетенций	Умения	Знания
ОК 01.	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить 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)</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06.	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в 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 интересные профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные употребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.5.	Визуально проверять чистоту и ис-	Требования охраны труда, пожарной

<p>ПК 2.1-2.8. ПК 3.1-3.6. ПК 4.1-4.5. ПК 5.1-5.5.</p>	<p>правность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства для ухода за оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни (кондитерского цеха) по обработке сырья и приготовлению: полуфабрикатов -горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, -холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, -холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать</p>	<p>безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП). Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей</p>
-----------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты.</p>	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объём образовательной программы 73 часа, в том числе:
самостоятельной работы обучающегося 7 часов;
занятия во взаимодействии с преподавателем 58 часов;
промежуточная аттестация 6 часов;
консультации 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы учебной дисциплины	73
В том числе	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы	-
практические занятия	26
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	7
Виды самостоятельных работ - выполнение рефератов; - подготовка презентаций; - решение проблемных ситуаций	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	6
<i>консультации</i>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация производства				
Тема 1.1. Сущность и содержание организации производства	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
	1 Характеристика предприятий общественного питания. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристики основных типов и классов организаций общественного питания. Специализация организаций питания Характеристика структуры производства организации питания Сущность и содержание организации производства. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства Основные требования к созданию оптимальных условий труда.	2	2	ОК 01-07, 09, 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
	2 Виды помещений предприятий общественного питания и их оснащение. Виды помещений: производственные, торговые помещения, складские, вспомогательные помещения, административно-бытовые, помещения, их назначение и функции, характеристика, расположение, оснащение, и организация работы.	2	2	ОК 01-07, 09, 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
	3 Практическое занятие. Организация рабочего места. Ознакомление с понятием «рабочее место», способами организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции. Общие требования к организации рабочих мест повара. Правилами выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции. Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, в зависимости от изготавливаемого блюда. Обслуживание основного производственного инвентаря кулинарного и	2	3	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10

		кондитерского производства. Составление схемы организации рабочего места Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации.			
	4	Практическое занятие. Весоизмерительное оборудование. Ознакомление с назначением, классификацией, основными требованиями, устройством весов, правилами пользования весами, правилами проверки клеймения весов, правилами взвешивания, техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Взвешивание различных продуктов.	2	3	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на тему «Новые виды производственного инвентаря», «Весоизмерительное оборудование»	2	3	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
Раздел 2. Технологическое оборудование					
Тема 2.1. Общие сведения о технологическом оборудовании		Содержание учебного материала:			
	5	Общие сведения о технологическом оборудовании Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Классификация механического оборудования. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов, требования к ним. Правила охраны труда в организациях питания. Правила электробезопасности, пожарной безопасности. Понятие технической документация машин	2	2	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
	6	Основные части и детали машин. Передаточные механизмы. Основные части и детали машин. Общие сведения о деталях машин и материалах. Классификация деталей машин. Типы и детали соединений. Передаточные механизмы. <i>Понятие о передачах.</i> Классификация. Характеристика. Детали передач. Оси и валы, подшипники, муфты.	2	2	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
	7	Аппараты управления и защиты. Характеристика аппаратов управления и защиты. Аппаратами включения, защиты, контроля и управления. Автоматика безопасности.	2	2	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 ЛР 10
Тема 2.2. Механическое оборудование	Содержание учебного материала:			
	8	Универсальные приводы. Понятие об электроприводах. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Сменные механизмы универсальных приводов. Комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Возможные неисправности, их причины и способы устранения. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	2
	9	Практическое занятие. Универсальные приводы. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации и техники безопасности. Сборка и разборка механизмов универсального привода, входящих в комплект. Обслуживание основного технологического оборудования. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы привода.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата, подготовка презентации на тему «Универсальные приводы»		1	3
				ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
Тема 2.3. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала:		2	2
	10	Общие сведения о тепловом оборудовании. Понятие о теплообмене. Классификация теплового оборудования. Правила эксплуатации и техники безопасности.		
	11	Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы. Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации, правила ухода за технологическим оборудованием.	2	2
	12	Практическое занятие. Варочное оборудование. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами	2	3
				ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
				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 ЛР 10
				ОК 01-07, 09, 10

	эксплуатации, техникой безопасности по технической документации			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 ЛР 10
13	Сковороды. Фритюрницы. Электрогрили. Электроблинницы. Основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации, <i>правила ухода</i> за технологическим оборудованием.	2	2	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
14	Практическое занятие. Аппараты для жарки. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы аппаратов. Обслуживание основного технологического оборудования.	2	3	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
15	Жарочные и пекарные шкафы. Расстоечные шкафы. Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации, <i>правила ухода</i> за технологическим оборудованием.	2	2	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
16	Практическое занятие. Жарочные и пекарные шкафы. Расстоечные шкафы. Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация жарочных и пекарских шкафов, расстоечных шкафов. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы аппаратов. Обслуживание основного технологического оборудования.	2	3	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
17	Пароконвектоматы. Конвекционные печи. Микроволновые печи. Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации, <i>правила ухода</i> за технологическим оборудованием.	2	2	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
18	<p>Практическое занятие. Пароконвектоматы. Конвекционные печи. Микроволновые печи. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.</p> <p>Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация пароконвектоматов, конвекционных и микроволновых печей. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы аппаратов. Обслуживание основного технологического оборудования.</p>	2	3	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
19	<p>Плиты. Плита wok.</p> <p>Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации плит, <i>правила ухода</i> за технологическим оборудованием.</p>	2	2	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
20	<p>Практическое занятие. Плиты. Плита wok.</p> <p>Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация плит и плиты wok. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы аппаратов. Обслуживание основного технологического оборудования.</p>	2	3	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
21	<p>Водогрейное оборудование: кипятильники и водонагреватели. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации, <i>правила ухода</i> за технологическим оборудованием.</p>	2	2	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
22	<p>Практическое занятие. Кипятильники.</p> <p>Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация кипятильников. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы кипятильников. Обслуживание основного технологического оборудования.</p>	2	3	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10

