

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА**

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № _____ г.

Т.А. Танкова

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного профессионального стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, по профессии 16472 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г., № 914н зарегистрированного Министерством юстиции № 642.
2. Профессиональный стандарт Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)
3. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ).

Разработчик(и): Ермакова Устинья Александровна, мастер производственного обучения

Рецензент:

ИП Лоскутова О.П., предприниматель _____ О.П. Лоскутова

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной рабочей программы: учебная дисциплина входит в адаптированный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
	У. 2	подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь
	У. 3	обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства
	У. 4	производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	У. 5	проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания
Знать		
	З. 1	характеристики основных типов организации общественного питания
	З. 2	принципы организации кулинарного и кондитерского производства
	З. 3	учет сырья и хранение готовых изделий на производстве
	З. 4	устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования
	З. 5	виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются **профессиональные и**

общие компетенции:

ПК 1.3	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2	. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки.
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 72 часа, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 10 часов.

Всего занятий 62 часа:

Теоретического обучения 28 часов;

Практические занятия 34 часа;

Промежуточная аттестация:

Дифференцированный зачет 1 час.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	72
Самостоятельная учебная нагрузка	10
Всего занятий	62
Теоретическое обучение	28
Практические занятия	34
Промежуточная аттестация:	
Дифференцированный зачет	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	
Объем образовательной нагрузки	30	42	72
Самостоятельная учебная нагрузка	2	8	10
Всего занятий			62
Теоретического обучения			28
Практическое обучение	8	26	34
Промежуточная аттестация:			
Дифференцированный зачет	-	1	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

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

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1		2	3	4			5	
Раздел 1. (наименование раздела указывается строчным шрифтом)								
Тема 1 Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарского производства.	1	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	3. 1	ПК1 ПК2 ПК3 ОК1-3	1	
		Основные понятия механики. Составные части машин.						
Тема 2 Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья.	2	Практическое занятие № 1 Машинно-аппаратные схемы хлебопекарского производства и классификация оборудования.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	3. 2 3. 3	ПК1 ПК2 ПК3 ОК1-3	2	
	3	Самостоятельная работа обучающегося №1 Работа с учебным материалом. Машинно-аппаратные схемы хлебопекарского производства .	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 3. 3	ПК1.3 ПК2.4 ПК3.6 ОК1-3		
	4	Общин требования к оборудованию и его рациональной и безопасной эксплуатации.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 2 3. 3	ПК1.3 ПК3.6 ОК1-3		
	5	Практическое занятие № 2 Оборудования для транспортирования сыпучих и штучных грузов.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-3	2	
	6	Оборудование для пневматического транспортирования муки.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	3. 1	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-3		
	7	Практическое занятие №3 Оборудование для пневматического транспортирования муки.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно –	1	У. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	

			иллюстративный.					
	8	Установки для хранения и транспортирования дополнительного сырья.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	3. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	9	Практическое занятие №4 Установки для хранения и транспортирования дополнительного сырья.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	3. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	10	Машины и агрегаты для подготовки муки к производству.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	3. 1	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
Тема 3 Оборудование для дозирования компонентов.	11	Практическое занятие №5 Оборудование для подготовки дополнительного сырья.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	12	Самостоятельная работа обучающегося №2 Работа с учебным материалом: Машины и агрегаты для подготовки муки к производству.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	3. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	13	Основные способы дозирования. Дозаторы муки.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	14	Практическое занятие №6 Дозаторы и дозирующие станции для жидких компонентов.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	15	Практическое занятие №7 Дозаторы и дозирующие станции для жидких компонентов.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	16	Практическое занятие №8 Установка для дозирования заквасок и тестовых	Тип учебного занятия: формирования новых	1	У. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6	2	

		полуфабрикатов.	знаний.			ОК1-6		
	17	Самостоятельная работа обучающегося №3 Работа с учебным материалом: Дозаторы муки.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	3. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
Тема 4 Оборудование для приготовления теста	18	Практическое занятие №9 Тестоприготовительные аппараты периодического действия.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	19	Тестоприготовительные аппараты непрерывного действия.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	20	Практическое занятие №10 Тестоприготовительные аппараты непрерывного действия.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 3 У. 4 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	21	Практическое занятие №11 Тестоприготовительные аппараты непрерывного действия.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 У. 3. 33. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	22	Оборудование для выгрузки теста.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 3 У. 4 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	23	Самостоятельная работа обучающегося №4 Работа с учебным материалом: Тестоприготовительные аппараты непрерывного действия.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	3. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	

Тема 5 Оборудование для деления и формирования полуфабрикатов.	24	Практическое занятие №12 Тестоделительные машины.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 3 У. 4 З. 4 З. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	25	Практическое занятие №13 Округлительные машины.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 З. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	26	Практическое занятие №14 Закаточные машины.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 1 У. 2 З. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	27	Практическое занятие №15 Машины для формирования заготовок специальных сортов.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 З. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	28	Практическое занятие №16 Машины для формирования заготовок специальных сортов.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 3 У. 4 З. 4 З. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	29	Практическое занятие №17 Машины для формирования заготовок специальных сортов.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 З. 4 З. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	

