***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 задачПорядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 02** | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| **ОК 03** | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04** | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| **ОК 05** | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| **ОК 06** | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07** | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 09** | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок 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 темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко 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 темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила 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)