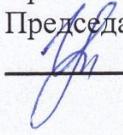


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА

2021г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол №9 от 18.05.2021 г.
Председатель МО

Григорьева Л.И.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)

3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)

4. Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))

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

Разработчики:

Псарева Ирина Александровна, преподаватель

Рецензент:
ИП Лоскутова



Лоскутова О.П.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	№4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	№8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	№16
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	№17

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППКРС.

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
Практический опыт		

<i>(если имеется)</i>		
	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, птицы, дичи.
	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.
	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.	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.	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.	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.
Формируемые компетенции (если имеется)		
	ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
	ОК09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК10.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
	ОК11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать

		предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
--	--	--

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 24 часа;

Практические занятия 36 часов;

Промежуточная аттестация:

Консультации 2 часа;

Дифференцированный зачет 2 часа.

1.5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1			Тема 1.3. Снабжение рабочих мест сырьем, полуфабрикатами. Тема 2.1. Эксплуатация оборудования ПОП. Тема 2.2. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе. Тема 2.6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе. Тема 2.10. Пароварочные аппараты Оборудование зарубежных производителей.	12	Необходимость о знаний о новейшем устройстве и оборудовании ПОП, назначение основных видов технологического оборудования и кулинарного и кондитерского производства, введённых 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	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной нагрузки	72
Самостоятельная учебная нагрузка	10
Всего занятий	62
Теоретическое обучение	24
Практические занятия	36
Промежуточная аттестация:	
Консультации	2
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	42	30	72
Самостоятельная учебная нагрузка	10	-	10
Всего занятий	32	30	62
Теоретического обучения	16	8	24
Практическое обучение	18	18	36
Промежуточная аттестация:			
Консультации	-	2	2
Дифференцированный зачет	-	2	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

2.3. Тематический план и содержание учебной 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
Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания.								
Тема 1.1. Характеристика и концепция деятельности ПОП.	1,2	Содержание учебного материала Типы предприятий общественного питания, их характеристика. Современная классификация ПОП.	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	3.1	ПК1.1 ОК2 ОК5	2	
Тема 1.2. Организация работы специализированных цехов.	3,4	Содержание учебного материала Организация работы специализированных цехов, назначение, характеристика. Организация снабжения.	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	3.2 3.3	ПК1.1 ОК2 ОК5	2	
Тема 1.3. Снабжение рабочих мест сырьем, полуфабрикатами.	5,6	Содержание учебного материала Хранение и отпуск продуктов. Тарное хозяйство. Организация работы складских помещений и требования к ним.	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У.2 3.3	ПК1.1 ОК2 ОК5	2	
	7,8	Практическая работа №1 <i>Составление схемы снабжения и приемки сырья и полуфабрикатов. Классификация тары.</i>	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.2 3.3	ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9	3	
	9,10	Самостоятельная работа обучающегося № 1 Составить схему: «Организация работы специализированных цехов». Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, решение задач и	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	3.2 3.3	ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9	2	

		упражнений по образцу						
Раздел 2. Техническое оснащение предприятий общественного питания								
Тема 2.1. Эксплуатация оборудования ПОП.	11,12	Содержание учебного материала Эксплуатация современного оборудования ПОП, правила и их безопасного использования.	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У. 3 У. 4 З. 4	ПК1.1 ОК2 ОК5	2	
	13,14	Практическая работа №2 <i>Составление схемы расстановки современного оборудования на ПОП.</i>	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 3 У. 4 З. 4	ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9	3	
	15,16	Самостоятельная работа обучающегося № 2 Составить схему: «Организация работы специализированных цехов» Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, решение задач и упражнений по образцу	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	З. 2 З. 3	ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9	2	
Тема 2.2. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.	17,18	Содержание учебного материала Общая характеристика оборудования овощного цеха. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У. 3 У. 4 З. 4	ПК1.1 ПК1.2 ОК2 ОК5	2	
	19,20	Практическая работа № 3. <i>Составление схемы способов очистки овощей и обработки овощей и картофеля на машинах CL Robot Coupe .</i>	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 3 У. 4 З. 4	ПК1.1 ПК1.2 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9	3	
	21,22	Практическая работа № 4. <i>Составление схемы примерного размещения оборудования в овощном цехе: слайсеры</i>	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная	2	У. 3 У. 4 З. 4	ПК1.1 ПК1.2 ОК1	3	

