

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

2022 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 17.05.2022
Председатель МО
Григорьева Л.И.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

3. Примерной рабочей программы дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места», утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 28.06.2021 № 01 (Зарегистрирован в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022)

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

СОДЕРЖАНИЕ

| | СТР. |
|--|-------------|
| 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |
| 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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 для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; |
| | У. 2 | Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; |
| | У. 3 | Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации |
| Знать | | |
| | З. 1 | Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; |
| | З. 2 | Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; |
| | З. 3 | Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; |
| | З. 4 | Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; |
| | З. 5 | Правила электробезопасности, пожарной безопасности; |
| | З. 6 | Правила охраны труда в организациях питания |
| Формируемые компетенции | 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 языках |

| | | |
|--|--------|---|
| | ПК 1.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| | ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| | ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| | ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 2.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| | ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. |
| | ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 3.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| | ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 4.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в |

| | | |
|--|--------|--|
| | | соответствии с инструкциями и регламентами. |
| | ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 4.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 5.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| | ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| | ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 80 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 16 часов.

Всего занятий 64 часа:

Теоретического обучения 32 часа;

Практические занятия 32 часа;

Промежуточная аттестация:

Консультации 6 часов;

Экзамен 6 часов.

1.5. Использование часов вариативной части

| Дополнительные профессиональные компетенции | Дополнительные знания, умения, практический опыт | №, наименование темы | Количество часов | Обоснование включения в рабочую программу |
|---|--|---|------------------|---|
| | | Тема 1.6. Пароварочные аппараты Оборудование зарубежных производителей. Тема 1.9. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе. Тема 1.10. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе. Тема 1.11. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе. Тема 1.12. Холодильное оборудование для различных цехов. | 20 | Необходимость знаний о новейшем устройстве и оборудовании ПОП, назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, введенных в действие на предприятиях города; особенности способов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции населению, обслуживаемому в регионе. |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной нагрузки | 80 |
| Самостоятельная учебная нагрузка | 16 |
| Всего занятий | 64 |
| Теоретическое обучение | 32 |
| Практические занятия | 32 |
| Промежуточная аттестация: | |
| Консультации | 6 |
| Экзамен | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

2.2. Учебная работа

| Виды учебной работы | 1 курс | | Всего часов |
|---|-----------|-----------|-------------|
| | 1 семестр | 2 семестр | |
| Объем образовательной нагрузки | 36 | 44 | 80 |
| Самостоятельная учебная нагрузка | 6 | 10 | 16 |
| Всего занятий | 30 | 34 | 64 |
| Теоретического обучения | 14 | 18 | 32 |
| Практическое обучение | 16 | 16 | 32 |
| Промежуточная аттестация: | | | |
| Консультации | - | 6 | 6 |
| Экзамен | - | 6 | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | | | |

2.3. Тематический план и содержание дисциплины ОП.03. Техническое оснащение предприятий общественного питания

| 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 | Формируемые компетенции | Уровень освоения | Текущий контроль |
|--|--------------------|---|--|-------------|--------------------------------------|--|------------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского | | | | | | | | |
| Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов ПОП | 1,2 | Особенности производственно-торговой деятельности предприятия. Характеристика основных типов и классов организаций питания. | Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый | 2 | З. 2 З. 3 У. 2 З. 3 | ПК1.1 ПК1.2 ОК2 ОК5 | 2 | |
| | 3,4 | Практическое занятие №1 Специализация организаций питания. Характеристика услуг ПОП | Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа | 2 | У. 3 У. 4 З. 4 З. 2 З. 3 | ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 | 3 | |
| | 5,6 | Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. | Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый | 2 | У. 3 У. 4 З. 4 З. 2 З. 3 | ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9 | 2 | |
| Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства и складского хозяйства | 7,8 | Практическое занятие №2 Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочего места повара и кондитера | Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа | 2 | З. 2 З. 3 У. 2 З. 3 | ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9 | 3 | |
| | 9,10 | Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. | Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно- | 2 | У. 3 У. 4 З. 4 | ПК1.1 ПК1.2 ОК2 | 2 | |

