

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

(наименование учебной дисциплины)

43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование профессии)

Рассмотрено и согласовано методической комиссией по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного
стандарта Российской Федерации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Председатель методической комиссии

_____ Ю.С. Круподер

Заместитель директора по УПР

_____ Л. Н. Иванченко

Составитель:

Миндюкова Лидия Михайловна преподаватель общепрофессионального и
профессионального циклов ГБОУ СПО ЛНР «Краснолучского колледжа
промышленности и сервиса».

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 ____ / 20 ____ учебный год

Протокол № ____ заседания МК от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 ____ / 20 ____ учебный год

Протокол № ____ заседания МК от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 ____ / 20 ____ учебный год

Протокол № ____ заседания МК от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 ____ / 20 ____ учебный год

Протокол № ____ заседания МК от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС в соответствии с ФГОС РФ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Рабочая программа учебной дисциплины по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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

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;
- 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.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК	Тема		Требования заказчика кадров

1.4. количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего 105 часов, в том числе:

максимально учебной нагрузки обучающихся – 105 часов, включая:

обязательной аудиторной нагрузки обучающихся - 105 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими компетенциями в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии.

Код (согласно ФГОС РФ)	Наименование результата обучения
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
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней

	птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
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 горячих сладких блюд, десертов 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
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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места на базе среднего общего образования

1	2 Наименование разделов, тем	3 Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			4 Всего, часов	5 в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	6 в т.ч. курсовая работа (проект), часов	7 Всего, часов	8 в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания.	43	43	15			
ПК 1.1 – ПК 5.5 ОК 1-7	Раздел 2 Техническое оснащение предприятий общественного питания.	62	62	27			
Промежуточная аттестация: экзамен							
<i>Всего часов:</i>		105	105	42			

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект).	Объём часов
1	2	3
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в предприятиях общественного питания.		43
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания.	Содержание учебного материала: 1. Особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания. 2. Классификация основных типов предприятий общественного питания. 3. Характеристика основных типов предприятий общественного питания. 4. Особенности классов предприятий общественного питания. 5. Специализация предприятий общественного питания. Характеристика услуг предприятий общественного питания.	5
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	-
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного производства.	Содержание учебного материала: 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. 2. Характеристика структуры производства организации питания. 3. Общие требования к организации рабочих мест повара.	3
	Практическое занятие: 1. Организация рабочего места повара.	2

Тема 1.3. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Виды складских помещений. Техническое оснащение складских помещений. 2. Характеристики основных требований к правилам приёмки сырья. Основные этапы приёмки сырья. 3. Характеристика основных правил хранения и отпуска сырья и пищевых продуктов. Режим хранения сырья и пищевых продуктов. Способы укладки и хранения сырья и пищевых продуктов. Товарные потери. 4. Организация тарного хозяйства. Классификация тары. Организация работы моечной складской тары. 	4
	Практическое занятие 2. Организация работы и техническое оснащение складских помещений.	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	
Тема 1.4. Основы организации производства.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы овощного цеха. Техническое оснащение оборудованием, инвентарём рабочих мест в овощном цехе. 2. Организация работы мясного цеха. Организация технологических линий по кулинарной обработке мяса. Техническое оснащение оборудованием, инвентарём рабочих мест по кулинарной обработке мяса. 3. Организация работы птицебельного цеха. Организация технологических линий по обработке сырья и приготовления полуфабрикатов в птицебельном цехе. Техническое оснащение оборудованием, инвентарём рабочих мест в птицебельном цехе. 4. Организация работы рыбного цеха. Организация технологических линий по кулинарной обработке рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы. Техническое оснащение оборудованием, инвентарём рабочих мест в рыбном цехе. 5. Характеристика организации рабочих мест повара по обработке сырья и приготовления полуфабрикатов в мясо - рыбном цехе. Организация технологических линий в мясо – рыбном цехе. Техническое оснащение оборудованием, инвентарём рабочих мест повара по обработке сырья и приготовления полуфабрикатов в мясо – рыбном цехе. 6. Организация работы в цехе по холодной доработке полуфабрикатов и обработки зелени. 	10

	<p>Техническое оснащение оборудованием, инвентарём рабочих мест повара.</p> <p>7. Организация работы горячего цеха. Техническое оснащение технологической линии по приготовлению горячей кулинарной продукции в горячем цехе в суповом отделении. Техническое оснащение технологической линии по приготовлению горячей кулинарной продукции в горячем цехе в соусном отделении.</p> <p>8. Особенности организации работы холодного цеха. Организация рабочих мест по приготовлению холодной кулинарной продукции. Техническое оснащение оборудованием, инвентарём работу холодного цеха.</p> <p>9. Организация работы кондитерского и мучного цехов. Техническое оснащение оборудованием, инвентарём технологических процессов кондитерского, мучного цехов.</p> <p>10. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы моечной кухонной посуды.</p>	
	<p>Практическое занятие:</p> <p>1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей и картофеля.</p> <p>2. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: рыбы и мяса, птицы.</p> <p>3. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).</p> <p>4. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).</p> <p>5. Организация рабочих мест повара по приготовлению кондитерской продукции (по индивидуальным заданиям).</p>	7
<p>Тема 1.5. Организация реализации готовой кулинарной продукции.</p>	<p>1. Организация работы раздачи готовых блюд Классификация линий комплектации и раздачи блюд. Модули линий раздаточных. Направление раздаточных - «свободный поток». Развитие сетей быстрого питания.</p> <p>2. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Техническое оснащение оборудованием, инвентарём к технологическому процессу хранения и отпуска готовой кулинарной продукции.</p> <p>3. Организация рабочих мест повара по комплектации и раздачи блюд. Факторы, влияющие на производительность труда раздатчиков.</p>	3
	<p>Практическое занятие. 1. Организация технологической линии комплектации и раздачи блюд.</p>	1

Тема 1.6. Учёт сырья и готовой продукции на производстве.	Содержание учебного материала: 1. Учёт продуктов на производстве. Складской учёт продуктов (сырья) и товаров. 2. Учёт продуктов в цехах по производству кулинарных полуфабрикатов. 3. Реализация изделий кухни и товаров. Учёт продуктов в кондитерском цехе.	3
	Практические занятия: 1. Организация складского хозяйства на предприятиях общественного питания. 2. Компонировка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений. 3. Освоение порядка работы с учетными документами по приему товаров и отпуска готовой продукции.	3
Раздел 2. Техническое оснащение предприятий общественного питания.		62
Тема 2.1. Механическое оборудование.	Содержание учебного материала: 1. Общие сведения о машинах. Классификация механического оборудования. Структура машин и их классификация. 2. Основные части и детали технологических машин. Автоматика безопасности. 3. Универсальные кухонные машины. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации оборудования. 4. Классификация, характеристика оборудования для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Назначение и устройство машин для очистки сырых овощей. 5. Характеристика машин для измельчения и нарезки вареных овощей. Устройство и назначение протирачных машин. Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей. 6. Классификация, характеристика оборудования для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Назначение и устройство машин для очистки сырых овощей. 7. Характеристика машин для измельчения и нарезки вареных овощей. Устройство и назначение протирачных машин. Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей. 8. Классификация, характеристика оборудования для измельчения мяса и рыбы. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации оборудования. 9. Классификация, характеристика оборудования для перемешивания, рыхления. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации оборудования. 10. Характеристика, назначение, устройство рыбоочистительного оборудования. Правила безопасной эксплуатации оборудования. 11. Классификация, характеристика оборудования для кондитерского цеха. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации оборудования.	16

