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 способы  решения задач  профессиональной  деятельности,  применительно к  различным  контекстам | Распознавание  сложных  проблемных  ситуаций в  различных  контекстах.  Проведение  анализа сложных  ситуаций при  решении задач  профессиональной  деятельности.  Определение  этапов решения  задачи.  Определение  потребности в  информации.  Осуществление  эффективного  поиска.  Выделение всех  возможных  источников  нужных ресурсов,  в том числе  неочевидных.  Разработка  детального плана  действий.  Оценка рисков на  каждом шагу.  Оценка плюсов и  минусов  полученного  результата, своего  плана и его  реализации,  определение  (выбор) критериев  оценки и  предложение  действий по  улучшению плана. | Распознавать  задачу и/или  проблему в  профессиональном  и/или социальном  контексте.  Анализировать  задачу и/или  проблему и  выделять её  составные части.  Правильно  выявлять и  эффективно искать  информацию,  необходимую для  решения задачи  и/или проблемы.  Составлять план  действия.  Определять  необходимые  ресурсы.  Владеть  актуальными  методами работы в  профессиональной  и смежных сферах.  Реализовывать  составленный  план.  Оценивать  результат и  последствия своих  действий  (самостоятельно  или с помощью  наставника) | Актуальный  профессиональный и социальный  контекст, в  котором  приходится  работать и жить.  Основные  источники  информации и  ресурсы для  решения задач и  проблем в  профессионально  м и/или социальном  контексте.  Алгоритмы  выполнения  работ в  профессиональной и смежных  областях.  Методы работы в  профессионально  й и смежных  сферах.  Структура плана  для решения  задач.  Порядок оценки  результатов  решения задач  профессионально  й деятельности |
| ОК. 2Осуществлять  поиск, анализ и  интерпретацию  информации,  необходимой для  выполнения задач  профессиональной  деятельности | Планирование  информационного  поиска из  широкого набора  источников,  необходимого для  выполнения  профессиональных  задач.  Проведение  анализа  полученной  информации,  выделение в ней  главных аспектов.  Структурирование  отобранной  информации в  соответствии с  параметрами  поиска.  Интерпретация  Полученной информации в  контексте  профессиональной  деятельности | Определять задачи  поиска  информации.  Определять  необходимые  источники  информации.  Планировать  процесс поиска.  Структурировать  получаемую  информацию.  Выделять  наиболее значимое  в перечне  информации.  Оценивать  практическую  значимость  результатов  поиска.  Оформлять  результаты поиска | Номенклатура  информационных  источников,  применяемых в  профессионально  й деятельности.  Приемы  структурирования информации.  Формат  оформления  результатов  поиска  информации |
| ОК. 3Планировать и  реализовывать  собственное  профессиональное  и личностное  развитие | Использование  актуальной  нормативно-  правовой  документации по  профессии  (специальности).  Применение  современной  научной  профессиональной  терминологии.  Определение  траектории  профессионального развития и  самообразования | Определять  актуальность  нормативно-  правовой  документации в  профессиональной  деятельности.  Выстраивать  траектории  профессионального и личностного  развития | Содержание  актуальной  нормативно-  правовой  документации.  Современная  научная и  профессиональна  я терминология.  Возможные  траектории  профессионально  го развития и  самообразования |
| ОК. 4Работать в  коллективе и  команде,  эффективно  взаимодействовать  с коллегами,  руководством,  клиентами | Участие в  деловом общении  для эффективного  решения деловых  задач.  Планирование  профессиональной  деятельности | Организовывать  работу коллектива  и команды.  Взаимодействоват  ь с коллегами,  руководством,  клиентами | Психология  коллектива.  Психология  личности.  Основы  проектной  деятельности |
| ОК. 5Осуществлять  устную и  письменную  коммуникацию на  государственном  языке с учетом  особенностей  социального и  культурного  контекста | Грамотное устное  и письменное  изложение своих  мыслей по  профессиональной  тематике на  государственном  языке.  Проявление  толерантности в  рабочем  коллективе | Излагать свои  мысли на  государственном  языке.  Оформлять  документы | Особенности  социального и  культурного  контекста.  Правила  оформления  документов |
