

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол №
_____ Председатель МО
Танкова Т.А.

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 33.011 Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03 2022 г. N 914113н)
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): Вериги Ольга Анатольевна, 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 16675 Повар 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 72 часа, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 10 часов.

Всего занятий 62 часа:

Теоретического обучения 28 часов;

Практические занятия 34 часа;

Промежуточная аттестация:

Дифференцированный зачет 2 часа.

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	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	
Объем образовательной нагрузки	20	52	72
Самостоятельная учебная нагрузка	2	8	10
Всего занятий			62
Теоретического обучения			28
Практическое обучение	8	26	34
Промежуточная аттестация:			
Дифференцированный зачет	-	2	2
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, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Уровень освоения	Текущий контроль
1		2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания.							
Тема 1.1. Характеристика и концепция деятельности ПОП.	1	Содержание учебного материала Типы, характеристика предприятий общественного питания.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	3. 1	2	
	2	Содержание учебного материала Классификация ПОП.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	3. 2 3. 3	2	
	3	Содержание учебного материала Тарное хозяйство.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 3. 3	2	
	4	Содержание учебного материала Правила приемки сырья. Хранение сырья.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 3. 3	2	
Тема 1.2. Снабжение рабочих мест сырьем, полуфабрикатами.	5	Содержание учебного материала Организация снабжения работы складских помещений и требования к ним.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	3. 1	2	
	6	Практическая работа №1 Классификации тары.	Тип учебного занятия: практический. Метод учебного занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	У. 3 У. 4 3. 4	3	
	7	Самостоятельная работа обучающегося № 1 Ответить на контрольные вопросы по пройденному материалу.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1	У. 3 У. 4 3. 4	2	

Раздел 2. Техническое оснащение предприятий общественного питания.							
Тема 2.1. Организация рабочих мест в овощном цехе.	8	Содержание учебного материала: Организация рабочих мест в овощном цехе.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 З. 4	2	
Тема 2.2. Техническое оснащение в овощном цехе.	9	Содержание учебного материала: Общая характеристика оборудования овощного цеха.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 З. 4	2	
	10	Содержание учебного материала: Практическая работа №2 Расположение оборудования в овощном цехе.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 З. 4 З. 2	2	
	11	Содержание учебного материала: Линии обработки овощей.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 З. 2	2	
	12	Содержание учебного материала: Устройство, принцип действия оборудования овощного цеха.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 З. 4 З. 2	2	
	13	Содержание учебного материала: Правила безопасной эксплуатации оборудования овощного цеха.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 З. 4	2	
	14	Практическая работа № 3. Составление схемы способов очистки овощей и обработки овощей и картофеля на овощеочистительных машинах.	Тип учебного занятия: практический. Метод учебного занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	У. 1 У. 2 З. 2	3	
	15	Практическая работа № 4. Размещение оборудования в овощном цехе.	Тип учебного занятия: практический. Метод учебного занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	У. 1 У. 2 З. 2	3	
	16	Самостоятельная работа обучающегося № 2 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, решение задач и упражнений по образцу.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма	1	З. 2 З. 3	2	

			учебного занятия: индивидуальная.				
Тема 2.3. Организация рабочих мест в мясном цехе.	17	Содержание учебного материала:	Тип учебного занятия:	1	У. 1 У. 2 3. 2	2	
		Организация рабочих мест в мясном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов.	формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.				
Тема 2.4. Техническое оснащение мясного цеха.	18	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия:	1	У. 1 У. 2 3. 2	2	
		Оборудование мясного цеха.	формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.				
	19	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия: формирования	1	У. 1 У. 2 3. 2	2	
		Устройство, принцип работы оборудования мясного цеха.	новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.				
	20	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия: формирования	1	У. 2 У. 3 3. 2 3. 4	2	
		Техника безопасности при работе на мясорубке, фаршемешалке.	новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.				
	21	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия: формирования	1	У. 1 У. 2 3. 2	2	
		Правила безопасной эксплуатации оборудования мясного цеха.	новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.				
Тема 2.5. Организация рабочих мест в рыбном цехе.	22	Содержание учебного материала:	Тип учебного занятия: формирования	1	У. 1 У. 2 3. 2 3. 4	2	
		Организация рабочих мест в рыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов.	новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.				
Тема 2.6. Техническое оснащение рыбного цеха.	23	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия:	1		2	
		Оборудование рыбного цеха.	формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.				
	24	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия: формирования	1	У. 3 У. 4 3. 4 У. 1 У. 2 3. 2	2	
		Устройство, принцип работы оборудования рыбного цеха.	новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.				
	25	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия: формирования	1	У. 3 У. 4 3. 4	2	
		Правила безопасной эксплуатации оборудования рыбного цеха.	новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа)				

