**Областное государственное бюджетное профессиональное**

**образовательное учреждение**

**«Барышский индустриально – технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»**

**по программе базовой подготовки**

**специальности** 43.01.09 Повар,кондитер

**квалификация**  повар,кондитер

**форма обучения** очная

**Барыш 2022г.**

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе

Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии

(профессиям) среднее профессионального образования (далее СПО)

43.09.01. ПОВАР, КОНДИТЕР

Организация-разработчик: ОГБПОУ БИТТ

Разработчик:

преподаватель спецдисциплин: О.В.Корсакова

**Рассмотрена УТВЕРЖДАЮ**

на заседании ЦМК И.О. Директора ОГБПОУ «БИТТ»

Председатель МЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_Д.В.Черник

\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол

№\_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_2022 г. №\_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…………………………………………………………4

Структура и содержание рабочей программы учебной дисциплины…………………………………………………………10

Условия реализации учебной дисциплины………………………16

Контроль и оценка результатов освоения

учебной дисциплины…………………………………………….17

***1.*ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.3 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**1.1.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет в формировании и развитии ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК5,ОК6,ОК7,ОК9,ПК2.1.-2.8,ПК3.1,-3.6,ПК4.1-4.5,ПК5.1-5.5

3.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины студентами осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЛР** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 2.1.-2.8,ПК 3.1,-3.6,ПК 4.1-4.5,ПК 5.1-5.5 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК5,ОК6,ОК7,ОК9.ЛР17,Лр18,ЛР19 | **У1.**организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  **У2.** определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  **У3.**подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации  **У4.**проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства | **З1**.классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  **З2**.принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  **З3**.правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  **З4**.способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности;  **З5**.правила охраны труда в организациях питания.  **З6.** основы технического оснащения и организации рабочего места;  **З7**. основные типы организаций общественного питания и используемое ими оборудование;  **З8.** устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правил их безопасного использования;  **З9.** виды раздач и правил отпуска готовой кулинарной продукции  . |

**В результате изучения**дисциплины студент**должен освоить**следующие**общие и**

**профессиональные компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, |
|  | кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| 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 |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, |
|  | кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 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 |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, |
|  | кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с 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 |
|  |  |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, |
|  | мучных кондитерских изделий 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 |
|  |  |

Освоение учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, |
| применительно к различным контекстам. |
|  |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для |
| выполнения задач профессиональной деятельности. |
|  |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное |
| развитие. |
|  |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, |
| руководством, клиентами. |
|  |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с |
| учетом особенностей социального и культурного контекста. |
|  |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное |
| поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
|  |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, |
| эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
|  |
|  |  |
|  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления |
| 8ОК 08 | здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания |
|  | необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и |
| иностранном языке. |
|  |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

9

**Использование электронных образовательных ресурсов(ЭОР)**

В соответствии с изменениями статья 108 Федерального закон гот 29.12.2012 г.№273»Об образовании в Российской Федерации» - дополнена пунктом следующего содержания. «При угрозе возникновения и (или)возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введения режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации, введение режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации: либо на ее части: реализация образовательных программ осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах или в перечне профессий, направлений подготовки, специальностей, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно дистанционных образовательных технологий, если реализация указанных образовательных программ без применения указанных технологий и перенос сроков обучения невозможны»

При реализации основной профессиональной программы допускается использование дистанционных образовательных технологий, электронных и цифровых образовательных серверов и платформ, работающих в онлайн – режиме. Темы, переносимые в дистанционное обучение:

1.Тема 2.Организация и техническое оснащение производства -8час.

2. Тема4.Организация работы доготовочных цехов - 4час.

