Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

"Дзержинский техникум бизнеса и технологий"

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

общепрофессионального цикла

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии естественнонаучного профиля

43.01.09 Повар, кондитер

г. Дзержинск, 2017

# 1 Паспорт программы учебной дисциплины

 ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

 **1.1 Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплиныявляется частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ ДТБТ в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как программа повышения квалификации и переподготовки в дополнительном профессиональном образовании.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплиной ОП 02. Товароведение продовольственных товаров.

**1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины**

**Базовая часть**

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;

 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

**Вариативная часть**

С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место, для формирования дополнительных знаний, умений с учетом потребности работодателей, требований профессионального стандарта обучающийся в рамках освоения учебной дисциплины должен

***уметь:***

***-*** производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

***знать:***

* характеристики основных типов предприятий общественного питания;
* -возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование****компетенций** | **Дискрипторы****(показатели сформированности)** | **Умения** | **Знания** |
| ОК. 1Выбирать способырешения задачпрофессиональнойдеятельности,применительно кразличнымконтекстам | Распознаваниесложныхпроблемныхситуаций вразличныхконтекстах.Проведениеанализа сложныхситуаций прирешении задачпрофессиональнойдеятельности.Определениеэтапов решениязадачи.Определениепотребности винформации.Осуществлениеэффективногопоиска.Выделение всехвозможныхисточниковнужных ресурсов,в том численеочевидных.Разработкадетального планадействий.Оценка рисков накаждом шагу.Оценка плюсов иминусовполученногорезультата, своегоплана и егореализации,определение(выбор) критериевоценки ипредложениедействий поулучшению плана. | Распознаватьзадачу и/илипроблему впрофессиональноми/или социальномконтексте.Анализироватьзадачу и/илипроблему ивыделять еёсоставные части.Правильновыявлять иэффективно искатьинформацию,необходимую длярешения задачии/или проблемы.Составлять пландействия.Определятьнеобходимыересурсы.Владетьактуальнымиметодами работы впрофессиональнойи смежных сферах.Реализовыватьсоставленныйплан.Оцениватьрезультат ипоследствия своихдействий(самостоятельноили с помощьюнаставника) | Актуальныйпрофессиональный и социальныйконтекст, вкоторомприходитсяработать и жить.Основныеисточникиинформации иресурсы длярешения задач ипроблем впрофессиональном и/или социальномконтексте.Алгоритмывыполненияработ впрофессиональной и смежныхобластях.Методы работы впрофессиональной и смежныхсферах.Структура планадля решениязадач.Порядок оценкирезультатоврешения задачпрофессиональной деятельности |
| ОК. 2Осуществлятьпоиск, анализ иинтерпретациюинформации,необходимой длявыполнения задачпрофессиональнойдеятельности | Планированиеинформационногопоиска изширокого набораисточников,необходимого длявыполненияпрофессиональныхзадач.Проведениеанализаполученнойинформации,выделение в нейглавных аспектов.Структурированиеотобраннойинформации всоответствии спараметрамипоиска.ИнтерпретацияПолученной информации вконтекстепрофессиональнойдеятельности | Определять задачипоискаинформации.Определятьнеобходимыеисточникиинформации.Планироватьпроцесс поиска.Структурироватьполучаемуюинформацию.Выделятьнаиболее значимоев перечнеинформации.Оцениватьпрактическуюзначимостьрезультатовпоиска.Оформлятьрезультаты поиска | Номенклатураинформационныхисточников,применяемых впрофессиональной деятельности.Приемыструктурирования информации.Форматоформлениярезультатовпоискаинформации |
| ОК. 3Планировать иреализовыватьсобственноепрофессиональноеи личностноеразвитие | Использованиеактуальнойнормативно-правовойдокументации попрофессии(специальности).Применениесовременнойнаучнойпрофессиональнойтерминологии.Определениетраекториипрофессионального развития исамообразования | Определятьактуальностьнормативно-правовойдокументации впрофессиональнойдеятельности.Выстраиватьтраекториипрофессионального и личностногоразвития | Содержаниеактуальнойнормативно-правовойдокументации.Современнаянаучная ипрофессиональная терминология.Возможныетраекториипрофессионального развития исамообразования |
| ОК. 4Работать вколлективе икоманде,эффективновзаимодействоватьс коллегами,руководством,клиентами | Участие вделовом общениидля эффективногорешения деловыхзадач.Планированиепрофессиональнойдеятельности | Организовыватьработу коллективаи команды.Взаимодействовать с коллегами,руководством,клиентами | Психологияколлектива.Психологияличности.Основыпроектнойдеятельности |
| ОК. 5Осуществлятьустную иписьменнуюкоммуникацию нагосударственномязыке с учетомособенностейсоциального икультурногоконтекста | Грамотное устноеи письменноеизложение своихмыслей попрофессиональнойтематике нагосударственномязыке.Проявлениетолерантности врабочемколлективе | Излагать своимысли нагосударственномязыке.Оформлятьдокументы | Особенностисоциального икультурногоконтекста.Правилаоформлениядокументов |
| ОК. 6Проявлятьгражданско-патриотическуюпозицию,демонстрироватьосознанноеповедение наосновеобщечеловеческихценностей | Пониманиезначимости своейпрофессии.Демонстрацияповедения наосновеобщечеловеческихценностей | Описыватьзначимость своейпрофессии.Презентоватьструктурупрофессиональнойдеятельности попрофессии | Сущностьгражданско-патриотическойпозиции.Общечеловеческие ценности.Правилаповедения в ходевыполненияпрофессионально й деятельности |
| ОК. 7Содействоватьсохранениюокружающейсреды,ресурсосбережению, эффективнодействовать вчрезвычайныхситуациях | Соблюдениеправилэкологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельности.Обеспечениересурсосбережения на рабочем месте | Соблюдать нормыэкологическойбезопасности.Определятьнаправленияресурсосбережения в рамкахпрофессиональнойдеятельности попрофессии | Правилаэкологическойбезопасности приведениипрофессиональной деятельности.Основныересурсы,задействованныевпрофессиональной деятельности. Путиобеспеченияресурсосбережения |
| ОК. 8Использоватьсредствафизическойкультуры длясохранения иукрепленияздоровья впроцессепрофессиональнойдеятельности иподдержаниенеобходимогоуровняфизическойподготовленности | Сохранение иукреплениездоровьяпосредствомиспользованиясредствфизическойкультуры.Поддержаниеуровня физическойподготовленностидля успешнойреализациипрофессиональнойдеятельности | Использоватьфизкультурно-оздоровительнуюдеятельность дляукрепленияздоровья,достиженияжизненных ипрофессиональныхцелей.Применятьрациональныеприемыдвигательныхфункций впрофессиональнойдеятельности.Пользоватьсясредствамипрофилактикиперенапряженияхарактерными дляданной профессии | Роль физическойкультуры вобщекультурном,профессиональном и социальномразвитиичеловека.Основыздорового образажизни.Условияпрофессиональной деятельности изоны рискафизическогоздоровья дляпрофессии.Средствапрофилактикиперенапряжения |
| ОК. 9Использоватьинформационныетехнологии впрофессиональнойдеятельности. | Применениесредствинформатизации иинформационныхтехнологий дляреализациипрофессиональнойдеятельности | Применять средстваинформационныхтехнологий длярешенияпрофессиональныхзадач.Использоватьсовременное программное обеспечение | Современныесредства иустройстваинформатизации.Порядок ихприменения ипрограммноеобеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК. 10Пользоватьсяпрофессиональнойдокументацией на государственном ииностранномязыке | Применение впрофессиональнойдеятельности инструкций нагосударственном ииностранномязыке.Ведение общениянапрофессиональныетемы | Понимать общийсмысл четкопроизнесенных высказываний наизвестные темы(профессиональные и бытовые).Понимать текстына базовыепрофессиональныетемы.Участвовать вдиалогах назнакомые общие ипрофессиональныетемы.Строить простыевысказывания осебе и о своейпрофессиональнойдеятельности.Краткообосновывать иобъяснять своидействия (текущиеи планируемые).Писать простыесвязные сообщения назнакомые илиинтересующиепрофессиональныетемы | Правилапостроенияпростых и сложныхпредложений напрофессиональные темы.Основныеобщеупотребительные глаголы(бытовая ипрофессиональная лексика).Лексическийминимум,относящийся кописаниюпредметов,средств ипроцессовпрофессиональной деятельности.Особенностипроизношения.Правила чтениятекстовпрофессиональной направленности |
| ОК. 11Планироватьпредприниматель-скую деятельностьв профессиональнойсфере | Определениеинвестиционнойпривлекательностикоммерческихидей в рамкахпрофессиональнойдеятельности.Составлениебизнес- планаПрезентациябизнес-идеи.Определениеисточниковфинансирования.Применениеграмотныхкредитныхпродуктов для открытия дела | Выявлятьдостоинства инедостаткикоммерческойидеи.Презентоватьидеи открытиясобственного делавпрофессиональнойдеятельности.Оформлятьбизнес-план.Рассчитыватьразмеры выплат попроцентнымставкамкредитования | Основыпредпринимательскойдеятельности.Основыфинансовойграмотности.Правиларазработкибизнес-планов.Порядоквыстраиванияпрезентации.Кредитныебанковскиепродукты |
| ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 | Подготовка, уборкарабочего местаповара (кондитера)при выполненииработ по обработкесырья иприготовлению:-полуфабрикатов,- горячих блюд,кулинарныхизделий, закусок,- холодных блюд,кулинарныхизделий, закусок,- холодных игорячих сладкихблюд, десертов,напитков,- хлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийПодбор, подготовкак работе, проверкатехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборовПодготовкарабочего места дляпорционирования(комплектования),упаковки на выносготовых горячихблюд, кулинарныхизделий, закусок | Визуально проверять чистоту иисправность производственногоинвентаря, кухоннойпосуды передиспользованием. Выбирать, рационально размещать нарабочем местеоборудование, инвентарь, посуду,сырье, материалывсоответствии синструкциямиирегламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборкурабочего местаповара всоответствии синструкциямиирегламентами, стандартами чистоты. Выбирать иприменять моющиеи дезинфицирующиесредства для уходаза оборудованием,инвентарем, инструментами, кухонной посудой.Владеть техникой ухода за весоизмерительнымоборудованием. Мыть вручнуюи в посудомоечноймашине, чиститьираскладывать нахранение кухоннуюпосуду ипроизводственный инвентарь, инструменты всоответствии состандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурногорежима вхолодильномоборудованииВыбиратьоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,посуду всоответствии свидом работ всоответствующейзоне кухни(кондитерскогоцеха) по обработкесырья иприготовлению:-полуфабрикатов,-горячих блюд,кулинарныхизделий, закусок,-холодных блюд,кулинарныхизделий, закусок,-холодных и горячихсладких блюд,десертов, напитков,-хлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий.Подготавливатьк работе, проверятьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборы всоответствии синструкциями ирегламентами,стандартамичистоты.Соблюдатьправила техникибезопасности,пожарнойбезопасности,охраны трудаВыбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование дляупаковки,храненияготовых холодных игорячих блюд,кулинарных изделий,закусок,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Рационально организовывать рабочее место с учетом обеспечениябезопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты. | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.Последовательность выполнения технологических операций.Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).Возможныепоследствия нарушения санитарии и гигиены.Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующихсредств, предназна-ченных дляпоследующего использования.Правила утилизации отходов.Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.Способы правки кухонных ножей. |