| | | | | | | | | |
|---|-------|---|---|---|--------------------------------------|--|---|--|
| | | Нормируемые и ненормируемые потери. Правила хранения, организация тарного хозяйства | иллюстративный, частично-поисковый | | 3. 2 3. 3 | OK5 | | |
| | 11,12 | Самостоятельная работа обучающегося №1 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач) | | 2 | У. 3 У. 4 3. 4 3. 2 3. 3 | ПК1.1 OK1 OK2 OK4 OK5 OK9 | 3 | |
| Тема 1.3 Основы организации производства | 13,14 | Особенности организации рабочего места повара в овощном цехе и мясном цехе | Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый | 2 | 3. 2 3. 3 У. 2 3. 3 | ПК1.1 OK1 OK2 OK4 OK5 OK9 | 2 | |
| | 15,16 | Особенности организации рабочего места повара в горячем цехе | Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый | | У. 3 У. 4 3. 4 3. 2 3. 3 | ПК1.1 ПК1.2 OK2 OK5 | 3 | |
| | 17,18 | Практическое занятие №3 Особенности организации рабочего места повара в холодном цехе | Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа | 2 | 3. 2 3. 3 У. 2 3. 3 | ПК1.1 OK1 OK2 OK4 OK5 OK9 | 3 | |
| | 19,20 | Организация рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). | Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый | 2 | У. 3 У. 4 3. 4 3. 2 3. 3 | ПК1.1 ПК1.2 OK2 OK5 | 2 | |
| | 21,22 | Практическое занятие №4 Организация рабочего места по производству кондитерской продукции. | Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа | 2 | У. 3 У. 4 3. 4 3. 2 3. 3 | ПК1.1 OK1 OK2 OK4 OK5 | 3 | |

| | | | | | | | | |
|--|-------|---|--|---|--------------------------------------|--|---|--|
| | | | | | | OK9 | | |
| Тема 1.4 Организация реализации готовой кулинарной продукции. | | Организация работы раздатч.. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции | Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый | 2 | У. 3 У. 4 З. 4 З. 2 З. 3 | ПК1.1 ПК1.2 OK2 OK5 | 2 | |
| | 23,24 | Практическое занятие №5 Организация рабочих мест поваров по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания. | Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа | 2 | У. 3 У. 4 З. 4 З. 2 З. 3 | ПК1.1 OK1 OK2 OK4 OK5 OK9 | 3 | |
| | 25,26 | Самостоятельная работа обучающегося №2 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач) | | 2 | З. 2 З. 3 У. 2 З. 3 | ПК1.1 ПК1.2 OK2 OK5 | 3 | |
| Раздел 2. Механическое оборудование | | | | | | | | |
| Тема 2.1 Классификация механического оборудования. Универсальные приводы, оборудование для обработки овощей | 27,28 | Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах | Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый | 2 | У. 3 У. 4 З. 4 З. 2 З. 3 | ПК1.1 OK1 OK2 OK4 OK5 OK9 | 2 | |
| | 29,30 | Практическое занятие №6 Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила | Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа | 2 | У. 3 У. 4 З. 4 З. 2 З. 3 | ПК1.1 OK1 OK2 OK4 OK5 | 3 | |

| | | | | | | | | |
|---|-------|--|--|---|--------------------------------------|--|---|--|
| | | безопасной эксплуатации | | | | ОК9 | | |
| | 31,32 | Практическое занятие №7 Изучение устройства и принцип действия Универсальных кухонных машин отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации | Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа | 2 | 3. 2 3. 3 У. 2 3. 3 | ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9 | 3 | |
| | 33,34 | Самостоятельная работа обучающегося №3 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных | | 2 | У. 3 У. 4 3. 4 3. 2 3. 3 | ПК1.1 ПК1.2 ОК2 ОК5 | 3 | |
| | 35,36 | Практическое занятие №8 Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа | 2 | У. 3 У. 4 3. 4 3. 2 3. 3 | ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9 | 3 | |
| | 37,38 | Овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги).. Правила безопасной эксплуатации | Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый | 2 | 3. 2 3. 3 У. 2 3. 3 | ПК1.1 ПК1.2 ОК2 ОК5 | 2 | |
| Тема 2.3 Оборудование для обработки мяса, рыбы | 39,40 | Практическое занятие №9 Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации мясорубки, фаршемешалки | Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа | 2 | У. 3 У. 4 3. 4 3. 2 3. 3 | ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9 | 3 | |

| | | | | | | | | |
|--|-------|---|--|---|--------------------------------------|--|---|--|
| | 41,42 | Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. | Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый | 2 | У. 3 У. 4 З. 4 З. 2 З. 3 | ПК1.1 ПК1.2 ОК2 ОК5 | 2 | |
| | 43,44 | Практическое занятие №10 Машины для измельчения мяса и рыбы | Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа | 2 | У. 3 У. 4 З. 4 З. 2 З. 3 | ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9 | 3 | |
| Тема 2.4 Оборудование для подготовки кондитерского сырь | 45,46 | Оборудование для подготовки кондитерского сырь отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, правила безопасной эксплуатации | Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый | 2 | У. 3 У. 4 З. 4 З. 2 З. 3 | ПК1.1 ПК1.2 ОК2 ОК5 | 2 | |
| | 47,48 | Машины для раскатывания теста. Машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации | Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый | 2 | З. 2 З. 3 У. 2 З. 3 | ПК1.1 ПК1.2 ОК2 ОК5 | 2 | |
| | 49,50 | Самостоятельная работа обучающегося №4 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | 2 | У. 3 У. 4 З. 4 З. 2 З. 3 | ПК1.1 ПК1.2 ОК2 ОК5 | 3 | |
| | 51,52 | Практическое занятие №11 Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов | Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа | 2 | У. 3 У. 4 З. 4 З. 2 З. 3 | ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5,ОК9 | 3 | |
| Тема 2.4 Оборудование | 53,54 | Самостоятельная работа обучающегося №5 | | 2 | У. 3 У. 4 | ПК1.1 ПК1.2 | 3 | |

