**МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

**ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И**

**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

**В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

**Профиль: социально-экономический**

**Уфа, 2021**



Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла **ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места** разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С ( далее – колледж ) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы:: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ;профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: зам.директора по НМР УКИП и С – Ванюлина Т.П.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Ксенофонтова Т.А.

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ   ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***  **1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены В результате изучения дисциплины Техническое оснащение студент должен освоить основной вид и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:   * + 1. Перечень общих компетенций  |  |  | | --- | --- | | **Код** | **Наименование результата обучения** | | ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | | ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом социального и культурного контекста | | ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | | ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | | ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | | ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | | ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |  * + 1. Перечень профессиональных компетенций   **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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  **ПК 1.3** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья  **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):  **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.  **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 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  **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  **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  **ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  **ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  **ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |  |

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

| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| --- | --- | --- |
| **ПК 1.1-1.4,**  **ПК 2.1-2.8,**  **ПК 3.1-3.6,**  **ПК 4.1-4.5,**  **ПК 5.1-5.5** | 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 | 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 |
| **ОК 01** | 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 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). | 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 решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 02** | 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 | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| **ОК 03** | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04** | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| **ОК 05** | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| **ОК 06** | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности, стандарты антикоррупционного поведения |
| **ОК 07** | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 09** | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| **ОК 10** | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |
| **ОК 11** | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; | основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **80** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 65 |
| лабораторные занятия | --- |
| практические занятия | 13 |
| самостоятельная работа | - |
| **Контрольная работа** | 1 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 1 |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

| **Наименование разделов и тем** |  | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания** | | |  |  |
| **Тема 1.**  **Классификация и характеристика основных типов организаций питания** | ***Содержание учебного материала*** | |  | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***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*** |
| **1** | Введение | **1** |
| **2** | Классификация, основные типы и классы организаций питания | **1** |
| **3** | Характеристика основных типов организаций питания. | **1** |
| **4** | Специализация организаций питания | **1** |
| **5** | Основные классы предприятий общественного питания | **1** |
| **6** | **Практическая работа № 1.**  Основные типы организаций питания. | **1** |
| **Тема 1.2.**  **Принципы организации кулинарного и кондитерского производства** | **7** | Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания . | **1** |
| **8** | Характеристика, назначение и особенности деятельности организаций питания с полным циклом производства. | **1** | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***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*** |
| **9** | Общие требования к организации рабочих мест повара | **1** |
| **10** | Характеристика структуры производства организации питания | **1** |
| **11** | Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери | **1** |
| **12** | Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов | **1** |
| **13** | **Практическая работа №2** Правила приемки и хранения сырья | **1** |
| **14** | **Практическая работа № 3**  Отпуск сырья из кладовой | **1** |
| **15** | Характеристика способов кулинарной обработки | **1** |
| **16** | Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.. | **1** |
| **17** | Характеристика организации рабочих мест повара в овощном, мясном цехах. | **1** |
| **18** | Характеристика организации рабочих мест повара в мучном, кондитерском цехах. | **1** |
| **19** | Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции.. | **1** |
| **20** | Характеристика организации рабочих мест повара горячего цеха | **1** |
| **21** | Особенности организации рабочих мест в суповом отделении | **1** |
| **22** | Особенности организации рабочих мест в соусном отделении | **1** |
| **23** | Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции | **1** |
| **24** | Характеристика организации рабочих мест повара холодного цеха | **1** |
| **25** | Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе | **1** |
| **26** | Особенности организации рабочих мест повара в мучном цехе | **1** |
| **27** | Организация работы кондитерского цеха. | **1** |
| **28** | Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции | **1** |
| **29** | Организация реализации готовой кулинарной продукции. | **1** |
| **30** | Организация реализации : столовая посуда. | **1** |
| **31** | Организация реализации : столовые приборы | **1** |
| **32** | Организация работы моечной кухонной посуды | **1** |
| **33** | Организация работы раздач | **1** |
| **34** | Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. | **1** |
| **35** | Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания | **1** |
| **36** | **Практическая работа №4**  Организация рабочих мест повара по обработке овощей | **1** |
| **37** | **Практическая работа №5**  Организация рабочих мест повара по обработке мяса. | **1** |
| **38** | **Практическая работа №6**  Организация рабочих мест повара по обработке кондитерского сырья | **1** |
| **39** | Организация реализации готовой продукции: торговые помещения | **1** |
| **40** | **Контрольная работа №** 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**.** | **1** |
| ***Раздел 2* Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** | | |  |  |
| ***Тема 2.1***  **Механическое оборудование** | **41** | Классификация механического оборудования. | **1** | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***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*** |
| **42** | Основные части и детали машин. | **1** |
| **43** | Автоматика безопасности. Аппараты ручного управления | **1** |
| **44** | Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства | **1** |
| **45** | Комплекты сменных механизмов и правила их крепления. | **1** |
| **46** | Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **47** | **Практическая работа №7:**Аппараты включения и защиты | **1** |
| **48** | **Практическая работа №8:** Приемы безопасной работы при эксплуатации машин | **1** |
| **49** | Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика | **1** |
| **50** | Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **51** | Оборудование для обработки рыбы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **52** | Оборудование для обработки мяса. Классификация и характеристика | **1** |
| **53** | Оборудования для обработки мяса. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **54** | Оборудование мучного цеха Классификация и характеристика | **1** |
| **55** | Оборудование мучного цеха Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **56** | Оборудование кондитерского цеха. Классификация и характеристика | **1** |
| **57** | Оборудование кондитерского цеха. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **58** | Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. | **1** |
| **59** | Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **60** | Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **61** | Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **62** | **Практическая работа № 9** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. | **1** |
| **63** | **Практическая работа № 10** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы | **1** |
| **64** | **Практическая работа №11:**  Правила безопасного использования машин для подготовки кондитерского сырья | **1** |
| **65** | **Практическая работа №12:**Правила безопасного использования машин для мучного и кондитерского цехов | **1** |
| ***Тема 2.2***  **Тепловое**  **оборудование** | **66** | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации | **1** | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***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*** |
| **67** | Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | **1** |
| **68** | Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **69** | Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство | **1** |
| **70** | Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. | **1** |
| **71** | Правила безопасной эксплуатации варочно-жарочного оборудования | **1** |
| **72** | Универсальное оборудование. Назначение и устройство Правила безопасной эксплуатации. | **1** |
| **73** | Водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **74** | Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **Тема 2.3**  **Холодильное**  **оборудование** | **75** | Классификация и характеристика холодильного оборудования, | **1** |  |
| **76** | Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации | **1** |  |
| **77** | Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки | **1** |  |
| **78** | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | **1** |  |
| **79** | **Практическая работа № 13** Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | **1** |  |
|  | **80** | **Дифференцированный зачет** | **1** |  |
| **ВСЕГО** | | | **80** |  |

