

**Приложение ПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Рабочая программа ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Валуйки 2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение организаций питания** разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум» г. Валуйки Белгородской области

Разработчик:

Стадникова К. Г., преподаватель профессионального цикла ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум» г. Валуйки Белгородской области

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело(приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность, с дисциплинами:

ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья;

ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

– оценивать эффективность использования оборудования;

– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.

– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- 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;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и

	<p>поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение</p>	<p>действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная</p>

развитие.	(специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы

чрезвычайных ситуациях.	ресурсосбережение на рабочем месте	профессиональной деятельности по профессии (специальности)	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности	Планировать собственную деятельность в области организации и	Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на	Должностные инструкции Положения: по организации работы в области охраны

<p>подчиненного персонала</p>	<p>контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве. Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана. Правила внутреннего трудового распорядка Инструкции по охране труда Инструкции по охране труда при обслуживании ресторана Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания</p>
<p>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</p>	<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p> <p>Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования</p> <p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за</p>

<p>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</p>	<p>Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья</p>	<p>ними; последовательность выполнения технологических операций,</p>
---	--	---	--

<p>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</p>			
--	--	--	--

<p>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 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,</p>			
--	--	--	--

<p>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 4.1. Организовывать подготовку рабочих</p>			
---	--	--	--

<p>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 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с</p>			
---	--	--	--

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. 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</p>			
--	--	--	--

<p>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.</p>			
--	--	--	--

Личностные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Демонстрировать интерес к будущей профессии; проявлять высокопрофессиональную трудовую активность;	как организовать собственную учебную деятельность по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	Проявлять высокопрофессиональную трудовую активность; общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; принимать участие в волонтерских движениях добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;	этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в	конструктивно взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде; проявлять мировоззренческие установки на готовность молодых людей к работе	этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; правила и

	различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	на благо Отечества;	нормы взаимодействия с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Проявлять экологическую культуру, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;	Этические правила и нормы общения с представителями различных этнокультур, социальных, конфессиональных и иных групп.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	разумно использовать природные ресурсы нашей страны	правила хранения запасов и сырья, соответствующие сохранению и разумному использованию природных запасов планеты.
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	Принимать участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде;	проявлять высокопрофессиональную трудовую активность общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных

			обстоятельствах;
--	--	--	------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	100
в том числе:	
теоретическое обучение	56
лабораторные занятия	12
практические работы	20
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
консультации	6
экзамен	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ЛР 4 ЛР 8 ЛР 10 ЛР 14	1,2
	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания. Основные классы общественного питания.			
Тема 1. <i>Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания.</i>	Содержание учебного материала	8	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 8 ЛР 10 ЛР 14	1,2
	Характеристика основных типов предприятий общественного питания.			
Тема 2. <i>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</i>	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4 ЛР 4	2,3
	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ ЛПЗ №1 Устройство, принцип работы, правила безопасного использования машин для обработки овощей.	2	ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14	
Тема 3. <i>Организация складского хозяйства предприятий общественного питания.</i>	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК5.1-5.5	2,3
	Организация работы складских помещений. Правила приемки, хранения и отпуска сырья. Организация тарного хозяйства.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		

	ЛПЗ №2 Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.		ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 8 ЛР 10 ЛР 14	
Тема 4. <i>Основы организации производства.</i>	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4	2,3
	Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14	
ЛПЗ № 3 Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.				
Тема 5. <i>Основы организации производства.</i>	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5	2,3
	Организация работы птицебельного цеха. Организация работы рыбного цеха.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4	
ЛПЗ № 4 Техническое оснащение зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов приготовления полуфабрикатов.				
Тема 6. <i>Основы организации производства.</i>	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	2,3
	Характеристика организации рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе. Организация работы горячего цеха.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14	
ЛПЗ № 5 Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья.				
Тема 7.	Содержание учебного материала		ОК1-7,9,10	2,3

Основы организации производства.	Организация работы холодного цеха.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ ЛПЗ № 6 Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации оборудования для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14	
	Содержание учебного материала			
Тема 8. Основы организации производства.	Организация работы моечной кухонной посуды. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4	2,3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14	2,3
	ЛПЗ № 7 Классификация теплового оборудования.			
Тема 9. Основы организации производства.	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	2,3
	Организация работы кондитерского цеха. Организация работы мучного цеха.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ ЛПЗ № 8 Ознакомление с устройством, принципом работы, правилами безопасной эксплуатации теплового оборудования.	4	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 10 ЛР 14	
Тема 10. Организация реализации готовой кулинарной	Содержание учебного материала			
	Организация работы задач. Общие требования к хранению и отпуску	4	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5	2,3

<i>продукции.</i>	готовой кулинарной продукции.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14	
Тема 11. <i>Организация реализации готовой кулинарной продукции.</i>	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14	2,3
	Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции.			
Тема 12. <i>Учет сырья и готовой кулинарной продукции на производстве.</i>	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ЛР 4	2,3
	Складской учет продуктов(сырья) и товаров. Учет продуктов на производстве(кухне).			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		ЛР 6	
	ЛПЗ№9 Правила безопасной эксплуатации электрических плит и газового оборудования.	2	ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14	
Тема 13. <i>Учет сырья и готовой кулинарной продукции на производстве.</i>	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2,3
	Учет продуктов в кондитерских цехах. Учет продуктов в цехах по производству полуфабрикатов. Реализация изделий кухни и товаров.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.	2	ПК 6.4	
	ЛПЗ№10 Правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования и кипятильников.		ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10	