		(хлебные, рыбные).	работа.			OK2 OK4 OK5 OK9		
	23,24	Самостоятельная работа обучающегося № 4 Составить схему: «Классификация предприятий общественного питания», «Организация рабочих мест в овощном цехе». Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, решение задач и упражнений по образцу	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	У. 1 У. 2 3. 2	ПК1.1 ПК1.2 OK1 OK2 OK4 OK5 OK9	2	
Тема 2.3. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясном цехе.	25,26	Содержание учебного материала: Организация рабочих мест в мясном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов. Оборудование мясного цеха. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У. 1 У. 2 3. 2	ПК1.3 ПК1.4 OK2	2	
	27,28	Практическая работа № 5. Составление схемы организации рабочих мест в мясном цехе и оборудования МИМ-82, МИМ – 105; МС – 150; МРМ -15; МФК 2240.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК1.3 ПК1.4 OK1 OK2 OK4 OK5 OK9	3	
Тема 2.4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в рыбном цехе.	29,30	Содержание учебного материала: Организация рабочих мест в рыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов. Оборудование рыбного цеха. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У. 1 У. 2 3. 2	ПК1.3 ПК1.4 OK2	2	
	31,32	Практическая работа № 6. Составление схемы организации рабочих мест и оборудования в рыбном цехе.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 1 У. 2 3. 2	ПК1.3 ПК1.4 OK1 OK2 OK4 OK5 OK9	3	
	33,34	Практическая работа № 7.	Тип занятия: урок практический.	2	3. 2	ПК1.3	3	

		Составление схемы обработки мяса и рыбы.	Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.		3. 3	ПК1.4 OK1 OK2 OK4 OK5 OK9		
	35,36	Самостоятельная работа обучающегося № 5 Составление схемы примерного размещения рабочих мест в мясорыбном цехе. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, решение задач и упражнений по образцу	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	У. 1 У. 2 3. 2	ПК1.3 ПК1.4 OK1 OK2 OK4 OK5 OK9	2	
Тема 2.5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе.	37,38	Содержание учебного материала	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У. 1 У. 2 3. 2	ПК5.1 OK2	2	
		Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и механизмов.						
	39,40	Практическая работа № 8. Изучение устройства машин для обработки теста и полуфабрикатов по схемам: машины для просеивания муки МПМ – 800; тестомесильных машин- ТММ – 1М; МТМ - 15; МТИ -100; взбивальных машин МВ – 35М; МВ -60.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК5.1 OK1 OK2 OK4 OK5 OK9	3	
	41,42	Практическая работа № 9. Составление схемы обработки теста и полуфабрикатов.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК5.1 ПК5.2 OK1 OK2 OK4 OK5 OK9	3	
Тема 2.6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.	43,44	Содержание учебного материала	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.1 ПК2.2 OK2	2	
		Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Жарочные и пекарные шкафы (пароконвектоматы, конвектоматы, пастакукеры).						
	45,46	Практическая работа № 10.	Тип занятия: урок практический.	2	У. 1	ПК2.1	3	

		<i>Составление схемы примерного размещения оборудования в горячем цехе. Классификация современного оборудования: индукционные плиты, грили, фритюрницы, сувиды.</i>	Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.		У. 2 3. 2	ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9		
	47,48	Практическая работа № 11. <i>Изучение устройства теплового оборудования: кипятильники, водонагреватели. Современное тепловое оборудование (пароконвектоматы и т.п.).</i>	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК2.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9	3	
Тема 2.7. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.	49,50	Содержание учебного материала	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У. 1 У. 2 3. 2	ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ОК2	2	
		Организация рабочих мест в холодном цехе в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Льдогенераторы, холодильные машины, антигрили.						
	51,52	Практическая работа №12. <i>Изучение устройства и сменных механизмов по схемам, для фигурной нарезки, для перемешивания салатов и винегретов.</i>	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ОК2	3	
	53,54	Практическая работа №13. <i>Составление схемы эксплуатации сменных механизмов холодильных машин для искусственного охлаждения.</i>	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ОК2	3	
Тема 2.8. Холодильное оборудование для различных цехов.	55,56	Содержание учебного материала	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ОК2	2	
		Понятие о компрессионной машине, принцип ее действия. Холодильные шкафы, столы, салатетты, прилавки, витрины – правила эксплуатации и безопасности труда.						
	57,58	Практическая работа № 14. <i>Составление схемы по безопасной эксплуатации холодильного оборудования.</i>	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ОК2	3	
Тема 2.9. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений.	59,60	Содержание учебного материала	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У. 2 У. 3 У. 4 3. 4 3. 5	ПК1 ОК2	2	
		Оборудование для раздачи пищи. Принцип действия.						
	61,62	Практическая работа № 15.	Тип занятия: урок практический.	2	У. 5	ПК1.4	3	

		Составление схемы организации отпуска готовой кулинарной продукции.	Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.		3. 5	ПК2.8 ПК3.6 ПК5.5 ОК2		
Тема 2.10. Пароварочные аппараты Оборудование зарубежных производителей.	63,64	Практическая работа № 16. Эксплуатация водогрейного оборудования.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК2.2 ОК2	3	
	65,66	Практическая работа № 17. Составление схемы пароварочного оборудования.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК2.2 ОК2	3	
	67,68	Практическая работа № 18. Составление схемы оборудования зарубежных производителей по цеховой принадлежности.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК2.2 ОК2 ОК4 ОК5 ОК6	3	
	69,70	Консультации		2				
	71,72	Дифференцированный зачет		2			3	
		<i>Всего:</i>		72				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2016 г.
2. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места.-М.: Академия, 2018 г.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2017 г.

Дополнительные источники:

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 всё 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 и лабораторных занятий, курсовой работы, а также выполнения обучающимся 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.