



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора № 243
«01» сентября 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения очная

Курс 1

Семестр 1-2


Когалым, 2018

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 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)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)).

Организация-разработчик: БУ «Когалымский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения социально-экономического профиля
Протокол № 4 от «29 » мая 2018г.

Руководитель МО:  _____
подпись

СОГЛАСОВАНО

Педагог – библиотекарь

 _____

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС  _____ И.В. Рыбакова

Разработчики:

Рыбакова Ирина Викторовна, преподаватель первой квалификационной категории БУ «Когалымский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с техническим оснащением и организацией рабочего места на предприятиях общественного питания;
- подготовка студентов к применению знаний и умений по дисциплине в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 и использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

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; 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.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия) Введенные требования из ТО WSR(32часа) *.	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 поиска. Выделение	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 действия. Определять	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 смежных сферах. Структура плана для

	<p>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 критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>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>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>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 развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории</p>

	современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	профессионального и личностного развития.	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.	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 чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии(специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.</p>	<p>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 объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>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.</p>
<p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению: - полуфабрикатов, - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных и горячих сладких</p>	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую</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</p>

	<p>блюд, десертов, напитков, - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства для ухода за оборудованием, инвентарём, инструментами, кухонной посудой. Владеть техникой ухода за весоизмерительном оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого режима в холодильном оборудовании. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни (кондитерского цеха) по обработке сырья и приготовлению: - полуфабрикатов, - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,</p>	<p>правила ухода за ними. последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП). Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования)</p>
--	--	--	---

	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>- холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Рационально организовать рабочее место с учётом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты.</p>	<p>упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей.</p>
--	---	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	116
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
Лабораторные занятия	10
практические занятия	12
контрольные работы	5
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	20
в том числе:	
- подготовка сообщения	2
- заполнение таблицы	2
- выполнение схем	2
- подготовка реферата по теме	4
- работа над учебным материалом	4
- зарисовка посуды	2
- создание электронных презентаций	2
- подготовка к итоговой аттестации	2
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

Курс	Всего часов	из них										Форма промежуточной аттестации
		Аудиторные занятия 96		Лекционные занятия 74		Практические занятия 12		Лабораторные работы 10		Внеаудиторная самостоятельная работа 20		
		I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	
1	116	62	34	50	24	12		-	10	6	14	Дифференцированный зачет на 2 семестре

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Оцениваемые элементы компетенций
1	2	3		
	Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства предприятий общественного питания.			
Семестр 1				
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания.	Содержание учебного материала	10		
	1 Классификация, основные типы и классы организаций питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	2 Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся № 1. Подготовить презентацию по теме «Характеристика основных типов организаций питания».</i>	2	2	
	3. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Функции предприятий общественного питания.	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	<i>Самостоятельная работа обучающихся № 2. Составление электронной презентации по теме: «Виды меню».</i>	2	2	
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	Содержание учебного материала	35		
	1 Характеристика технологических процессов, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	2 Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2		
	3 Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.	2		
	4 Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания и требования к ним. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки продовольственных товаров, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	2		
	5			
	<i>Самостоятельная работа обучающихся № 3 Подготовка сообщения по теме: «Инновации в организации работы складских помещений».</i>	2	2	
	6 Оперативное планирование производства на предприятиях общественного питания и технологическая документация. Виды меню. Оперативный контроль над работой производства.	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Практическое занятие № 1. Составление разных видов меню.	2	2	

	7	Организация работы овощного цеха.		1	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Практическое занятие № 2. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).		2	2	
	8	Организация работы мясного цеха.		1	
	Практическое занятие № 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции		2	2	
	9	Организация работы зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Практическое занятие № 4. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции		2	2	
	10	Организация работы холодного цеха.		1	
	Практическое занятие № 5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля мяса и рыбы. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования		2	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	11	Организация работы мучного цеха.	2	1	
	12	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.	2	1	
	Организация рабочих мест повара по реализации горячей кулинарной продукции.			1	
	13	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.	2	1	
	14	Организация работы в подсобных помещениях: моечная кухонной посуды, инвентаря и оборудования, моечная столовой посуды и приборов, помещение для нарезания хлеба.	2	1	
	15	Организация работы раздаточной.	2	1	
	Контрольная работа № 1 по темам 1.1 и 1.2. 25		2	2	
Тема 1.3. Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание учебного материала		4		
	1	Услуги общественного питания и требования к ним.	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	2	Характеристика методов и форм обслуживания.	2		
Тема 1.4. Торговые	Содержание учебного материала				

помещения. Подготовка к обслуживанию потребителей.	1	Виды и характеристика торговых помещений. Интерьер предприятий общественного питания.	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	2	Подготовка торгового зала. Расстановка мебели. Подготовка посуды, приборов, столового белья. Сервировка столов.	2		
Тема 1.5. Столовая посуда, приборы, столовое бельё.	Содержание учебного материала		9		
Тема 1.6. Учет сырья и готовой продукции на производстве	1	Виды столовой посуды и столовых приборов. Характеристика и ассортимент фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды. Зарисовка столовых приборов и фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	2	Характеристика и ассортимент стеклянной и хрустальной посуды. Зарисовка столовых приборов	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	3	Характеристика металлической посуды. Зарисовка столовых приборов	2	1	
	4	Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов. Зарисовка столовых приборов	2	1	
		Складской учет продуктов и товаров на кухне	2	1	
		Учет продуктов в кондитерских цехах	2	1	
		Учет продуктов в цехах по производству полуфабрикатов. Реализация изделий кухни и товаров.	2	1	
		Контрольная работа №2 за 1 семестр	1	2	
	Итого за 1 семестр	<i>Лекций – 50 Практич- 12 Самост - 6</i>			
	2 семестр				
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			лекций 24 Лаборат – 10 Самост - 14		
Тема 2.1. Механическое оборудование.	Содержание учебного материала		42		
	1	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности..	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2		
		<i>Самостоятельная работа обучающихся № 4.</i> Составление схемы услуг общественного питания. Изготовление карточек по формам обслуживания.	2		
		<i>Самостоятельная работа обучающихся № 5.</i> выполнение заданий в рабочей тетради по теме 1: «Универсальные приводы», ответы на контрольные вопросы (стр 7-11)	2	2	
		Лабораторная работа № 1. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с видами изготавливаемых блюд	2	2	