	23	Виды раздачи. Оборудование для раздачи. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Организация работы раздачи. Виды раздачи. Мармиты. Термостаты. Тепловые шкафы и стойки. Назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2	ОК 01-07, 09, 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
		Самостоятельная работа обучающихся: 1) выполнение рефератов, подготовка презентации по темам: - Индукционный нагрев, - Аппараты с СВЧ нагревом, Аппараты с ИК нагревом. 2) решение проблемных ситуаций	2	3	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 ЛР 10
2.4. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала:		2	2	
	24	Общие сведения о холодильном оборудовании. Значение холода в общественном питании. Виды и способы охлаждения: преимущества и недостатки. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Виды и способы охлаждения: преимущества и недостатки. Правила безопасной эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	2	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
	25	Практическое занятие. Холодильные машины. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации холодильных агентов. Устройство и принцип действия компрессионной холодильной машины. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	3	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
	26	Практическое занятие. Льдогенераторы. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности льдогенераторов. Устройство и принцип действия льдогенераторов.	2	3	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 ЛР 10
	27	Практическое занятие. Холодильные и морозильные шкафы. Шкаф шоковой заморозки. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности холодильных и морозильных шкафов, шкафа шоковой заморозки.	2	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6

Раздел 3. Охрана труда и техника безопасности					ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10
	28	Практическое занятие. Холодильные прилавки и витрины. Охлаждаемые столы. Ознакомление с технической документацией. Освоение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2	3	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата, подготовка презентации на тему «Импортное холодильное оборудование»	1	3	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
3.1. Правила охраны труда в организациях питания	Содержание учебного материала:		2	2	
	29	Правила охраны труда в организациях питания. Правила охраны труда в организациях питания. Виды инструктажей. Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве. Правила электробезопасности, пожарной безопасности в организациях питания. Индивидуальные средства защиты. Огнетушители.			ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата, подготовка презентации на тему «Пожарная безопасность»	1	3	ОК 01-07, 09, 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 ЛР 10
Промежуточная аттестация в форме экзамена в том числе консультации			8 2		
Объем образовательной программы, всего:			73		
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:			58		

	в том числе теоретических занятий; практических занятий;	32		
- самостоятельной работы обучающегося:		26		
- промежуточная аттестация,		7		
в том числе консультации		8		
		2		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места № 104:	<ol style="list-style-type: none">1. рабочее место преподавателя2. рабочее место обучающегося (парты – 15 шт., стулья 30 штук)3. меловая доска4. технологическое оборудование: блинница - 1 шт., взбивальная машина - 1 шт., гриль контактный - 1 шт., картофелечистка - 1 шт., кофеварка - 1 шт., кофемолка - 1 шт., куттер- 1 шт., машина кухонная универсальная - 1 шт., машина посудомоечная - 1 шт., миксер - 1 шт., миксер планетарный - 1 шт., мясорубка - 1 шт., ножи (набор) для овощерезки - 1 шт., овощерезка - 1 шт., протирачная машина - 1 шт., слайсер - 1 шт., слайсер - 1 шт., соковыжималка - 1 шт., тестомешалка - 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., тостер - 1 шт., фритюрница - 1 шт., хлеборезка - 1 шт., шкаф паровой- 1 шт., электрокипятильник - 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания:

Калинина В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений СПО / В. М. Калинина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 320 с. – Текст : непосредственный.

Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.

Нормативные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. 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.

Интернет-ресурсы:

www.rproject.ru

www.prof-master.ru

www.holodilshchik.ru

www.oborudovanie.ru

www.robotcoupe.ru

www.torgtech.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1. Тема 1.1	1,2	ОК 01-07, 09, 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	Текущий	Письменный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Тема 2.1-2.4	1,2	ОК 01-07, 09, 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	Текущий	Письменный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы Оценка реферата	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Тема 3.1	1,2	ОК 01-07, 09, 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	Текущий	Письменный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы Оценка реферата	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 03	1,2	ОК 01-07, 09, 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	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационные билеты	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН *

- 1 - знания
- 2- умения
- 3 – навыки

Оценка результатов **

- 1) в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание:</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>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменный/ устный опрос; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<p>Умение:</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 учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практических заданий на экзамене

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ
ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 10	Демонстрация умений и навыков безопасности	Анкетирования Опросы Беседы Акции