.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Объем** |
| Вид учебной работы | часов |
|  |
|  |  |
| Объем образовательной нагрузки | 46 |
|  |  |
| Самостоятельная работа *(не более* *20%)* | 0 |
|  |  |
| Всего учебных занятий | 46 |
|  |  |
| в том числе: |  |
|  |  |
| теоретическое обучение | 32 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
|  практические занятия (если предусмотрено) | 12 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме *(дифференцированный зачет)* | 2 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Уровень освоения*** | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| **1** | ***2*** |  | ***3*** | ***4*** |
| **Тема 1.****Основы организации общественного питания** | ***Содержание учебного материала*** |  |  |  |
| Типы предприятий общественного питания.Состав помещений. Организация снабжения, организация работы складов для хранения пищевых продуктов и сырья. Тарное хозяйство. Весовое хозяйство. | **1** | **2** | **ОК 1-11****ПК 1.2-1.4****ПК 2.2-2.8****ПК 3.2-3.6****ПК 4.2-4.5****ПК 5.2-5.5** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*** |  | Не предусмотрено |  |
| **Тема 2****Принципы****организации****кулинарного и****кондитерского****производства** | ***Содержание учебного материала*** |  |  |  |
| Характеристика, назначение и особенности деятельностизаготовочных, доготовочных организаций питания иорганизаций с полным циклом производства. Общие требования к организации рабочих мест повара. | **2** | **2** | **ОК 1-11****ПК 1.2-1.4****ПК 2.2-2.8****ПК 3.2-3.6** **ПК 4.2-4.5****ПК 5.2-5.5** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*** |  | Не предусмотрено |  |
| **Тема 3.****Охрана труда техника безопасности** | ***Содержание учебного материала*** | **1** | **2** | **ОК 1-11****ПК 1.2-1.4****ПК 2.2-2.8****ПК 3.2-3.6** **ПК 4.2-4.5****ПК 5.2-5.5** |
| Законодательство по охране труда и техники безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*** |  | Не предусмотрено |  |
| **Тема 4****Универсальные приводы** | ***Содержание учебного материала*** |  |  | **ОК 1-11****ПК 1.2-1.4****ПК 2.2-2.8****ПК 3.2-3.6****ПК 4.2-4.5** **ПК 5.2-5.5** |
| Правила эксплуатации и техника безопасности универсальных приводов.Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов | **1** | **2** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*** |  | Не предусмотрено |  |
| **Тема 5****Машины для обработки овощей и картофеля** | ***Содержание учебного материала*** | **2** | **2** | **ОК 1-11****ПК 1.2-1.4****ПК 2.2-2.8****ПК 3.2-3.6****ПК 4.2-4.5****ПК 5.2-5.5** |
| Оборудование предприятий питанияОбщие сведения о машинах. Классификация. Основные части и детали машин. Машины для обработки овощей и картофеля: классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. |
| ***Тематика практических занятий ПР №1***Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации овощерезательных машин | **2** | **2** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии***  |  | Не предусмотрено |  |
| ***указывается тематика и содержание домашних заданий)*** |
| **Тема 6.** **Машины для обработки мяса и рыбы.** | ***Содержание учебного материала*** |  |  |  |
| Организация работы мясорыбного цеха; организация рабочих местМашины для обработки мяса, рыбы: классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. | **2** | **2** | **ОК 1-11****ПК 1.2-1.4****ПК 2.2-2.8****ПК 3.2-3.6****ПК 4.2-4.5****ПК 5.2-5.5** |
| ***Тематика практических занятий ПР №2***Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации электрических мясорубок | **2** | **2** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*** |  | Не предусмотрено |
| **Тема 7.****Машины для****подготовки кондитерского сырья** | ***Содержание учебного материала*** |  |  |  |
| Организация работы кондитерских цеховМашины для подготовки кондитерского сырья: классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатацииМашины для просеивания муки. | **2** | **2** | **ОК 1-11****ПК 1.2-1.4****ПК 2.2-2.8****ПК 3.2-3.6** **ПК 4.2-4.5****ПК 5.2-5.5** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*** |  | Не предусмотрено |  |
| **Тема 8.****Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов** | ***Содержание учебного материала*** |  |  | **ОК 1-11****ПК 1.2-1.4****ПК 2.2-2.8****ПК 3.2-3.6****ПК 4.2-4.5****ПК 5.2-5.5** |
| Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: тестомесильные, взбивальные. Классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации | **2** | **2** |
| ***Тематика практических занятий ПР №3***Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации машин для замеса теста; тестораскаточных машин | **2** | **2** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*** |  | Не предусмотрено |