		<i>Самостоятельная работа обучающихся № 6.</i> выполнение заданий в рабочей тетради по теме 4 «Машины для очистки картофеля и овощей», ответы на контрольные вопросы (стр 12-21)	2	2	
3		Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.1-ПК5.5
		<i>Самостоятельная работа обучающихся № 7.</i> выполнение заданий в рабочей тетради по теме 1: «Машины для обработки мяса и рыбы» , ответы на контрольные вопросы (стр 22-34)	2	2	
4		Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
5		Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2		
		Лабораторная работа № 2. Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для обработки и нарезки овощей и освоение навыков безопасной эксплуатации машин: картофелеочистительные, овощерезательные, протирачные машины. Подбор необходимого оборудования для обработки овощей			
		Лабораторная работа № 3. Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для обработки мяса и рыбы и освоение навыков безопасной эксплуатации: мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочная машина, мясорыхлительная машина. Подбор необходимого оборудования для обработки мяса и рыбы.			
		Лабораторная работа № 4. Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для приготовления теста и полуфабрикатов и освоение навыков безопасной эксплуатации: тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины. Подбор необходимого оборудования для приготовления теста.			
		<i>Самостоятельная работа обучающихся № 8</i> выполнение заданий в рабочей тетради по теме: «машины для обработки муки и теста», ответы на контрольные вопросы (стр 35-45)	2	2	
Тема 2.2. Тепловое оборудование.	Содержание учебного материала		30		
	1	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.Характеристика основных способов нагрева. Автоматикабезопасности. Правила безопасной эксплуатации.	2		ОК1-7, 9,10

	2	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пищеварочные котлы. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	1	ПК1.1- ПК5.5
		<i>Самостоятельная работа обучающихся № 9. Выполнение презентации по теме " тепловое оборудование". Работа над учебным материалом.</i>	2	2	
	3	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	4	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2		
		<i>Самостоятельная работа обучающихся № 10. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.</i>	2	2	
Тема 2.3. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала		16	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	1	Классификация и общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2		
		Лабораторная работа № 5 Ознакомление с устройством, принципом действия варочного оборудования и освоение правил безопасной эксплуатации. Подбор необходимого варочного оборудования.	2		
		Виды торгово-холодильного оборудования, их характеристика и правила безопасного использования. Холодильные прилавки и витрины, назначение и характеристика. Освоение правил безопасной эксплуатации: холодильные шкафы, сборно-разборные холодильные камеры, прилавки-витрины, льдогенератор».	2		
		Дифференцированный зачет	2		
		Всего	116		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- Комплект мебели:
- Офисный стол для преподавателя
- Стол ученический
- Стул ученический

Средства для проведения практических работ:

- модели или плакаты: МВ-6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод УП-0,6, весы механические, блендер, кофеварка;
- манометр;
- рабочие инструменты;
- механические передачи.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением.

3. Плакаты, таблицы.

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Windows XP.
2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office.
3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.).

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий

Основные источники для студентов:

Основная литература:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Ростов Н/Дону: Феникс, 2016. – 220 с. – Текст: непосредственный.
2. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина. – М.: Академия, 2018. – 234 с. – Текст: непосредственный.
3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г.

Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1003603> (дата обращения: 17.01.2020)

4. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-100623-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/915105> (дата обращения: 17.01.2020)

Основные источники для преподавателя:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798.
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Интернет-ресурсы для преподавателя:

Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/ 2. Портал оборудования <http://www.oborud.info/> 3. Пищевое оборудование https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/

Методические разработки:

1. Нормативные документы дисциплины (примерная программа дисциплины, рабочая программа дисциплины, паспорт кабинета, журнал по технике безопасности, инструкции по технике безопасности, критерии оценок)
2. КОС.
3. Материалы для самостоятельного освоения учебных тем.
4. Учебные пособия «Сборник лабораторных работ», «Сборник практических заданий».
5. Учебно-методические пособия по проведению практических занятий.
6. Методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков.
7. Презентации учебных курсов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Умения:	
Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Экспертная оценка выполнения практической работы. Индивидуальный устный опрос. Оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы.
Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	Экспертная оценка выполнения практической работы
Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Экспертная оценка выполнения практической работы
Знания:	
Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	Тестирование, индивидуальный устный и письменный опрос
Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации	тестирование, индивидуальный письменный опрос, защита реферата
Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции	индивидуальный письменный опрос
Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции	Фронтальный опрос, индивидуальный письменный и устный опрос, тестирование Экспертная оценка выполнения практической работы
Правила электробезопасности, пожарной безопасности	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос
Правила охраны труда в организациях питания	Фронтальный опрос, индивидуальный устный и письменный опрос Просмотр презентаций Тестирование
Примечание: * - освоенные профессиональные компетенции и основные показатели оценки результата, соответствующие требованиям TO WSR/WSI.	

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	