	<p>12. Характеристика оборудования для приготовления теста. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации оборудования.</p> <p>13. Характеристика, устройство, правила безопасной эксплуатации тестораскаточных машин.</p> <p>14. Классификация, характеристика взбивального оборудования. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации оборудования.</p> <p>15. Классификация, характеристика машин для нарезки хлеба и гастрономических продуктов. Правила безопасной эксплуатации машин.</p> <p>16. Характеристика, назначение оборудования для процессов вакуумирования и упаковки. Назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.</p>	
	Практическое занятие:	14
	<p>1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.</p> <p>2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.</p> <p>3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.</p> <p>4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья.</p>	
	Самостоятельная работа обучающихся:	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-
Тема 2.2. Тепловое оборудование.	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Общие сведения о тепловом оборудовании. Характеристика основных способов тепловой обработки. Характеристика основных способов теплообмена. Характеристика теплогенерирующих устройств.</p> <p>2. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>3. Характеристика, назначение модульного оборудования. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации оборудования.</p> <p>4. Классификация, характеристика варочного оборудования. Назначение, устройство варочного оборудования.</p> <p>5. Характеристика, назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации пароварочного оборудования.</p> <p>6. Принцип работы, правила безопасной эксплуатации варочного, пароварочного оборудования.</p>	14

	<p>7. Классификация, характеристика, назначение жарочно – пекарского оборудования.</p> <p>8. Характеристика, назначение, устройство электрических сковород. Правила безопасной эксплуатации оборудования.</p> <p>9. Характеристика, назначение, устройство фритюрниц, грилей. Правила безопасной эксплуатации оборудования.</p> <p>10. Классификация, характеристика, назначение, устройство жарочно – пекарского оборудования. Правила безопасной эксплуатации оборудования.</p> <p>11. Классификация, характеристика варочно – жарочного оборудования. Правила безопасной эксплуатации оборудования.</p> <p>12. Характеристика, назначение, устройство индукционных плит. Правила безопасной эксплуатации оборудования.</p> <p>13. Характеристика, назначение, устройство водогрейного оборудования. Правила безопасной эксплуатации оборудования.</p> <p>14. Характеристика, назначение, устройство оборудования для раздачи пищи. Правила безопасной эксплуатации оборудования.</p>	
	Практическое занятие:	10
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	
	2.. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	
	3.Ознакомление с устройством, принципом действия и правилами безопасной эксплуатации кофемашины, мармита.	
	Самостоятельная работа обучающихся:	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	
Тема 2.3. Холодильное оборудование.	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Основы холодильной техники. Классификация способов охлаждения.</p> <p>2. Классификация и характеристика холодильного оборудования. Назначение, устройство холодильных машин.</p> <p>3. Классификация, характеристика холодильных камер и шкафов. Назначение, устройство холодильного оборудования. Правила безопасной эксплуатации оборудования.</p> <p>4. Классификация, характеристика холодильных столов, назначение, устройство. Правила безопасной эксплуатации оборудования.</p> <p>5. Характеристика, назначение, устройство специализированного холодильного оборудования. Правила безопасной эксплуатации оборудования.</p>	5

	Практическое занятие: 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	3
	Самостоятельная работа обучающихся:	-
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	
Промежуточная аттестация: экзамен		
Всего		105

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие

учебного кабинета Кабинет технологии кулинарного производства.

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данным и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета Технологии кулинарного производства

рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
комплект технологической документации;
комплект учебно-методической документации;
наглядные пособия и презентации по изучаемой дисциплине; комплект тестовых заданий.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы калькуляции и учета», «Охраны труда», «Иностраный язык в профессиональной деятельности», «Рисование и лепка» должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается

параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, лабораторно-практические занятия проводятся в лабораториях и мастерских согласно ГОС СПО по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

промежуточный контроль: дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися за освоение профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1- е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

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

Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.:«Ресторанные ведомости», 2012.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.-М.: «Ресторанные ведомости», 2012.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>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; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>	<p>Текущий контроль: защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</p>

<p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
--	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024