| **Тема 9.****Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров** | ***Содержание учебного материала*** |  |  |  |
| Организация работы хлеборезки. Машины для нарезки хлеба: устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины для нарезки гастрономических товаров | **2** | **2** | **ОК 1-11****ПК 1.2-1.4****ПК 2.2-2.8****ПК 3.2-3.6****ПК 4.2-4.5****ПК 5.2-5.5** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*** |  | Не предусмотрено |  |
| **Тема 10.****Тепловое оборудование предприятий питания** | ***Содержание учебного материала*** |  |  |  |
| Организация работы горячего цехаОбщие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи, автоматика безопасности, правила эксплуатации. | **2** | **2** | **ОК 1-11****ПК 1.2-1.4****ПК 2.2-2.8****ПК 3.2-3.6****ПК 4.2-4.5** **ПК 5.2-5.5** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*** |  | Не предусмотрено |  |
| **Тема 11****Пищеварочные котлы, пароварочное оборудование.** | ***Содержание учебного материала*** |  |  | **ОК 1-11****ПК 1.2-1.4****ПК 2.2-2.8****ПК 3.2-3.6****ПК 4.2-4.5****ПК 5.2-5.5** |
| Пищеварочные котлы: назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатацииПароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации | **2** | **2** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*** |  | Не предусмотрено |  |
| **Тема 12** **Аппараты для жарки и выпечки** | ***Содержание учебного материала*** |  |  |  |
| Аппараты для жарки и выпечки: назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатацииВарочно-жарочное оборудование: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасности труда | **2** | **2** | **ОК 1-11****ПК 1.2-1.4****ПК 2.2-2.8****ПК 3.2-3.6****ПК 4.2-4.5****ПК 5.2-5.5** |
| ***Тематика практических занятий ПР № 4***Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации оборудования для жарки и выпечки: электрические фритюрницы. Высокочастотные шкафы. | **2** | **2** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*** |  | Не предусмотрено |
| **Тема 13.****Водогрейное оборудование.** | ***Содержание учебного материала*** |  |  | **ОК 1-11****ПК 1.2-1.4****ПК 2.2-2.8****ПК 3.2-3.6** **ПК 4.2-4.5****ПК 5.2-5.5** |
| Водогрейное оборудование: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасности труда | **2** | **2** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*** |  | Не предусмотрено |  |
| **Тема 14.****Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции** | ***Содержание учебного материала*** |  |  | **ОК 1-11****ПК 1.2-1.4****ПК 2.2-2.8****ПК 3.2-3.6****ПК 4.2-4.5****ПК 5.2-5.5** |
| Организация работы раздачи; правила отпуска готовой кулинарной продукцииОборудование для раздачи пищи: назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации | **2** | **2** |
| ***Тематика практических занятий № 5***Устройство, принцип действия, правила эксплуатации мармитов | **2** | **2** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*** |  | Не предусмотрено |
| **Тема 15.****Холодильное оборудование предприятий питания** | ***Содержание учебного материала*** |  |  |  |
| Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения.Холодильные машины.Виды торгово-холодильного оборудования: холодильные шкафы, прилавки и витрины, холодильные камеры. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. | **2** | **2** | **ОК 1-11****ПК 1.2-1.4****ПК 2.2-2.8****ПК 3.2-3.6****ПК 4.2-4.5****ПК 5.2-5.5** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*** |  | Не предусмотрено |
| **Тема 16.****Учет сырья и готовых изделий на производстве** | ***Содержание учебного материала*** |  |  |  |
| Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питанияПонятие о материальной ответственности. Виды материальной ответственности на производстве. Документальное оформление материальной ответственности.Понятие о бухгалтерских документах, их назначениеУчет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность о работе производстваДокументальное оформление отпуска сырья и продуктов из кладовой на производство.Документальное оформление отпуска готовых изделий с производства в буфеты, филиалы и на раздачу | **2** | **2** | **ОК 1-11****ПК 1.2-1.4****ПК 2.2-2.8****ПК 3.2-3.6****ПК 4.2-4.5****ПК 5.2-5.5** |
| ***Тематика практических занятий ПР № 6***Составление отчета о движении продуктов на кухне | **2** | **2** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*** |  | Не предусмотрено |
| **Дифференцированный зачет**  |  | **2** | **ОК 1-11****ПК 1.2-1.4****ПК 2.2-2.8****ПК 3.2-3.6****ПК 4.2-4.5****ПК 5.2-5.5** |
| **Всего:**  |  |  | **46** |  |