			объяснительно – иллюстративный.				
	26	Практическая работа № 5. Принцип работы оборудования МИМ- 82, МИМ – 105; МС – 150; МРМ -15; МФК 2240; РО – 1М.	Тип учебного занятия: практический. Метод учебного занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	У. 3 У. 4 З. 4	3	
	27	Практическая работа № 6. Составление схем обработки мяса и рыбы.	Тип учебного занятия: практический. Метод учебного занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	У. 3 У. 4 З. 4	3	
	28	Самостоятельная работа обучающегося № 3 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, решение задач и упражнений по образцу.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная.	1	У. 3 У. 4 З. 4	2	
Тема 2.7. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	29	Содержание учебного материала Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 З. 2	2	
	30	Содержание учебного материала Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 У. 3 З. 2 З. 4	2	
Тема 2.8. Техническое оснащение кондитерского цеха.	31	Содержание учебного материала Оборудование кондитерского цеха.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У. 1 У. 2 З. 2	2	
	32	Содержание учебного материала Устройство, принцип действия машин и механизмов оборудования кондитерского цеха.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У. 1 У. 2 З. 2 З. 4	2	
	33	Содержание учебного материала Правила безопасной эксплуатации оборудования кондитерского цеха.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 З. 2	2	
Тема 2.9. Организация учета продукции кондитерского цеха.	34	Содержание учебного материала Учет сырья и готовой продукции кондитерского цеха.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 У. 3 З. 2 З. 4	2	
	35	Практическая работа № 7. Изучение устройства машин для обработки теста и	Тип учебного занятия: практический. Метод учебного занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	У. 3 У. 4	3	

		полуфабрикатов по схемам.			3. 4		
	36	Практическая работа № 8. Составление схемы обработки теста и полуфабрикатов.	Тип учебного занятия: практический. Метод учебного занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	У. 3 У. 4 3. 4	3	
Тема 2.10. Организация рабочих мест в горячем цехе.	37	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 3. 2	2	
		Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий.					
Тема 2.11. Техническое оснащение горячего цеха.	38	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 3. 2	2	
		Оборудование горячего цеха.					
	39	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 3. 2 3. 4	2	
		Жарочные и пекарные шкафы.					
	40	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 3. 2	2	
		Устройство, принцип действия оборудования горячего цеха.					
	41	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 3. 2	2	
		Практическая работа № 9. Правила безопасной эксплуатации оборудования горячего цеха. Организация рабочего места в горячем цехе. Используемое оборудование и инвентарь.					
	42	Самостоятельная работа обучающегося № 4 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, решение задач и упражнений по образцу.	Тип учебного занятия: практический. Метод учебного занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	У. 1 У. 2 3. 2 3. 4	3	
	43	Практическая работа № 10. Устройство теплового оборудования: кипятильники, водонагреватели.	Тип учебного занятия: практический. Метод учебного занятия: частично поисковый, самостоятельная работа.	1	У. 1 У. 2 3. 2	3	
Тема 2.12. Организация рабочих мест в	44	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного	1	У. 3 У. 4	2	
		Организация рабочих мест в холодном цехе в					