| | | | | | | | | |
|--|-------|---|--|---|--------------------------------------|--|----|--|
| для процессов вакуумирования и упаковки | | Работа над учебным материалом. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации | | | 3. 4 3. 2 | OK2 OK5 | | |
| Раздел 3. Тепловое оборудование | 55,56 | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации | Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый | 2 | 3. 2 3. 3 У. 2 3. 3 | ПК1.1 ПК1.2 OK2 OK5 | 2 | |
| | 57,58 | Практическое занятие №12 Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации пищеварочных котлов | Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа | 2 | У. 3 У. 4 3. 4 3. 2 3. 3 | ПК1.1 OK1 OK2 OK4 OK5 OK9 | 3 | |
| | 59,60 | Пароконвектоматы.. Правила безопасной эксплуатации сковороды, фритюрницы | Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый | 2 | 3. 2 3. 3 У. 2 3. 3 | ПК1.1 ПК1.2 OK2 OK5 | 2 | |
| | 61,62 | Практическое занятие №13 Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа | 2 | У. 3 У. 4 3. 4 3. 2,3. 3 | ПК1.1 OK1,OK2,OK4 OK5,OK9 | 33 | |
| | 63,64 | Самостоятельная работа обучающегося №6 Работа над учебным материалом. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования | Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа | 2 | У. 3 У. 4 3. 4 3. 2 3. 3 | ПК1.1 ПК1.2 OK2 OK5 | 3 | |
| Тема 3.1 Основные характеристики варочно-жарочного | 65,66 | Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации сковороды, | Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый | 2 | У. 3 У. 4 3. 4 3. 2 3. 3 | ПК1.1 ПК1.2 OK2 OK5 | 2 | |

| | | | | | | | | |
|---|-------|--|--|----|--------------------------------------|--|---|--|
| оборудования | | фритюрницы | | | | | | |
| | 67,68 | Практическое занятие №14 Правила безопасной эксплуатации электроплиты, жарочные и пекарские шкафы | Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа | 2 | У. 3, У. 4, З. 4 З. 2 З. 3 | ПК1.1 ОК1, ОК2, ОК4 ОК5 ОК9 | 3 | |
| | 69,70 | Мармиты. Линия самообслуживания. Устройство. Правила безопасной эксплуатации | Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый | 2 | З. 2 З. 3 У. 2 З. 3 | ПК1.1 ПК1.2 ОК2 ОК5 | 2 | |
| Тема 4 Холодильное оборудование | 71,72 | Самостоятельная работа обучающегося №7 Работа над учебным материалом Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Способы охлаждения (естественное и искусственное) | | 2 | У. 3 У. 4 З. 4 З. 2 З. 3 | ПК1.1 ПК1.2 ОК2 ОК5 | 3 | |
| | 73,74 | Холодильные прилавки, ледогенератор | Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый | 2 | У. 3, У. 4, З. 4 З. 2, З. 3 | ПК1.1 ПК1.2 ОК2 ОК5 | 2 | |
| Тема 4,2 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки) | 75,76 | Практическое занятие №15 Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа | 2 | У. 3 У. 4 З. 4 З. 2 З. 3 | ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5, ОК9 | 3 | |
| | 77,78 | Практическое занятие №16 Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки | Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа | 2 | З. 2 З. 3 У. 2 З. 3 | ПК1.1 ОК1, ОК2 ОК4, ОК5 ОК9 | 3 | |
| Тема 5 Охрана труда и техника безопасности на ПОП | 79,80 | Самостоятельная работа обучающегося №8 Работа над учебным материалом. Охрана труда и техника безопасности на ПОП Оказание первой помощи пострадавшим на ПОП | | 2 | У. 3 У. 4 З. 4 З. 2 З. 3 | ПК1.1 ПК1.2 ОК2 ОК5 | 3 | |
| | | | | 80 | | | | |

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. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

7. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Дополнительные источники:

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

2. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

4. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

5. www.restoracia.ru

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 ¹ | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|--|---|
| <p>Знание: 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> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p> |
| <p>Умение: 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> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> | <p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |