

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Тавдинский техникум имени АА Елохина»

Утверждаю
Директор ТТЕ  М.С. Задровская/
«15» мая 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Общепрофессиональный цикл ОПОП

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тавда 2017 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (дата утверждения 19.05.2017г.), профессиональными стандартами 33.010 Кондитер, 33.011 Повар, 33.014 Пекарь, на основании ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной рабочей программы учебной дисциплины (зарегистрирована в Госреестре 19.05.17, № 43.02.15-17 05 19)

Организация-разработчик:

ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

Свердловская область, город Тавда, улица Шоссейная, дом 5.

Телефон: 8 (34360) 5-24-62

Адрес электронной почты: tavdateh@gmail.com

Составитель программы:

Котова С.Н. мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина», высшая квалификационная категория.

Рассмотрена на заседании Методической комиссии профессионального цикла

протокол № 10 от «15» мая 2017 года.

«15» мая 2017 г.

Председатель МК  (А.Н.Веснина)

Актуализировано « ____ » _____ 20 г.

Председатель МК _____ (А.Н.Веснина)

Актуализировано « ____ » _____ 20 г.

Председатель МК _____ (А.Н.Веснина)

Актуализировано « ____ » _____ 20 г.

Председатель МК _____ (А.Н.Веснина)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 оборудования

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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).</p>	<p>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>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p>	<p>Психология коллектива Психология личности</p>

коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействовать коллегами, руководством, клиентами.	Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов

	<p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов</p> <p>профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.7</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>	<p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>
	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p> <p>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций,</p>
	<p>Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья</p>	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	74
<i>Самостоятельная работа</i>	0
Объем образовательной программы	74
в том числе:	
теоретическое обучение	37
лабораторные работы (если предусмотрено)	27
консультации (не более)	4
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала 1.Классификация торгово-технологического оборудования предприятия общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Механическое оборудование Содержание учебного материала 1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. 2.Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Раздел 1		19	
Тема 1.1. Классификация механического оборудования		1	
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала 1. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.. 2. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 1. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала 1. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрifuги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала 1. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	3	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4

	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие № 3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы		1	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала		1	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		1	
	Практическое занятие № 4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров		1	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала		1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7
	1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		1	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Практическое занятие № 5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки		1	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Содержание учебного материала		1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		1	
	Практическое занятие № 6. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		1	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала		1	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	1. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		1	
Раздел 2. Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Практическое занятие № 7. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья		1	
	Тепловое оборудование		22	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала		2	
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации			

Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	1. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 8. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования		
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	1. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и вылочки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 9. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования		
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	1. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 10. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов		
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	1. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Назначение и устройство для задачи пицци. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 11. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования		
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	1. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для задачи пицци. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 12. Изучение правил безопасной эксплуатации бариста		
Тема 2.7. Оборудование для задачи пицци	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	1. Оборудование для задачи пицци отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		

	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Практическое занятие № 13. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи		1	
	Содержание учебного материала		1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4
	1. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		1	
Раздел 3	Практическое занятие № 14. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов		1	
	Холодильное оборудование		7	
	Содержание учебного материала		1	ОК1-7,9,10 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
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		1	
	2. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.			
	3. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования			
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала		1	ОК1-7,9,10 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
	1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		1	
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		1	
Тема 3.3 Шкафы интензивного охлаждения (шоковой заморозки)	Практическое занятие № 15. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		1	
	Содержание учебного материала		1	ОК1-7,9,10 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
	1. Холодильные шкафы интензивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		1	
Тема 3.4. Льдогенераторы	Тема 3.4.1. Содержание учебного материала		1	ОК1-7,9,10 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
	1. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		1	
	Практическое занятие № 17. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов		1	

Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	14	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	2	
Классификация организаций питания	1.Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования		ОК1-7,9,10 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
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	6	
Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	1.Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения 2.Размещение (планировка) производственных помещений организации питания различного типа и способа организации производства 3.Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни 4.Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе 5.Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции 6.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		ОК1-7,9,10 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
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие № 18. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2	
	кондитерская зона, рабочие места повара для различных технологических процессов	2	
	Место в организации кондитерского цеха для реализации технологических процессов	2	
Промежуточная аттестация		3	
Всего:		64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 30 обучающихся;
- сервировочный стол с набором посуды
- стенд по технике безопасности
- шкаф для хранения раздаточного дидактического материала
- шкаф для хранения муляжей (инвентаря)
- раздаточного дидактического материала
 - Мясорубка
 - Миксер
 - Процессор кухонный
 - Овощерезка
 - Миксер для коктейлей
 - Соковыжималки (для citrusовых, универсальной)
 - Набор кастрюль
 - Набор тарелок для сервировки

Технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1999 г.; одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.; в ред. закона от 2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102015865&rdk=&clink=1>

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://ozpr.ru/laws2/postst7.html>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности пищевых продуктов

и продовольственного сырья [Электронный ресурс] // постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 сентября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4 от 2015 г.] – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

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

Профессиональный стандарт «Кондитер/Печеночное».

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. – 320 с.

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.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=000102063865&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал для гостиниц, ресторана и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учеб. пособие для учащихся учреждений сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 375 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Условия оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>Полноценный ответ, подробный, с примерами, не менее 75% в заданных условиях</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (доклады, рефератов) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного опроса,
<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 	<p>Полноценный ответ, с примерами, не менее 75% в заданных условиях</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка деловых выполняемых заданий (защите отрывков по предметам) - оценка качества выполнения заданий - промежуточная аттестация - оценка качества выполнения заданий - оценка качества выполнения заданий

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

ОПИСАНИЕ

СВЕДЕНИЯ
ОБ
ОБОРУДОВАНИИ

ИЛИ