холодном цехе.		соответствии с видами изготавливаемых блюд.	занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.		3. 4		
Тема 2.13. Техническое оснащение холодного цеха.	45	Содержание учебного материала Оборудование холодного цеха.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 3. 4	2	
	46	Содержание учебного материала Льдогенераторы, холодильные машины.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 3. 2	2	
	47	Содержание учебного материала Правила безопасной эксплуатации машин и механизмов оборудования холодного цеха.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 3. 2	2	
	48	Практическая работа №11. Изучение устройства и сменных механизмов по схемам, для фигурной нарезки, для перемешивания салатов и винегретов.	Тип учебного занятия: практический. Метод учебного занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	У. 3 У. 4 3. 4	3	
	49	Практическая работа №12 Устройство холодильных машин для искусственного охлаждения.	Тип учебного занятия: практический. Метод учебного занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	У. 3 У. 4 3. 4	3	
Тема 2.14. Холодильное оборудование для различных цехов.	50	Содержание учебного материала Понятие о компрессионной машине, принцип ее действия.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1		2	
	51	Содержание учебного материала Практическая работа №13 Оборудование. Холодильные шкафы, столы, салатетты, прилавки, витрины.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 3. 4	2	
	52	Практическая работа № 14. Безопасная эксплуатация холодильного оборудования.	Тип учебного занятия: практический. Метод учебного занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	У. 3 У. 4 3. 4	3	
Тема 2.15. Техническое оснащение раздаточных помещений.	53	Содержание учебного материала Оборудование для раздачи пищи.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 У. 3 У. 4 3. 4 3. 5	2	
	54	Содержание учебного материала Принцип действия оборудования для раздачи пищи.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 У. 3 У. 4 3. 4	2	

					3. 5		
	55	Содержание учебного материала Правила эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 У. 3 У. 4 3. 4 3. 5	2	
	56	Содержание учебного материала Практическая работа №15 Мармиты и линии самообслуживания, назначение, принцип работы.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 У. 3 У. 4 3. 4 3. 5	2	
Тема 2.16. Техническое оснащение вспомогательных помещений.	57	Содержание учебного материала Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 У. 3 У. 4 3. 4 3. 5	2	
	58	Содержание учебного материала Реализация изделий кухни и товаров.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 У. 3 У. 4 3. 4 3. 5	2	
	59	Практическая работа № 16. Организация отпуска готовой кулинарной продукции.	Тип учебного занятия: практический. Метод учебного занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	У. 5 3. 5	3	
Тема 2.17. Пароварочные аппараты.	60	Содержание учебного материала Классификация пароварочных аппаратов.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 3. 4	2	
	61	Содержание учебного материала Водогрейное оборудование.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У. 3 У. 4 3. 4	2	
Раздел 3. Зарубежное современное оборудование ПОП.							
Тема 3.1. Оборудование зарубежных производителей.	62	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 3. 4	2	
		Куттеры, кофеварочные аппараты. Пароконвектоматы, конвектоматы.					
	63	Содержание учебного материала Самостоятельная работа обучающегося № 5 Работа над учебным материалом, ответы на	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный	1	У. 3 У. 4 3. 4	2	

		контрольные вопросы, решение задач и упражнений по образцу.	(лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.				
Тема 3.2. Эксплуатация оборудования зарубежных производителей.	64	Содержание учебного материала Классификация оборудования зарубежных производителей.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 З. 4	2	
	65	Содержание учебного материала Принцип действия оборудования зарубежных производителей.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 З. 4	2	
	66	Содержание учебного материала Безопасная эксплуатация оборудования зарубежных производителей	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 З. 4	2	
Тема 3.3. Техника безопасности на ПОП.	67	Содержание учебного материала Производственный травматизм.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 З. 4	2	
	68	Содержание учебного материала Техника безопасности на предприятиях общественного питания.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 З. 4	2	
Тема 3.4. Организация работы по охране труда.	69	Содержание учебного материала Охрана труда на предприятиях общественного питания.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 З. 4	2	
	70	Содержание учебного материала Практическая работа № 17. Техника безопасности при работе с электрооборудованием, оказание первой помощи. Оказание первой помощи.	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 3 У. 4 З. 4	2	
	71	Дифференцированный зачет	Тип учебного занятия: практический. Метод учебного занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	1	У. 3 У. 4 З. 4	3	
	72	Дифференцированный зачет		1		3	
		<i>Всего:</i>		72			

а. 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;
учет 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;