

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

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «ХАВАС»
Долгов К.Г.
08.06.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ЧТТЛиК»
Минобразования Чувашии
Р.А.Шуканов
приказ от 08.06.2023 г. № 309

**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)

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

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ЦК

Протокол от 08.06.2023 г № 10

Председатель ЦК *Бойкова* Бойкова Е.А./



Разработчики:

Шербанова М.А. - преподаватель специализации

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Бойкова

Бойкова Е.А., методист

Внешняя экспертиза

Соколова

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; -определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое	-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

<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.	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современ-</p>

	<p>профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>ная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06.	<p>описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p>
ОК 07.	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09.	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>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</p>	<p>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</p>
ПК 1.1-1.5. ПК 2.1-2.8. ПК 3.1-3.6.	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p>

<p>ПК 4.1-4.5. ПК 5.1-5.5.</p>	<p>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 ручную 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 правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны</p>	<p>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>труда 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:

объем образовательной программы 72 часа, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося 6 часов;

занятия во взаимодействии с преподавателем 58 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 учебной дисциплины	72
В том числе	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы	-
практические занятия	26
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
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 занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация производства в организациях питания				
Тема 1.1. Сущность, содержание и принципы организации производства	Содержание учебного материала:	2	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 ЛР 10</i>
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.	2	2	
2	Виды помещений предприятий общественного питания и их оснащение. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства Виды помещений: производственные, торговые помещения, складские, вспомогательные помещения, административно-бытовые, помещения, их назначение и функции, характеристика, расположение, оснащение, и организация работы.	2	2	
3	Практическое занятие. Организация рабочего места. Ознакомление с характеристикой способов кулинарной обработки, 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. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции.	2	3	<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 ЛР 10</i>

		<p>Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях</p> <p>Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.</p> <p>Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе</p> <p>Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> <p>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</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы - Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции - Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции 			
	4	<p>Практическое занятие. Весоизмерительное оборудование.</p> <p>Ознакомление с организацией работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. 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.</p>	2	3	<p>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</p>
		<p>Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на одну из тем: «Новые виды производственного инвентаря», «Весоизмерительное оборудование»</p>	2	3	<p>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</p>
<p>Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p>					
<p>Тема 2.1. Общие сведения о</p>	<p>Содержание учебного материала:</p>				<p>ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5</p>
	5	<p>Общие сведения о технологическом оборудовании</p>	2	2	

машинах		Классификация механического оборудования. Классификация машин. Основные части и детали машин. Понятие об электроприводах.			ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	6	Передаточные механизмы. Аппараты управления и защиты. Характеристика передаточных механизмов и аппаратов управления и защиты. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. 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
Тема 2.2. Механическое оборудование	Содержание учебного материала:		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
	7	Практическое занятие. Универсальные приводы. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, правилами безопасной эксплуатации оборудования Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Сборка и разборка механизмов универсального привода, входящих в комплект. Обслуживание основного технологического оборудования. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы привода.			
Тема 2.3. Тепловое 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 ЛР 10
	8	Общие сведения о тепловом оборудовании. Понятие о теплообмене. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации			
	9	Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы. Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации, правила ухода за технологическим оборудованием.			
	10	Практическое занятие. Варочное оборудование. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	11	Сковороды. Фритюрницы. Электрогрили. Электроблинницы. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			

	Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации, <i>правила ухода</i> за технологическим оборудованием.			<i>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
12	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	<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>
13	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	<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>
14	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	<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>
15	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	<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>
16	Практическое занятие. Пароконвектоматы. Конвекционные печи. Микроволновые печи. Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация пароконвектоматов, конвекционных и микроволновых печей. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы аппаратов. Обслуживание основного технологического оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	3	<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>
17	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	<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>
18	Практическое занятие. Плиты. Плита wok. Ознакомление с технической документацией. Изучение правил безопасной эксплуатации Эксплуатация плит и плиты wok. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы аппаратов. Обслуживание основного технологического оборудования.	2	3	<i>ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</i>

					ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	19	Водогрейное оборудование: кипятильники и водонагреватели. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. 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
	20	Практическое занятие. Кипятильники. Ознакомление с технической документацией. Изучение правил безопасной эксплуатации 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
	21	Виды раздачи. Оборудование для раздачи. 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 и/или подготовка презентации по темам: - Индукционный нагрев, - Аппараты с СВЧ нагревом, Аппараты с ИК нагревом.		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
2.4. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала:		2	2	
	22	Общие сведения о холодильном оборудовании. Значение холода в общественном питании. 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			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	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
	24	Практическое занятие. Льдогенераторы. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности льдогенераторов. Устройство и принцип действия	2	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

		льдогенераторов.			ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	25	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. Ознакомление с оборудованием для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	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
	26	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 и/или подготовка презентации на тему «Импортное холодильное 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
Раздел 3. Охрана труда и техника безопасности					
3.1. Организация охраны труда		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
	27	Организация охраны труда. Виды инструктажей. Правила охраны труда в организациях питания. Виды инструктажей.			
	28	Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве.	2	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	29	Пожарная безопасность. Правила электробезопасности, пожарной безопасности в организациях питания. Индивидуальные средства защиты. Огнетушители.	2	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и /или подготовка презентации на тему «Пожарная безопасность»	2	3	ПК 5.1-5.5 ЛР 10
Промежуточная аттестация в форме экзамена консультации			6 2		
Объем образовательной программы, всего:			72		
		в том числе теоретических занятий;	32		
		практических занятий;	26		

промежуточная аттестация, консультации - самостоятельной работы обучающегося:	6 2 6		
---	-------------	--	--

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