

Профессиональное образовательное частное учреждение
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
Чебоксарского кооперативного
техникума Чувашпотребсоюза
от 09.06.2023 № 203 -пд

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 г.

Одобрено
на заседании цикловой комиссии
сервисных дисциплин

Разработана на основе ФГОС по
специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело, утвержденного
приказом Минобрнауки РФ от
9 декабря 2016 г. N 1565,
примерной основной образовательной
программы по специальности

Зам. директора по УМР
И.В. Ерохина

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

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 языке.

ПК 1.1 -1.4

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 - 2.8

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 - 3.7

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 -4.6

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 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 - 5.6

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.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1.-6.4.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ЛР 10

Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,

<p>отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования. 	<p>готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания.
---	---

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код компетенции	Дескрипторы. Знания. Умения
ОК 01.	<p>Дескрипторы: распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение потребности в информации и источников её получения; осуществление эффективного поиска; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шаге; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять 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).</p>
	<p>Знания: 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.</p>
ОК 02.	<p>Дескрипторы: планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>
	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>
	<p>Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03.	Дескрипторы: использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования
	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Дескрипторы: участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности
	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	Дескрипторы: грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе
	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06.	Дескрипторы: понимать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.
	Умения: описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности), применять стандарты антикоррупционного поведения
	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Знать стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07.	Дескрипторы: соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	Дескрипторы: применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
	Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10.	<p>Дескрипторы: применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы</p>
	<p>Умения: 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</p>
	<p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4.	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, - виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение - правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объём образовательной программы 64 часа, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем - 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 6 часов;

промежуточная аттестация - 8 часов (в том числе консультации – 2 часа).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы учебной дисциплины	64
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	50
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	28
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Виды самостоятельных работ - составление схемы технологического процесса на предприятиях общественного питания, - выполнение реферата и/или презентации	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8
в том числе консультации	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций и личностных результатов
1	2	3	4	5
Раздел 1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания				
Введение.	Содержание учебного материала: 1 Введение. Характеристика предприятий общественного питания Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристики основных типов и классов организаций общественного питания. Виды помещений: производственные, торговые помещения, складские, вспомогательные помещения, административно-бытовые, помещения, их назначение и функции, характеристика, расположение, оснащение, организация работы. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	2	2	ОК 03., 05, 09 ЛР 10
Тема 1.1. Оснащение помещений предприятий общественного питания	Содержание учебного материала: 2 Оснащение помещений предприятий общественного питания. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни Особенности технического оснащения рабочих мест повара Немеханическое оборудование. Весоизмерительные приборы: устройство, правила эксплуатации. Производственный инвентарь. Посуда и приборы. Назначение, правила использования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними. Общие требования. Маркировка. Организация производства. Характеристика структуры производства. Сущность и содержание организации производства. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки	2	2	ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1. -6.4 ЛР 10

		ее к реализации;			
	Содержание учебного материала:		2	3	ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6.4 ЛР 10
	3	<p>Практическое занятие. Организация рабочего места</p> <p>Ознакомление с понятием «рабочее место», требованиями, предъявляемыми к организации рабочего. Ознакомление с правилами выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>Ознакомление со способами организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции.</p> <p>Организация рабочего места: подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, в зависимости от изготавливаемого блюда. Обслуживание основного производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства. Составление схемы организации рабочего места: определение вида, обеспечение рационального подбора в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов.</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: составление схемы технологического процесса на предприятиях общественного питания, выполнение реферата на одну из тем «Производственные и торговые помещения предприятий общественного питания», «Подсобные помещения предприятий общественного питания», «Производственный инвентарь: виды, назначение».</p>		2	3	ОК01-07,09,10 ЛР 10
Тема 1.2. Механическое оборудование	Содержание учебного материала:		2	2	ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1. - 6.4 ЛР 10
	4	<p>Механическое оборудование</p> <p><i>Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов, требования к ним. Правила охраны труда в организациях питания. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.</i></p> <p><i>Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.</i></p> <p>Основные части и детали машин. Передаточные механизмы. Общие сведения о деталях машин и материалах. Классификация деталей машин. Типы и детали соединений. Передаточные механизмы. <i>Понятие о передачах.</i> Классификация. Характеристика. Детали передач. Оси и валы, подшипники, муфты.</p>			
	Содержание учебного материала:		2	3	ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6.4 ЛР 10
	5	<p>Практическое занятие. Аппараты управления и защиты.</p> <p>Ознакомление с понятием техническая документация машин. Ознакомление с аппаратами включения, защиты, контроля и управления по технической документации и натуральным образцам.</p>			
	Содержание учебного материала:		2	2	ОК01-07,09,10

6	Универсальные приводы. <i>Понятие об электроприводах.</i> Универсальные приводы: назначение, классификация, типы, принципы устройства, комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Сменные механизмы универсальных приводов. <i>Комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.</i> Возможные неисправности, их причины и способы устранения.			<i>ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
Содержание учебного материала:		2	3	<i>ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
7	Практическое занятие. Универсальные приводы <i>Подготовка к работе, использование технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.</i> Сборка и разборка механизмов универсального привода, входящих в комплект. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы привода. Освоение правил безопасной эксплуатации, <i>правильной ориентации в экстренной ситуации.</i>			<i>ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
Содержание учебного материала:		2	3	<i>ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
8	Практическое занятие. Оборудование для обработки овощей, плодов Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации и натуральным образцам. Сборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги).			<i>ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
Содержание учебного материала:		2	3	<i>ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4 ЛР 10</i>
9	Практическое занятие. Оборудование для обработки мяса и рыбы Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации и натуральным образцам. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыбления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Сборка мясорубки для измельчения мяса.			<i>ПК 1.1-1.4 ПК 6.4 ЛР 10</i>
Содержание учебного материала:		2	3	<i>ОК01-07,09,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
10	Практическое занятие. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры).			<i>ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
Содержание учебного материала:		2	2	<i>ОК01-07,09,10 ПК 4.1-4.5</i>
11	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха.			<i>ПК 4.1-4.5</i>

		Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации			<i>ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или подготовка презентации по теме «Механическое оборудование».		2	3	<i>ОК01-07,09,10 ЛР 10</i>
Тема 1.3. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала:		2		<i>ОК01-07,09,10</i>
	12	Основы теплотехники. Основные виды энергоносителей, область их применения. Способы передачи тепла и их характеристика. Понятие о теплоносителях. Типы теплообменников, классификация. Теплоизоляционные материалы, их свойства. Теплогенерирующие устройства. Классификация теплогенерирующих устройств. Устройства для преобразования электрической энергии в тепловую (электрические нагревательные элементы): типы, устройство, достоинства и недостатки. Область использования. Регулирование мощности электрических нагревательных элементов.		2	<i>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	13	Тепловое оборудование. Классификация теплового оборудования. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных ёмкостях. Требования к тепловым аппаратам. Основные части тепловых аппаратов. Приборы контроля и управления. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты. Пищеварочные котлы. Устройства электрические варочные. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности Пароварочные аппараты. Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации, техника безопасности	2	2	<i>ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	14	Практическое занятие. Варочное оборудование Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	2	<i>ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	15	Практическое занятие. Аппараты для приготовления кофе и чая. Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации и натуральным образцам. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления чая и кофе	2	3	<i>ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>

16	<p>Аппараты для жарки. Сковороды, фритюрницы Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности Аппараты с ИК обогревом. Грили. Тостеры. Ростеры. Шашлычные печи. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности Жарочные аппараты непрерывного действия. Автомат для приготовления и жарки пончиков. Автомат для приготовления и жарки пирожков с начинкой. Жаровня для выпечки блинчиковой ленты. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности</p>	2	2	<p>ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</p>
17	<p>Практическое занятие. Жарочные и пекарные шкафы. Ознакомление с классификацией, основными техническими характеристиками, назначением, принципом действия, особенностями устройства, правилами безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования: жарочными и пекарскими шкафами по технической документации и натуральным образцам.</p>	2	3	<p>ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</p>
18	<p>Практическое занятие. Плиты. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация плит. Освоение правил безопасной эксплуатации. Решение производственных ситуаций по выявлению рисков в области безопасности работ на производстве и разработка предложений по их минимизации и устранению. Ознакомление с технической документацией. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы плит. Обслуживание основного технологического оборудования.</p>	2	3	<p>ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</p>
19	<p>Практическое занятие. Многофункциональное тепловое оборудование. Ознакомление с технической документацией. Освоение правил безопасной эксплуатации. Выбор режима работы. Оценка эффективности использования оборудования. Прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования. Микроволновые печи. Пароконвектоматы. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности</p>	2	3	<p>ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</p>
20	<p>Практическое занятие. Водогрейное оборудование: кипятильники и водонагреватели. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация кипятильников. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы кипятильников. Обслуживание основного технологического оборудования.</p>	2	3	<p>ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</p>

	21	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Характеристика. Правила безопасной эксплуатации. Виды раздачи. Мармиты. Термостаты. Тепловые шкафы и стойки. Назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности	2	2	<i>ОК01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
Тема 1.4. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала:		2	2	<i>ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	22	Основы холодильной техники. Холодильные машины. Значение холода в общественном питании. Основные направления совершенствования холодильного оборудования. Классификация способов охлаждения, их характеристика, преимущества и недостатки. Холодильные агенты, характеристика. Понятие об озонобезопасности. Холодильные машины. Устройство и принцип работы хладоновой компрессионной машины. Классификация холодильных машин и агрегатов. Типы холодильных агрегатов. Компрессоры, конденсаторы и испарители холодильных машин. Назначение, устройство, принцип действия. Приборы автоматики холодильных машин. Назначение, устройство, принцип действия.			
	23	Торговое холодильное оборудование. Холодильные шкафы. Холодильные камеры. Типы, назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности. Холодильные прилавки и витрины. Охлаждаемые столы. Назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности	2	2	<i>ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	24	Практическое занятие. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства Организация рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, её отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Определение вида, обеспечение рационального подбора в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Планирование мероприятий по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма. проведение инструктажа по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	3	<i>ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10</i>
	25	Практическое занятие. Оценка эффективности использования оборудования.	2	3	<i>ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.5</i>

	Решение производственных задач. Ознакомление с понятием производственная мощность, факторами, определяющими ее, с методикой расчета производительности технологического оборудования. Расчет производственной мощности. Оценка эффективности использования оборудования. Расчет производственной мощности и эффективность работы технологического оборудования; оценка эффективности использования оборудования. Контроль за соблюдением графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. Оперативное взаимодействие с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;			ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или подготовка презентации по теме «Холодильное оборудование».	2	3	ОК 01, 02 05, 09,10, ЛР 10
Консультации		2		
Экзамен		6		
Итого: Объем образовательной программы 64 часа, в том числе: Занятий во взаимодействии с педагогом 50 часов; в том числе теоретическое обучение - 22 практических занятий - 28 Самостоятельной работы обучающегося - 6 часов. Промежуточная аттестация – 8 часов, в том числе консультации – 2 часа.				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства № 104:	рабочее место преподавателя рабочее место обучающегося (парты -15 шт., стулья – 30 штук) меловая доска блинница - 1 шт., взби-вальная машина - 1 шт., гриль контактный - 1 шт., картофелечистка - 1 шт., кофеварка - 1 шт., кофе-молка - 1 шт., куттер- 1 шт., машина кухонная универсальная - 1 шт., машина посудомоечная - 1 шт., миксер - 1 шт., миксер планетарный - 1 шт., мясо-рубка - 1 шт., ножи (набор) для овощерезки - 1 шт., овощерезка - 1 шт., проти-рочная машина - 1 шт., слайсер - 1 шт., слайсер - 1 шт., соковыжималка - 1 шт., тестомешалка - 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., тостер - 1 шт., фри-тюрница - 1 шт., хлеборезка - 1 шт., шкаф паровой- 1 шт., электрокипятильник - 1 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-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.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

Интернет ресурсы:

1 www.rproject.ru

www.feam-restoran.ru

ww.prof-master.ru

www.holodilshchik.ru

www.suharevka.ru

www.oborudovanie.ru

www.kurgan.ru

www.oborud.info

www.robotcoupe.ru

www.torgtech.ru

www.torgmash.perm.ru

www.zto.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателями в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1. Темы 1.1.-1.4.	1,2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1. – 6.4	Текущий	Устный и/или письменный опрос. Тестирование Оценка выполнения практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ	Вопросы и задания для опроса, тесты, задания для выполнения практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК.	Бальная оценка знаний, умений Оценка сформированности ОК, ПК
ОП.03	1,2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1. – 6.4	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационный билет	Экзаменационная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК. Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Оценка сформированности ОК, ПК

ЗУН *

1 – знания

2 - умения

Оценка результатов **

1) в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	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; –прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; –правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; –методики расчета производительности технологического оборудования; –способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; –правила электробезопасности, пожарной безопасности; –правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: - письменный/устный опрос; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> –определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; –организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; –подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации –выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; –оценивать эффективность использования оборудования; –планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; –контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. –оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; –рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; –проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий</p> <p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практических заданий на экзамене
--	---	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ
ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 10	Демонстрация умений и навыков безопасности	Анкетирования Опросы Беседы Акции