

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места**

2020 Г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИ- НЫ.....	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- 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.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

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 общечеловеческих ценностей
- 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

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата,	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

		своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.	Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
<i>OK 02.</i>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи 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	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации
<i>OK 03.</i>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования

<i>OK 04.</i>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
<i>OK 05.</i>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
<i>OK 06.</i>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<i>OK 07.</i>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	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
<i>OK 09.</i>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	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.
<i>OK 10.</i>	Пользоваться	Применение в про-	Понимать	Правила построения

	<p>профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>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</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению: - полуфабрикатов, - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,</p>	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудо-</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-</p>	

	<p>- холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков,</p> <p>- хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>вание, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства для ухода за оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять подержание</p>	<p>измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования, производственного</p>
--	--	--	--

		<p>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:</p> <p>полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> -горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, -холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, -холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламен-</p>	<p>инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей</p>
--	--	---	--

		<p>тами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать 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 72 часа, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 58 часов;

самостоятельной работы обучающегося 6 часов;

промежуточная аттестация 8 часов, в том числе 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 (всего)	72
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	58
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	26
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
<i>виды самостоятельных работ:</i>	
- выполнение рефератов;	
- подготовка презентаций,	
- решение проблемных ситуаций	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	8
<i>в том числе 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 занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация производства				
Тема 1.1. Сущность и содержание организации производства	Содержание учебного материала:	2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
1	Характеристика предприятий общественного питания. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация, основные типы и классы организаций общественного питания. Специализация организаций общественного питания. Структура производства организации общественного 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 общественного питания и организаций с полным циклом производства Основные требования к созданию оптимальных условий труда.	2	2	
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	<i>ОК 01-07, 09, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
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 кондитерского производства. Составление схемы организации рабочего места Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации.	2	3	
4	Практическое занятие. Весозмерительное оборудование. Ознакомление с назначением, классификацией, основными требованиями, устройством весов, правилами пользования весами, правилами проверки клеймения весов, правилами взвешивания,	2	3	<i>ОК 01-07, 09, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i>

		техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Взвешивание различных продуктов.			ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на тему «Новые виды производственного инвентаря», «Весоизмерительное 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
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
	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
	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
Тема 2.2. Механическое оборудование	Содержание учебного материала:				
	8	Универсальные приводы. <i>Понятие об электроприводах.</i> Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Сменные механизмы универсальных приводов. <i>Комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.</i> 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	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

	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	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: 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
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.			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
	11	Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы. Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации, <i>правила ухода</i> за технологическим оборудованием.	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
	12	Практическое занятие. Варочное оборудование. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации	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
	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
	14	Практическое занятие. Аппараты для жарки.	2	3	ОК 01-07, 09,

	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.			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
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
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
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
18	Практическое занятие. Пароконвектоматы. Конвекционные печи. Микроволновые печи. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация пароконвектоматов, конвекционных и микроволновых печей. 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
19	Плиты. Плита wok. Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации плит, <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
20	Практическое занятие. Плиты. Плита wok. Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация плит и плиты wok. Устранение	2	3	ОК 01-07, 09, 10

		неисправностей, возникающих в ходе работы аппаратов. Обслуживание основного технологического оборудования.			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
	21	Водогрейное оборудование: кипятильники и водонагреватели. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. 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
	22	Практическое занятие. Кипятильники. Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация кипятильников. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы кипятильников. 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
	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
2.4. Холодильное оборудование		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
	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			
	25	Практическое занятие. Холодильные машины. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации холодильных агентов. Устройство	2	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5

		и принцип действия компрессионной холодильной машины. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования			ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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
	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 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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
		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
Раздел 3. Охрана труда и техника безопасности					
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
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата, подготовка презентации на тему «Пожарная	1	3	ОК 01-07, 09,

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Наименование	Оснащение кабинета
Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места № 104:	1. рабочее место преподавателя 2. рабочее место обучающегося (парты – 15 шт., стулья 30 штук) 3. меловая доска 4. 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., протирочная 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 обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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.

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	<i>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</i>	Текущий	Устный и/или письменный опрос. Оценка выполнения практической работы и внеаудиторных самостоятельных работ	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Тема 2.1-2.4	1,2	<i>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</i>	Текущий	Письменный опрос Оценка выполнения практической работы и внеаудиторных самостоятельных работ	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Тема 3.1	1,2	<i>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</i>	Текущий	Письменный опрос Оценка выполнения практической работы и внеаудиторных самостоятельных работ	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 03.	1,2	<i>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</i>	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 ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

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