***Приложение 11***

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***Техничекое оснащение организаций питания***

***2017 г.***

***Организация-разработчик: ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж***

***Разработчики:***

Сайфуллина Гульнара Маратовна, преподаватель ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

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

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  ***ПК 6.1-6.4*** | * определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; * организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; * подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации * выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; * оценивать эффективность использования оборудования; * планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо­приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; * контролировать соблюдение графиков технического обслужива­ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме­рительных приборов. * оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; * рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования   проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | * классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; * принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; * прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованиемсовременных видов технологического оборудования; * правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; * методики расчета производительности технологического оборудования; * способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; * правила электробезопасности, пожарной безопасности; * правила охраны труда в организациях питания |
| **ОК 01** | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  Составить план действия,  Определить необходимые ресурсы;  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Реализовать составленный план;  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 02** | 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 профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| **ОК 03** | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04** | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| **ОК 05** | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| **ОК 06** | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07** | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 09** | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| **ОК 10** | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить 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 профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 64 |
| ***Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1)*** |  |
| **Объем образовательной программы** | **64** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 37 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 27 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** | ***4*** |
| ***Введение*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК1-7,9,10*** |
| Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. | |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |  |
| ***Раздел 1*** | ***Механическое оборудование*** | | ***18*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.4***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5***  ***ПК 6.4*** |
| ***Тема 1.1.***  ***Классификация механического оборудования*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** |
| Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. | |
| Понятие о передачах. Понятие об электроприводах | |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.4***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5***  ***ПК 6.4*** |
| ***Тема 1.2.***  ***Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.4***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5***  ***ПК 6.4*** |
| Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.. | |
| Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных мехнизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***1*** |  |
| Изучение правил безопасной эксплуатации универальных приводов, универсальных кухонных машин | | ***1*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |  |
| ***Тема 1.3.***  ***Оборудование для обработки овощей, плодов*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***4*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.4***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 6.4*** |
| Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***2*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов | | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |
| ***Тема 1.4.***  ***Оборудование для обработки мяса, рыбы*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.4***  ***ПК 6.4*** |
| Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***1*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы | | ***1*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |
| ***Тема 1.5.***  ***Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 6.4*** |
| Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***1*** |  |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров | | ***1*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |  |
| ***Тема 1.6.***  ***Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.4***  ***ПК 2.1-2.7***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5***  ***ПК 6.4*** |
| Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***1*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки | | ***1*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |
| ***Тема 1.7.***  ***Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.7***  ***ПК 4.1-4.6***  ***ПК 5.1-5.6***  ***ПК 6.4*** |
| Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***1*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде | | ***1*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |
| ***Тема 1.8.***  ***Оборудование для подготовки кондитерского сырья*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5***  ***ПК 6.4*** |
| Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***1*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья | | ***1*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |
| ***Раздел 2.*** | ***Тепловое оборудование***  ***Содержание учебного материала*** | | ***22*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5***  ***ПК 6.4*** |
| ***Тема 2.1.***  ***Классификация теплового оборудования*** | ***2*** |
| Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации | |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |
| ***Тема 2.2.***  ***Варочное оборудование*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***4*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5***  ***ПК 6.4*** |
| Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***2*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования | | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |
| ***Тема 2.3.***  ***Жарочное оборудование*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***4*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5***  ***ПК 6.4*** |
| Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***2*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования | | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |
| ***Тема 2.4.***  ***Многофункциональное оборудование*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***4*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5***  ***ПК 6.4*** |
| Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***2*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов | | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений  ***Содержание учебного материала*** | |  |
| ***Тема 2.5.***  ***Универсальное и водогрейное оборудование*** | ***2*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5***  ***ПК 6.4*** |
| Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***1*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования | | ***1*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |
| ***Тема 2.6.***  ***Оборудование для бариста*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 6.4*** |
| Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***1*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста | | ***1*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |
| ***Тема 2.7.***  ***Оборудование для раздачи пищи*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 6.4*** |
| Оборудование для раздачи пищиотечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***1*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи | | ***1*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |
| ***Тема 2.8.***  ***СВЧ-аппараты*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.2***  ***ПК 6.4*** |
| Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***1*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов | | ***1*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |
| ***Раздел 3*** | ***Холодильное оборудование*** | | ***8*** |  |
| ***Тема 3.1***  ***Классификация холодильного оборудования*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5***  ***ПК 6.4*** |
| Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования | |
| Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. | |
| Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования | |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |
| ***Тема 3.2***  ***Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5***  ***ПК 6.4*** |
| Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | |
| Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***1*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | | ***1*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |
| ***Тема 3.3***  ***Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5***  ***ПК 6.4*** |
| Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***1*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки | | ***1*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |
| ***Тема 3.4.***  ***Льдогенераторы*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 6.4*** |
| Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***1*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов | | ***1*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |
| ***Раздел 4.*** | ***Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства*** | | ***14*** |  |
| ***Тема 4.1.***  ***Классификация организаций питания*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5***  ***ПК 6.4*** |
| Классификация организаций питаия по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования | |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |
| ***Тема 4.2.***  **Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***12*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5***  ***ПК 6.4*** |
| Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения | |
| Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства | |
| Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни | |
| Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе | |
| Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции | |
| Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***6*** |
| 1. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов | | ***2*** |
| 1. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов | | ***2*** |
| 1. Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания | | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | |  |
| ***Всего:*** | | | ***64*** |  |

*По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).*

# *3.* ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

# *Перечень печатных и/или электронных образовательных и информационных ресурсов, рекомендуемых для использования в образовательном процессе учебных изданий. Оформление перечня в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).*

**Основные источники**

**Печатные издания**

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».
11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176 с.
12. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с
13. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.

**Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

**Интернет-источники:**

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

[www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| **Знание:**   * классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; * принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; * прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованиемсовременных видов технологического оборудования; * правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; * методики расчета производительности технологического оборудования; * способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; * правила электробезопасности, пожарной безопасности;   правила охраны труда в организациях питания | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*  *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов* | ***Текущий контроль***  ***при провдении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*  *-письменных/ устных ответов,*  *-тестирования.* |
| **Умение:**   * определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; * организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; * подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации * выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; * оценивать эффективность использования оборудования; * планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо­приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; * контролировать соблюдение графиков технического обслужива­ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме­рительных приборов. * оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; * рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования   проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | *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.*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.*  *Правильное выполнение заданий в полном объеме* | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене* |

1. ) Самостоятельная работа в рамках примерной программы может быть не предусмотрена, но при разработке рабочей программы вводится за счет вариативной части. Объем часов на самостоятельную работу - не более 20 процентов для профессий и не более 30 процентов для специальностей. [↑](#footnote-ref-1)