

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение предприятий общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

1.1. Область применения рабочей программы

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

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

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

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
	У. 2	Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
	У. 3	Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
Знать		
	З. 1	Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
	З. 2	Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
	З. 3	Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
	З. 4	Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
	З. 5	Правила электробезопасности, пожарной безопасности;
	З. 6	Правила охраны труда в организациях питания
Формируемые компетенции	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 80 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 16 часов.

Всего занятий 64 часа:

Теоретического обучения 32 часа;

Практические занятия 32 часа;

Промежуточная аттестация:

Консультации 6 часов;

Экзамен 6 часов.

1.5. Использование часов вариативной части

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

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

2.2. Учебная работа

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя; - рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по оборудованию предприятий общественного питания и организации производства на предприятиях общественного питания.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

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

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

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

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

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

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

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

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

Дополнительные источники:

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

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

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

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

5. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестовых заданий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

результаты обучения ¹	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>