***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 программы дисциплины

**3.1 Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Технического оснащения и организации рабочего места Оборудование лаборатории и рабочих мест:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технологическое оборудование:

универсальный привод; процессор кухонный; набор ножей для овощерезки; рыбочистка; мясорубка; блендер; миксер; слайсер; мангал; льдогенератор; дефростер;рыхлитель для мяса; оборудование для вакуумирования продуктов; шкаф шоковой заморозки; холодильник; жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита; опалочный шкаф; электрофритюрница; рабочий стол; весы настольные электронные; расстоечный шкаф; тестомесильная машина; пекарский шкаф.

Технические средства обучения:

компьютер;

средства аудиовизуализации;

наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Нормативные документы:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

**Основные источники:**

1.Слесарчук В.А. Оборудование пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67669.html>

**Интернет-источники:**

http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ru

Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

**3.3. Организация образовательного процесса**

С дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места начинается освоение профессии Повар, кондитер. Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий.

Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине осуществляется в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение программы дисциплины в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений

При реализации программы дисциплины проводятся консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, устные.

При реализации программы преподаватель вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
|  **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 выборатехнологического 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-характеристики основных типов предприятий общественного питания;-возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения | Полнота ответов, точность формулировок,Актуальность темы, адекватностьрезультатов поставленным целям,полнота ответов, точность формулировок,адекватность применения профессиональнойтерминологии | **Текущий контроль****при проведении:**письменного/устного опроса;-тестирования;**Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета в виде:-письменных/ устных ответов,-тестирования. |
| **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;- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; | Правильность, полнота выполнения заданий,точность формулировок, точность расчетов,соответствие требованиям-адекватность, оптимальность выбораспособов действий, методов, техник,последовательностей действий и т.д.-точность оценки-соответствие требованиям инструкций,регламентов-рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**- защита отчетов по практическим занятиям;- экспертная оценка демонстрируемыхумений, выполняемых действий в процессепрактических занятий**Промежуточная аттестация**:- экспертная оценка выполнения заданий на зачете |