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|  | **82** |
| |  | | --- | | **Обязательная учебная нагрузка** | | **82** |
| **Самостоятельная работа** | **2** |
|  |  |
| **в том числе: теоретическое обучение** | **40** |
|  |  |
| **практические занятия** | **40** |
|  |  |

**Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета***

10

**1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплиныОП.03. Техническое обслуживание и организация рабочего места**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** |  | **Объем** | **в** | **Коды компетенций и личностных результатов,**  **формированию которых способствует элемент программы** | | | | | | | | | | | | |
| **разделов и тем** |  | **часах** |  |  | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |
| **1** | ***2*** | ***3*** | | |  |  | | | | |  | | |  | | |
|  | **Раздел 1 Характеристика предприятий общественного питания.** |  |  |  |  | | | | | | |  | | |  | | |
| **Тема 1.1.** | **Содержание учебного материала** | **5** | | |  |  | | | | |  | | |  | | |
| **Характеристика**  **основных предприятий общественного питания** | Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания. |  | **3** |  | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | | | | | | |  | | |  | | |
| **Самостоятельная работа:** Подготовка реферата «Общественное питание в современных условиях |  | **2** |  |  | | | | | | |  | | |  | | |
| **Тема 1.2. Организация** | **Содержание учебного материала** |  | **3** |  | | | | | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | | |  | | |  | | |
| Организация снабжения предприятий ОП сырьём, полуфабрикатами, оборудованием, инвентарём, спецодеждой. Источники. Составление заявок на сырье. Количественная и качественная приемка |
| **снабжения** | продуктов на склад. Складское хозяйство. Тарное хозяйство. Организация весового хозяйства. Правила  хранения продуктов |  |  | | | | | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | | |  | | |
|  |  |  |  | | | | |  | | |  | | |  | | |
| **Практические занятия** |  |  |  | | | | |  | | |  | | |  | | |
|  |  |  |  | | | | |  | | |
|  | Составление заявок на сырье |  | **5** |  | | | | | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | | |  | | |  | | |
|  | Отработка приёмов работы на весоизмерительном оборудовании |  | | | | |  |  | |  | | |  | | |
|  | **Содержание учебного материала** | **5** | | | | |  |  | |  | | |  | | |
| **Тема 1.3.** | Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. |  | **2** |  | | | | | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | | |  | | |  | | |
| **Организация питания** | . Общие требования к производственным помещениям. Требования к специализированному рабочему месту повара. Оснащение оборудованием и инвентарём. |  |  |  | | | | |  | | |  | | |  | | |
| **Практические занятия** |  | | | | |  |  | |  | | |  | | |
|  | Отработка приёмов организации рабочего места повара |  | **3** |  | | | | | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | | |  | | |  | | |
|  |  |  | 11 | | | | | | | |  | | |  | | |