			ЛР 14	
Тема 14. <i>Техническое оснащение предприятия.</i>	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14	2,3
	Общие сведения о машинах. Универсальная кухонная машина.			
Тема 15. <i>Техническое оснащение предприятия.</i>	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5	2,3
	Машины для обработки овощей и картофеля.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ. ЛПЗ№11 Оборудование для раздачи пищи.	2	ПК 5.2 ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14	
Тема 16. <i>Техническое оснащение предприятия</i>	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14	1.2
	Машины для измельчения мяса и рыбы.			
Тема 17. <i>Техническое оснащение предприятия</i>	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	2,3
	Машины кондитерского цеха. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.			

	Тематика практических занятий и лабораторных работ.	2	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14	
	ЛПЗ №12 Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.			
<i>Тема 18.</i> <i>Тепловое оборудование.</i>	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 4	1,2
	Общие сведения о тепловом оборудовании.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.	4	ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14	
	ЛПЗ №13 Организация работы по охране труда.			
<i>Тема 19.</i> <i>Тепловое оборудование.</i>	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 4	
	Варочное оборудование. Жарочно-пекарное оборудование.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.	2	ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14	
	ЛПЗ №14 Оборудование зарубежных производителей.			
<i>Тема 20.</i> <i>Тепловое оборудование.</i>	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	
	Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование.			

	Оборудование для раздачи пищи.		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14	
Тема 21. <i>Холодильное оборудование.</i>	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14	
	Основы холодильной техники. Классификация холодильного оборудования.			
<p>Консультации:</p> <p><i>Тема 1. Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания.</i></p> <p><i>Тема 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</i></p> <p><i>Тема 3. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания.</i></p> <p><i>Тема 4. Основы организации производства.</i></p> <p><i>Тема 5. Основы организации производства.</i></p> <p><i>Тема 6. Основы организации производства.</i></p> <p><i>Тема 7. Основы организации производства.</i></p> <p><i>Тема 8. Основы организации производства.</i></p> <p><i>Тема 9. Основы организации производства.</i></p> <p><i>Тема 10. Организация реализации готовой кулинарной продукции.</i></p> <p><i>Тема 11. Организация реализации готовой кулинарной продукции.</i></p> <p><i>Тема 12. Учет сырья и готовой кулинарной продукции на производстве.</i></p> <p><i>Тема 13. Учет сырья и готовой кулинарной продукции на производстве.</i></p> <p><i>Тема 14. Техническое оснащение предприятия.</i></p> <p><i>Тема 15. Техническое оснащение предприятия.</i></p>				
		6		

Тема 16. Техническое оснащение предприятия
Тема 17. Техническое оснащение предприятия
Тема 18. Тепловое оборудование.
Тема 19. Тепловое оборудование.
Тема 20. Тепловое оборудование.

Экзамен

6

Всего

100

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства.

1) Основное оборудование:

- посадочных мест по количеству обучающихся – 25;
- рабочее место преподавателя – 1;
- компьютер с выходом в Интернет.

2) Учебно -наглядные пособия:

- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- инструкции по ТБ;
- методическая литература, учебные и лабораторные пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные документы:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2017.- 240с.
2. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учеб.пособие.- М.: ИЦ «Академия», 2014.- 432с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник .-М. ИЦ «Академия», 2014.- 320с.

Информационные- ресурсы:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Знаниум».
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>
4. ЭБС "Юрайт"<https://biblio-online.ru/>
5. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
6. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
7. www.restoracia.ru

Периодические издания

1. //Питание и общество - профессиональный кулинарный журнал, научно - производственное издание
2. //Кондитерское производство - научно-профессиональный журнал
3. //Школа гастронома - профессиональный журнал для поваров и кондитеров (рецепты)
4. //Кулинарный практикум - научно-популярный журнал для кулинаров.
5. //Школа кулинара - научно-популярный журнал для кулинаров.
6. //Будь здоров - научный журнал
7. //Охрана труда и пожарная безопасность - научно-популярный журнал
8. //Вестник образования – научно-методический журнал
9. //Методист – научно – методический журнал
- 10.//Среднее специальное образование – методический журнал

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения 1	Критерии оценки 2	Формы и методы оценки 3
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания 	<p>Классифицирует технологическое оборудование. Даёт основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.</p> <p>Описывает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности, правила охраны труда в организациях питания <p>Применяет методики расчета производительности технологического оборудования.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета виде письменных/ устных ответов.</p>
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	

<p>оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования 	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий.</p> <p>Чёткое планирование действий с последующим анализом корректности плановых мероприятий.</p> <p>Контроль графиков технического обслуживания оборудования.</p> <p>Взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ <p>Промежуточная аттестация: дифференцированного зачета</p>
---	---	---

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается