**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области

**«Александрово-Гайский политехнический лицей»**

**Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии естественнонаучного профиля

43.01.09 «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получение среднего общего образования

**2017 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **УТВЕРЖДАЮ**  зам. директора по учебной работе  ГБПОУ СО «АГПЛ»  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/Вахитова Н.Р./  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.  Председатель ЦМК «Специальные дисциплины»  ГБПОУ СО «АГПЛ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Клепикова М.Н./  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. | | Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230), а также в целях реализации пункта 3 комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г. |
|  | |  |
| Составитель(и) (автор): | Васячкина Ольга Сергеевна | |
| Рецензенты:  Внутренний  Внешний | ФИО рецензента | |

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа министерства образования Саратовской области от 13.01.2011 года № 28 «О подготовке основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования»

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **9** |
| **условия реализации учебной дисциплины** | **16** |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | **19** |

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**«Техническое оснащение и организация рабочего места»

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

1. **Место дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
2. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

*Целями* изучения дисциплины являются:

* ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места;
* подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника

*Задачами* изучения дисциплины являются:

* изучение основных типов организаций общественного питания и используемое ими оборудование;
* изучение устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правил их безопасного использования;
* изучение видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции
* научиться проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

**В результате освоения** дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся *должен уметь* и *иметь практические навыки:*

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать*:

**В результате изучения** дисциплины студент **должен освоить** следующие *общие и профессиональные компетенции:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
|  |  |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
|  |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
|  |  |
|  |  |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| 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, кролик. |
| 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. |
| 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 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов 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. |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. |
| 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. |

**В результате освоения** дисциплины студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| *иметь практический опыт* | * организации рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд, напитков и кондитерских изделий |
| *уметь* | * соблюдать технику безопасности и санитарные нормы * обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; * производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; * проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. * соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания * выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий |
| *знать* | * характеристики основных типов организации общественного питания; * принципы организации кулинарного и кондитерского производства; * учет сырья и готовых изделий на производстве; * устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; * виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции * виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации * специфику производственной деятельности организации * правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации * технику безопасности и санитарные нормы при работе с технологическим оборудованием и производственным инвентарем |

*Пояснения:*

* *- требования ФГОС СПО,*
* *- требования WSI/ WSR,*
* *- требования профстандартов*

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

* анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
* анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;
* анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
* обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысить их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

ППКРС вариативная часть составляет-\_\_\_\_ часа. Часы, выделенные на вариативную часть были использованы на:

1. Общепрофессиональный цикл - всего \_\_\_ часа,

в том числе:

-Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве-\_36\_ часов;

-Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров- \_\_\_часов;

-Техническое оснащение и организация рабочего места- \_36\_ часов;

-Экономические и правовые основы производственной деятельности- \_-часов.

1. Профессиональный цикл-всего \_\_\_часа,

в том числе:

-МДК.01.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»- \_104\_\_ часа;

-МДК.02.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»- \_160\_\_часов;

-МДК.03.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»-\_128\_ часов

-МДК.04.01.« Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» - \_96\_часов;

-МДК.05.01.« Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»-\_\_\_ часов;

*Вариативная часть(12ч):*

-составление заявок на сырье,

-количественный и качественный прием продуктов на склад,

-организацию складского хозяйства,

-характеристику помещений предприятий общественного питания,

-классификацию и назначение столовой посуды и приборов,

-ценообразование в общественном питании,

-калькуляцию,

-понятие о меню, порядке его составления и утверждения,

-охрану труда и технику безопасности на предприятиях общественного питания.