| ОК. 6Проявлять  гражданско-  патриотическую  позицию,  демонстрировать  осознанное  поведение на  основе  общечеловеческих  ценностей | Понимание  значимости своей  профессии.  Демонстрация  поведения на  основе  общечеловеческих  ценностей | Описывать  значимость своей  профессии.  Презентовать  структуру  профессиональной  деятельности по  профессии | Сущность  гражданско-  патриотической  позиции.  Общечеловеческие ценности.  Правила  поведения в ходе  выполнения  профессионально й деятельности |
| ОК. 7Содействовать  сохранению  окружающей  среды,  ресурсосбережению, эффективно  действовать в  чрезвычайных  ситуациях | Соблюдение  правил  экологической  безопасности при  ведении  профессиональной  деятельности.  Обеспечение  ресурсосбережения на рабочем месте | Соблюдать нормы  экологической  безопасности.  Определять  направления  ресурсосбережения в рамках  профессиональной  деятельности по  профессии | Правила  экологической  безопасности при  ведении  профессионально  й деятельности.  Основные  ресурсы,  задействованные  в  профессиональной деятельности. Пути  обеспечения  ресурсосбережения |
| ОК. 8Использовать  средства  физической  культуры для  сохранения и  укрепления  здоровья в  процессе  профессиональной  деятельности и  поддержание  необходимого  уровня  физической  подготовленности | Сохранение и  укрепление  здоровья  посредством  использования  средств  физической  культуры.  Поддержание  уровня физической  подготовленности  для успешной  реализации  профессиональной  деятельности | Использовать  физкультурно-  оздоровительную  деятельность для  укрепления  здоровья,  достижения  жизненных и  профессиональных  целей.  Применять  рациональные  приемы  двигательных  функций в  профессиональной  деятельности.  Пользоваться  средствами  профилактики  перенапряжения  характерными для  данной профессии | Роль физической  культуры в  общекультурном,  профессионально  м и социальном  развитии  человека.  Основы  здорового образа  жизни.  Условия  профессионально  й деятельности и  зоны риска  физического  здоровья для  профессии.  Средства  профилактики  перенапряжения |
| ОК. 9Использовать  информационные  технологии в  профессиональной  деятельности. | Применение  средств  информатизации и  информационных  технологий для  реализации  профессиональной  деятельности | Применять средства  информационных  технологий для  решения  профессиональных  задач.  Использовать  современное программное обеспечение | Современные  средства и  устройства  информатизации.  Порядок их  применения и  программное  обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК. 10Пользоваться  профессиональной  документацией на государственном и  иностранном  языке | Применение в  профессиональной  деятельности инструкций на  государственном и  иностранном  языке.  Ведение общения  на  профессиональные  темы | Понимать общий  смысл четко  произнесенных высказываний на  известные темы  (профессиональны  е и бытовые).  Понимать тексты  на базовые  профессиональные  темы.  Участвовать в  диалогах на  знакомые общие и  профессиональные  темы.  Строить простые  высказывания о  себе и о своей  профессиональной  деятельности.  Кратко  обосновывать и  объяснять свои  действия (текущие  и планируемые).  Писать простые  связные сообщения на  знакомые или  интересующие  профессиональные  темы | Правила  построения  простых и сложных  предложений на  профессиональные темы.  Основные  общеупотребительные глаголы  (бытовая и  профессиональна  я лексика).  Лексический  минимум,  относящийся к  описанию  предметов,  средств и  процессов  профессионально  й деятельности.  Особенности  произношения.  Правила чтения  текстов  профессионально  й направленности |
| ОК. 11Планировать  предприниматель-  скую деятельность  в профессиональной  сфере | Определение  инвестиционной  привлекательности  коммерческих  идей в рамках  профессиональной  деятельности.  Составление  бизнес- плана  Презентация  бизнес-идеи.  Определение  источников  финансирования.  Применение  грамотных  кредитных  продуктов для открытия дела | Выявлять  достоинства и  недостатки  коммерческой  идеи.  Презентовать  идеи открытия  собственного дела  в  профессиональной  деятельности.  Оформлять  бизнес-план.  Рассчитывать  размеры выплат по  процентным  ставкам  кредитования | Основы  предпринимательской  деятельности.  Основы  финансовой  грамотности.  Правила  разработки  бизнес-планов.  Порядок  выстраивания  презентации.  Кредитные  банковские  продукты |
| ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 | Подготовка, уборка  рабочего места  повара (кондитера)  при выполнении  работ по обработке  сырья и  приготовлению:  -полуфабрикатов,  - горячих блюд,  кулинарных  изделий, закусок,  - холодных блюд,  кулинарных  изделий, закусок,  - холодных и  горячих сладких  блюд, десертов,  напитков,  - хлебобулочных,  мучных  кондитерских  изделий  Подбор, подготовка  к работе, проверка  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря,  инструментов,  весоизмерительных  приборов  Подготовка  рабочего места для  порционирования  (комплектования),  упаковки на вынос  готовых горячих  блюд, кулинарных  изделий, закусок | Визуально  проверять чистоту и  исправность  производственного  инвентаря, кухонной  посуды перед  использованием.  Выбирать,  рационально  размещать на  рабочем месте  оборудование,  инвентарь, посуду,  сырье, материалыв  соответствии с  инструкциямии  регламентами,  стандартами  чистоты.  Проводить  текущую уборку  рабочего места  повара в  соответствии с  инструкциямии  регламентами,  стандартами  чистоты.  Выбирать и  применять моющие  и дезинфицирующие  средства для ухода  за оборудованием,  инвентарем,  инструментами,  кухонной посудой.  Владеть техникой ухода за весоизмерительным  оборудованием.  Мыть вручную  и в посудомоечной  машине, чиститьи  раскладывать на  хранение кухонную  посуду и  производственный  инвентарь,  инструменты в  соответствии со  стандартами  чистоты.  Проверять  поддержание  требуемого температурного  режима в  холодильном  оборудовании  Выбирать  оборудование,  производственный  инвентарь,  инструменты,  посуду в  соответствии с  видом работ в  соответствующей  зоне кухни  (кондитерского  цеха) по обработке  сырья и  приготовлению:  -полуфабрикатов,  -горячих блюд,  кулинарных  изделий, закусок,  -холодных блюд,  кулинарных  изделий, закусок,  -холодных и горячих  сладких блюд,  десертов, напитков,  -хлебобулочных,  мучных  кондитерских  изделий.  Подготавливать  к работе, проверять  технологическое  оборудование,  производственный  инвентарь,  инструменты,  весоизмерительные  приборы в  соответствии с  инструкциями и  регламентами,  стандартами  чистоты.  Соблюдать  правила техники  безопасности,  пожарной  безопасности,  охраны труда  Выбирать,  подготавливать  материалы, посуду, оборудование для  упаковки,хранения  готовых холодных и  горячих блюд,  кулинарных  изделий,закусок,  хлебобулочных,  мучных  кондитерских  изделий.  Рационально  организовывать  рабочее место с  учетом обеспечения  безопасной  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).  Возможные  последствия 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 дезинфицирующих  средств, предназна-  ченных для  последующего 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 деятельности  заготовочных, доготовочных организаций питания и  организаций 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 питания  Общие 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 мест  Машины 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 цехов  Машины для подготовки кондитерского сырья: классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации  Машины 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 цеха  Общие 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 эксплуатации  Пароварочные 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 эксплуатации  Варочно-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 продукции  Оборудование 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 питания  Понятие о материальной ответственности. Виды материальной ответственности на производстве. Документальное оформление материальной ответственности.  Понятие о бухгалтерских документах, их назначение  Учет продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность о работе производства  Документальное 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 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  -характеристики основных типов предприятий общественного питания;  -возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения | Полнота ответов, точность формулировок,  Актуальность темы, адекватность  результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок,  адекватность применения профессиональной  терминологии | **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 выбора  способов 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 демонстрируемых  умений, выполняемых действий в процессе  практических занятий  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения  заданий на зачете |