**Раздел 2. Организация и техническое оснащение производства**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 2.1** | | **Содержание учебного материала** | **8** |  | |  | |  |  | |
|  | | Понятие о машине. Основные части и детали машин, их назначение. Требования к техническим машинам. Общие сведения об оборудовании предприятий ОП. Классификация оборудования | **4** |  | | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | |  |  | |
|  | | Правила эксплуатации и использования. Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин |  |  | |  | |  |  | |
|  | |  |  |  | |  | |  |  | |
| **Практическая работа** |  |  | |  | |  |  | |
|  | |  |  | | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | |  |  | |
| Изучение основных узлов и деталей механического оборудования. | **4** |  | |  | |  |  | |
|  | | Изучение основных узлов и деталей универсальных приводов. |  |  | |  | |  |  | |
| **Тема 2.2 Организация работы заготовочных цехов предприятий общественного питания** | | |  |  | |  | |  |  | |
|  | |  |  |  | |  | |  |  | |
| **Организация**  **работы овощного цеха** | | **Содержание учебного материала** | **6** |  | |  | |  |  | |
| Организация работы овощного цеха. Машины для обработки овощей Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Оснащение оборудованием и инвентарём | **3** |  | | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | |  |  | |
|  |  |  | |  | |  |  | |
| **Практическая работа** |  |  | |  | |  |  | |
|  | |  |  |  | |  | |  |  | |
|  | | **Машины для обработки овощей.** Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Оснащение оборудованием и инвентарём.  Составить схему организации рабочего места в овощном цехе. | **3** |  | | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | |  |  | |
|  | |
|  | |  |  | | |  | |  |  | |
| **Тема**2.2.2 | | **Содержание учебного материала** | **3** |  | |  | |  |  | |
| **Организация** | | Организация работы рыбного цеха. **Машины для обработки рыбы.** Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Оснащение - | **1** |  | | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | |  |  | |
| **работы** | |  |  | |  |  | |
| оборудованием и инвентарём. |  |  | |  | |  |  | |
| **рыбного цеха** | |  |  | |  | |  |  | |
| **Практическая работа**Изучение устройства и принципа действия рыбоочистительного механизма  Составить схему организации рабочего места в рыбном цехе. | **2** |  | | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | |  |  | |
|  | |  | |  |  | |
|  | |
|  | |  |  | |  |  | | |
| **Тема**2.2.3 **Организация работы мясного цеха** | | **Содержание учебного материала** | **6** |  | |  |  |  | |
|  | | Организация работы мясного цеха. **Машины для обработки мяса** Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Оснащение оборудованием и инвентарём | **2** |  | | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 |  |  | |
| **Практическая работа** |  |  | |  |  |  | |
|  | | |
| Изучение устройства и принципа действия мясорубки  Изучение устройства и принципа действия мясорыхлителя и фаршемешалки. Изучение устройства и принципа действия машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы. Изучение устройства и принципа действия машины для измельчения сухарей и других сухих продуктов. Подбор универсальных приводов для работы в мясном и рыбном цехе. | **4** |  | |  |  | | |
| ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | | | |
|  |  |  | |  |  |  | |
|  |  | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  | |
| **Тема 2**.3**Организация работы доготовочных цехов предприятий** | |  |  |  | |  |
|  | **Содержание учебного материала** | **4** |  |  | |  |
| **Тема 2**.3**.1**  **Организация работы холодного цеха** | Организация работы холодного цеха. Машины для нарезки гастрономических товаров. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования | **1** |  | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | |  |
|  |  |  |  | |  |
| **Практическая работа** Изучение устройства и принципа действия машины для нарезки гастрономических товаров, варёных овощей и машины для перемешивания салатов и винегретов | **3** |  |  | |  |
|  |  | | |  |
|  | Изучение устройства и принципа действия машины для нарезки гастрономических товаров, варёных овощей и машины для перемешивания салатов и винегретов - |  | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | | |  |
|  |  |  |  | | |  |
|  |
| **Организация работы горячего цеха** | **Содержание учебного материала** | **11** |  | |  |  |
|  | Организация работы горячего цеха. Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Аппараты СВЧ. Пароконвекторы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования | **5** |  | | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 |  |
|  |  |  | |  |  |
| **Практическая работа** | **6** |  | | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 |  |
|  |  |  | |  |  |
| Изучение устройства и принципа действия стационарного и опрокидывающегося пищеварочных котлов. Изучение устройства и принципа действия пароварочного шкафа и сосисковарки Изучение устройства и принципа действия вращающейся жаровни для блинчиков, автоматов для производства пирожков, пончиков, оладий. Изучение устройства и принципа действия жарочного шкафа и хлебопекарной печи Изучение устройства и принципа действия электроплит. Изучение устройства и принципа действия кипятильника |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **Содержание учебного материала** | **6** |  |  |  |
|  |  | Организация работы кондитерского цеха. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Машины для подготовки кондитерского сырья. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования | |  |  | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 |  |
| **Тема 2.4** |  |  | | **2** |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |
| **Организация** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Практическая работа** | |  |  |  |  |
| **работы** |  | Изучение устройства и принципа действия мукопросеивателя. | |  |  | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 |  |
| **кондитерского** |  | Изучение устройства и принципа действия тестомесильной и тестораскаточной машин Изучение устройства и принципа действия взбивальной машины . | | **4** |  |  |  |
|  |  | | **Содержание учебного материала** | **4** |  |  |  |
| **Тема 2.5.** |  | Организация работы раздаточной. Виды. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты. Тепловые шкафы и стойки. Охлаждаемые стойки. Правила отпуска готовой продукции. Контроль готовой продукции | | **2** |  | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 |  |
|  | |  |
| **Организация**  **работы** |  |  | |  | |  |  |
|  | **Практическая работа** | | **2** |  | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 |  |
| **раздаточной** |  |  |  |
|  | Составление инструкции и проведение бракеража готовой продукции. | |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Тема 2.6** |  |  | **Содержание учебного материала** | **3** |  |  |  |
| **Организация** |  | Организация работы вспомогательных помещений (хлеборезка, моечная столовой и кухонной посуды). Оборудование вспомогательных помещений. | | **2** |  | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 |  |
|  |  | |  |  |
| **работы** |  |  |  |  |  |
|  | **Практическая работа** | | **1** |  |  |  |
| **вспомогательных** |  |  |  | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 |  |
|  |  | Составление перечня препаратов для обработки столовой посуды и приготовление растворов |  |  |
| **цехов** |  |  |  |  |
| **Тема2.7.**  **Холодильное оборудование** |  |  | **Содержание учебного материала** | **3** |  |  |  |
|  | Способы получения холода. Холодильное оборудование, назначение и устройство, принципы работы, правила безопасного использования. Характеристика компрессионного холодильного оборудования | |  |  | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 |  |
|  | . Виды холодильного оборудования для цехов и помещений предприятий общественного питания | | **2** |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |
|  |  | **Практические занятия** | | **1** |  | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 |  |
|  |  |  | Составление инструкции по правилам эксплуатации холодильного оборудования. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | |  | | |  |
|  | **Содержание учебного материала** | **5** | |  |  | |  |
| **Тема 4** | Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика | **4** | |  | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | |  |
| **Организация** |  |  |  |
| Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов. |  | |  |  | |  |
| **обслуживания**  **посетителей** |  |  | |  |  | |  |
| **Практические занятия** |  | |  |  | |  |
|  | |  |  | |  |
| Моделирование сервировки столов. | **1** | |  | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | |  |
|  |  | |  |  | |  |
| **Раздел 3. Охрана труда и техника безопасности** | |  | |  |  | |  |
|  | **Содержание учебного материала** | 3 | |  |  | |  |
|  | Охрана труда как комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на производстве. | **2** | |  | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | |  |
| **Тема 3.5.** |  | | |  |
| **Охрана труда и пожаробезопасность** | Техника безопасности на производстве. Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.  Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания  Промышленная экология. |  | | |  | |  |
|  | |  |  |
|  |  | | |  |
|  |  |  | | |  | |  |
|  | **Практическая работа** | **1** | |  | ПК 2.1. ОК1ОК2 ОК9 ЛР6 ЛР7 ЛР8,ЛР16 | |  |
|  |  |  |  |
|  | Отработка приёмов первой доврачебной помощи при производственном травматизме. |  |  |
|  |  | |  |  | |  |
|  | ***Дифференцированный зачет*** | ***2*** | |  |  | |  |
|  | **Всего:** | ***82*** | |  |  | |  |
| *Пояснения:* |  |  | |  |  | |  |