	30	Мероприятия по устранению прилипания заготовок к рабочим поверхностям оборудования.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 3 У. 4 З. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
Тема 6 Оборудование для расстойки тестовых заготовок.	31	Практическое занятие №18 Конвейерные шкафы расстойки.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 З. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	32	Практическое занятие №19 Конвейерные шкафы расстойки.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 3 У. 4 З. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	33	Механизмы для выгрузки и посадки тестовых заготовок	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 3 У. 4 З. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	34	Самостоятельная работа обучающегося №5 Работа с учебным материалом: Механизмы для выгрузки и посадки тестовых заготовок	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 З. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	35	Механизмы для нарезки и наколки заготовок.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 3 У. 4 З. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	

Тема 7 Хлебопекарные печи.	36	Практическое занятие №20 Основные элементы печного агрегата.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 З. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	37	Практическое занятие №21 Пекарная камера.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 1 У. 2 З. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	38	Теплопередающие устройства.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 1 У. 2 З. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	39	Печи тупикового типа.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 З. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	40	Практическое занятие №22 Печи туннельного типа.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 1 У. 2 З. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	41	Практическое занятие №23 Расстойно-печные агрегаты.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 З. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	42	Печи камерного типа.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 2 У. 3 З. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	

					3. 4			
	43	Самостоятельная работа обучающегося №6 Работа с учебным материалом: Пекарная камера. Теплопередающие устройства.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная.	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	44	Эксплуатация хлебопекарских печей и правила безопасной эксплуатации.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
Тема 8 Тепловое и холодильное оборудование.	45	Практическое занятие №24 Котельные установки.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	46	Практическое занятие №25 Холодильные установки.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 3. 2 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	47	Туннельная морозильная камера.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	

					3. 4			
	48	Самостоятельная работа обучающегося №7 Работа с учебным материалом: Холодильные установки.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 У. 3 3. 2 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	49	Практическое занятие №26 Линии выработки формованного хлеба.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 2 У. 3 3. 2 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	50	Практическое занятие №27 Линии выработки подового хлеба.	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 У. 3 3. 2 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	51	Практическое занятие №28 Линии выработки мелкоштучных и булочных изделий.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6		

	52	Линии выработки специальных сортов хлебобулочных изделий.		1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	53	Практическое занятие №29 Линии выработки специальных сортов хлебобулочных изделий.	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1	У. 1 У. 2 З. 2 З. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
Тема 10 Оборудование для изготовления мучных кондитерских изделий	54	Практическое занятие №30 Оборудование для подготовки сырья и приготовления однородной массы.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний	1	У. 1 У. 2 З. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	55	Оборудование для подготовки сырья и приготовления однородной массы.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний	1	У. 1 У. 2 З. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	56	Оборудование для подготовки сырья и приготовления однородной массы.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний	1	У. 1 У. 2 З. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	57	Практическое занятие №31 Оборудование для формирования полуфабрикатов.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний	1	У. 1 У. 2 З. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	58	Практическое занятие №32 Оборудование для отделки изделий.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний	1	У. 1 У. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	

					3. 2			
	59	Комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	60	Оборудование для отделки изделий.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний	1	У. 2 У. 3 3. 2 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6		
	61	Оборудование для отделки изделий.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	62	Самостоятельная работа обучающегося №8 Работа с учебным материалом: Оборудование для подготовки сырья и приготовления однородной массы.	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
Тема 11 Оборудование для хлебохранилищ и экспедиций	63	Практическое занятие №33 Комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях.	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	64	Оборудование для транспортирования и сортировки продукции.	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия:	1	У. 1 У. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	

			индивидуальная		3. 2 3. 4			
	65	Хлебоукладочные агрегаты.	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	66	Оборудование для охлаждения и замораживания продуктов.	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	67	Машины для фасовки и упаковки.	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	68	Автоматы для упаковки сухарей.	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	69	Самостоятельная работа обучающегося № 9 Работа с учебным материалом Оборудование для охлаждения и замораживания продуктов.	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1	У. 1 У. 2 3. 2 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
Тема 12	70	Основные понятия и определения.	Метод учебного занятия: самостоятельная работа.	1	У. 1	ПК2.4 ПК3.6	3	

Элементы автоматизации процессов хлебо-пекарского производства			Форма учебного занятия: индивидуальная		У. 2 3. 2	ОК1-6		
	71	Самостоятельная работа обучающегося №10 Работа с учебным материалом: Контрольно-измерительные приборы. Автоматические регуляторы.	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	72	Дифференцированный зачет	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1	У. 1 У. 2 3. 2 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
				72				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по оборудованию предприятий общественного питания и организации производства на предприятиях общественного питания.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2017 г.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт ООО БИО Ритейл Групп [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bio-rg.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Торговое оборудование в России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tovr.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.
4. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи все по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестовых заданий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	оценка результатов выполнения практической работы;
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической работы;
производить мелкий ремонт основного технологического кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы;
производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;	оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы;
Знать:	
характеристики основных типов предприятий общественного питания;	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической работы;
учёт сырья и готовых изделий на производстве;	Оценка результатов выполнения практической работы;
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; механического, теплового и холодильного оборудования;	оценка результатов выполнения практической, самостоятельной работы;
правила их безопасного использования;	оценка результатов выполнения практической работы;
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;