* 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
|  |  |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 54 |
|  |  |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)** | 36 |
|  |  |
| в том числе: |  |
|  |  |
| лабораторные занятия |  |
|  |  |
| практические занятия | 18 |
|  |  |
| контрольные работы | 2 |
|  |  |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)** |  |
|  |  |
| в том числе: |  |
|  |  |
| подготовка рефератов по теме |  |
| подготовка сообщения |  |
| самостоятельное изучение темы | 18 |
| подготовка творческого задания по выбранной теме |  |
| подготовка к итоговой аттестации |  |
|  |  |

**Итоговая аттестация в форме *дифференцированного зачета***

# **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**ОП.03. Техническое обслуживание и организация рабочего места**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **Раздел 1**  **Организация производства предприятий общественного питания** |  | | |  |  |
| **Тема 1.1.**  Характеристика основных организаций общественного питания | **Содержание учебного материала** | | | *1* |
| 1 | | Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания. | *2* |
| **Самостоятельная работа:**  Составить схему структуры управления предприятием общественного питания. | | | *1* |  |
| **Тема 1.2.**  Организация снабжения | **Содержание учебного материала** | | | 1 |
| 1 | Источники. Составление заявок на сырье. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. | | *2* |
| **Практические занятия**   1. Составление заявок на сырье 2. Подбор поставщиков, форм, способов доставки товаров и распределения производственного сырья по складам | | | *2* |  |
| **Самостоятельная работа:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление перечня | | | 1 |
| **Тема 1.3.**  Организация производства предприятий общественного питания | **Содержание учебного материала** | | | 1 |
| 1 | | Общие требования к производственным помещениями и организация рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест: организация работы раздаточной; организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции; организация работы моечных, организация обслуживания производства. Состав работников. Их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда. | *2* |
| **Практические занятия**   1. Планирование цехов на предприятиях общественного питания 2. Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания | | | *2* |  |
| **Самостоятельная работа:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада | | | 1 |
| **Тема 1.4.**  Организация обслуживания посетителей | **Содержание учебного материала** | | | 1 |
| 1 | | Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требование. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов. | *2* |
| **Практические занятия**   1. Моделирование сервировки столов | | | *2* |  |
| **Самостоятельная работа:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление презентации | | | 1 |
| **Раздел 2**  **Учет и калькуляция** |  | | |  |
| **Тема 2.1.**  Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания | **Содержание учебного материала** | | | 1 |
| 1 | | Материальная ответственность. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Отчетность материально-ответственны лиц  . | *2* |
| **Самостоятельная работа:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада | | | 2 |  |
| **Тема 2.2.**  Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания | **Содержание учебного материала** | | | 1 |
| 1 | Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразовании в общественном питании. Понятие калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Понятие о меню, порядке его составления и утверждения. | | *2* |
| **Практические занятия**   1. Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть 2. Калькуляция свободных розничных цен 3. Составление меню дневного рациона | | | 2 |  |
| **Самостоятельная работа:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление меню | | | 2 |
| **Тема 2.3.**  Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе | **Содержание учебного материала** | | | 1 |
| 1 | Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и кондитерского цеха. | | *2* |
| **Практические занятия**   1. Расчет потребного количества продуктов на день в зависимости от меню | | | *2* |  |
| **Самостоятельная работа:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление проекта заявки | | | 2 |
| **Раздел 3**  **Оборудование предприятий общественного питания** |  | | |  |
| **Тема 3.1.**  Общие сведения о машинах | **Содержание учебного материала** | | | 1 |
| 1 | Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин. | | *2* |
| **Самостоятельная работа:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада и презентации | | | 2 |  |
| **Тема 3.2.**  Механическое оборудование | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| 1 | **Машины для обработки овощей и картофеля.** Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | | *1* | *2* |
| 2 | **Машины для обработки мяса и рыбы.** Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | |
| 3 | **Машины для подготовки кондитерского сырья.** Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | | *1* | *2* |
| 4 | **Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.** Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | |
| 5 | **Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.** Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | | *1* | *2* |
| **Лабораторная работа**   1. Обслуживание машин для обработки овощей 2. Обслуживание машин для обработки мяса и рыбы 3. Обслуживание машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров | | | 4 |  |
| **Самостоятельная работа:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подбор иллюстративной информации. | | | 3 |
| **Тема 3.3.**  Тепловое оборудование | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| 1 | Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. | | *1* | *2* |
| 2 | **Пищеварочные котлы.** Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | |
| 3 | **Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.** Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | | *1* | *2* |
| 4 | **Аппараты для жарки и выпечки.** Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | |
| 5 | **Варочно-жарочное оборудование.** Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | | *1* | *2* |
| 6 | **Водогрейное оборудование.** Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | | *1* | *2* |
| 7 | **Оборудование для раздачи пищи.** Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | | *1* | *2* |
| **Практические занятия**   1. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности:пищеварочные котлы, аппараты для жарки и выпечки, водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи. 2. Составление таблиц по причинам неисправностей и способам их устранения | | | 2 |  |
| **Самостоятельная работа:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада | | | 3 |
| **Тема 3.4.**  Холодильное оборудование | **Содержание учебного материала** | | | *1* |
| 1 | Способы получения холода, назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования | | *2* |
| **Практические занятия**   1. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик холодильного оборудования. | | | *2* |  |
| **Тема 3.5.**  Охрана труда и техника безопасности | **Содержание учебного материала** | | | 1 |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. Промышленная экология.  Дифференцированный зачет | | *2* |
| **Всего:** | | | | *(должно соответствовать указанному количеству часов в пункте 1.4 паспорта примерной программы)* |  |