***3.* УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *«*Технического оснащения и организации рабочего места*»*,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами средствами аудиовизуализации,; наглядными пособиями (натуральными образцами в, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями, телевизором с флешносителем.

Лаборатория с натуральными видами оборудования.

- механическое оборудование;

1. картофелечистка МОК-125;
2. протирочная машина МП-800;
3. универсальный привод ПУ-06 с комплектом сменных механизмов;
4. универсальный привод ПМ-1,1 с комплектом сменных механизмов;
5. овощерезка МРО 50-200;
6. овощерезка МРО-35-
7. овощерезка «Абат»;
8. Протирочно-резательная машина МПР – 300;
9. Слайсер «HVRAKAN»;
10. мясорубка МИМ-105М;
11. мясорубка «ONVITO»
12. взбивальная машина МВ-60;
13. взбивальная машина «HVRAKAN»;
14. универсальный привод ПУ-0,6 со сменными механизмами;
15. мясорыхлитель МРМ – 15;
16. котлетоформовочная машина МФК – 2240;
17. охлаждаемый прилавок

-тепловое оборудование:

1. жарочный шкаф ШЖЭ-0,81;
2. электрическая плита ПЭ-0,17;
3. фритюрница ФЭСМ-20;
4. сковорода СЭСМ-0,2
5. Павоварочный аппарат АПЭСМ – 2
6. Пароконвектомат «Абат»;
7. Малоиндукционная поверхность «UNCEL»;
8. Микроволновая печь «ONVITO»;

- холодильное оборудование;

1. льдогенератор «торос – 2»

весоизмерительное оборудование:

1. весы электронные «CFS – PR»

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**3.2.1. Печатные издания*:***

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»
9. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /. - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 320с.
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник для студентов учреждений сред.проф. образования/ - М. Издательский цент Академия, 2018 г – 240 с.
11. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
12. 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
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 432 с.
14. Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
15. Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Усов В.В. М.: Издательский
    * 1. **Электронные издания:**
16. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
17. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
18. 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/>
19. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
20. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
21. www.restoracia.ru
    * 1. **Дополнительные источники:**
22. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
23. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
24. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
25. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
26. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.
27. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

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

| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| --- | --- | --- |
| **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. | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* | ***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.* |
| **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 | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.* | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- в виде дифференцированного зачета* |