https://fsd.multiurok.ru/html/2017/10/08/s_59da77e81dabd/706619_17.png

1. *- требования ФГОС СПО,*
2. *- требования WSI/ WSR,*
3. *- требования профстандартов*

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

15

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. **Материально-техническое обеспечение**

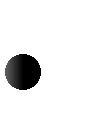
Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места» Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочнымиместами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя. Оборудование кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материа-ла и др.

оборудование

**Технические средства обучения:**

компьютер; средства аудиовизуализации;

наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи ,плакаты, DVD фильмы,мультимедийные пособия).

**3.2. . Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

В.П.Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2010г.

1. В.А.Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях обществен-ного питания» - Москва. «Академия» 2009г.

3. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. –

* Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справоч-ник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2014. – 336 с 3.

Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. . 1-е изд.,– М.: Академия, 2013. – 112 с

**Дополнительная литература:**

2.Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. – М.: Академия, 2010. – 64 с

*Основные источники для преподавателя:*

* Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
* Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

**Интернет-источники:**

http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ru

http://www.oborud.info/www.acma.ru/Links/dirid/53/ Оборудование для пищевой про-мышленности

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в про-цессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также вполнения обучающимися индивидуальных занятий.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** |  | **Основные показатели** | | | | |
| **(освоенные умения, усвоенные знания)** |  | **оценки результата** | |  | | |
| **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 | |  | | |
|  |  | |  | | |
| 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 характери стики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации раз личных групп технологического оборудования кондитерской продукции, подготовки ее к реализации | устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы | |  | | |
|  | | | |  | | |
|  | | | | | |
|  |  | | | | |
| правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции | устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы | |  | | |
| правила электробезопасности, пожарной безопасности; | устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы | | | |  |
|  |  | | | | |
| правила охраны труда в организациях питания | Устный письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы | |  | | |
|  |  | | | | |