*Пояснения:*

* *- требования ФГОС СПО,*
* *- требования WSI/ WSR,*
* *- требования профстандартов*

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

1. **Материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- Телевизор

- Комплект мебели:

- Офисный стол для преподавателя

- Стол ученический

- Стул ученический

- Персональный компьютер

*Средства для проведения лабораторных и практических работ:*

- .Дизенфицирующие и моющие средства

- Круглые столы для выставочных образцов

- Посуда сервизная

- Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6

- Манометр

- .Рабочие инструменты

- Механические передачи

- Скатерти

- .Вазы, подсвечники

- .Фужеры, бокалы

- .Ножи, вилки.

*Технические средства обучения:*

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением

3. Плакаты, таблицы

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

* + 1. Операционная система Windows XP
    2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
    3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

# **3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**Перечень учебных изданий**

*Основные источники для студентов:*

Основная литература: 1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 496 с 2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2014. – 336 с 3. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. . 1-е изд.,– М.: Академия, 2013. – 112 с

*Дополнительная литература:*

Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. – М.: Академия, 2013. – 416 с 2. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. – М.: Академия, 2010. – 64 с

*Основные источники для преподавателя:*

* + - 1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
4. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

# *Интернет-ресурсы для преподавателя:*

Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/ 2. Портал оборудования http://www.oborud.info/ 3. Пищевое оборудование https://yaca.yandex.ru/yca/cat/Business/Production/Equipment/Food\_Industry/

**Методические разработки:**

# Нормативные документы дисциплины (примерная программа дисциплины, рабочая программа дисциплины, паспорт кабинета, журнал по технике безопасности, инструкции по технике безопасности, критерии оценок)

# КОС

* + 1. Материалы для самостоятельного освоения учебных тем
    2. Учебные пособия «Сборник лабораторных работ», «Сборник практических заданий»
    3. Учебно-методические пособия по проведению практических занятий
    4. Методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков
    5. Презентации учебных курсов

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Основные показатели оценки результата** |
| **Умения** | |
| организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд; | Экспертная оценка устных ответов |
| подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; | Экспертная оценка устных ответов, тестирование |
| обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; | Экспертная оценка практических работ |
| производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; | Экспертная оценка устных ответов, тестирование |
| проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. | Экспертная оценка практических работ |
| **Знания** | |
| характеристики основных типов организации общественного питания; | Устный опрос, тестирование |
| принципы организации кулинарного и кондитерского производства; | Фронтальный опрос |
| учет сырья и готовых изделий на производстве; | Оценка выполнения практической работы |
| устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; | Устный опрос, оценка реферата |
| правила их безопасного использования; | Фронтальный опрос |
| виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | Оценка выполнения практической работы |

*Пояснения:*

* *- требования ФГОС СПО,*
* *- требования WSI/ WSR,*
* *- требования профстандартов*