

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 р.п. ЮРТЫ»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

 Л. М. Бунис

_____ 2018 года

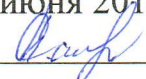



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА

<i>профессия СПО</i>	<i>43.01.09 Повар, кондитер</i>
<i>профиль</i>	<i>социально-экономический</i>
<i>цикл дисциплины</i>	<i>обще профессиональный</i>

р.п. Юрты, 2018

Рассмотрена и одобрена МС
Протокол № 5
30 июня 2018 г.
 /О. В. Савицкая

Согласовано
Заместитель директора по УПР
 Е. С. Темерзянова

Разработчик: Савицкая Ольга Владимировна, преподаватель «ГБПОУ ПУ № 58
р.п. Юрты»

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)).

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм, сроком обучения 3 года 10 месяцев.

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

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

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать 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 в нужных ресурсах, в	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	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.

	<p>том численеочевидных. Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и Минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделять в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности).</p> <p>Применение современной научной</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные</p>

	<p>профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>профессионального и личностного развития.</p>	<p>траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p>ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>
<p>ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии(специальности).</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 8.Использовать средства физической культуры для сохранения и</p>	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в</p>	<p>Соблюдать нормы физической культуры для сохранения и</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении</p>

укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать 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 10. Пользоваться 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 (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 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 профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные

сфере.	сфере.	<p>известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>темы</p> <p>Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полуфабрикатов, - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	<p>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.</p>

	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства для ухода за оборудованием, инвентарём, инструментами, кухонной посудой. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полуфабрикатов, - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, - хлебобулочных, мучных кондитерских 	<p>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, предназначенных 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</p>
--	--	---	---

	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>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 организовать рабочее место с учётом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты.</p>	<p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей.</p>
--	---	--	---

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с техническим оснащением и организацией рабочего места на предприятиях общественного питания;
- подготовка студентов к применению знаний и умений по дисциплине в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуску 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 и использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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.

1.4. Использование часов вариативной части ОПОП*

№п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знать: - Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; Уметь: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	8	Недостаточное количество часов для изучения темы
2	Знать: - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - 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; Уметь:- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства		Недостаточное количество часов для изучения темы

	- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;			
3	Знать:- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; Уметь:- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.	Тема 1.3.Общая характеристика процесса обслуживания		Недостаточное количество часов для изучения темы
4	Знать:- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции Уметь:- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Тема 1.4.Торговые помещения. Подготовка к обслуживанию потребителей.		Недостаточное количество часов для изучения темы
5	Знать:- правила охраны труда в организациях питания;- правила электробезопасности, пожарной безопасности Уметь:- Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	Тема 1.5.Столовая посуда, приборы, столовое бельё.		Недостаточное количество часов для изучения темы
6	Знать:- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования. Уметь: -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	Тема 2.1. Механическое оборудование		Недостаточное количество часов для изучения темы
7	Знать: - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования. Уметь: -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	Тема 2.2. Тепловое оборудование		Недостаточное количество часов для изучения темы

	экстренной ситуации			
8	<p>Знать:- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.</p> <p>Уметь: - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	Тема 2.3. Холодильное оборудование		Недостаточное количество часов для изучения темы

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 124 часов;
самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В том числе по курсам и семестрам	
		1 курс	
		1 сем	2 сем
Максимальная учебная нагрузка (всего)	138	55	83
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	124	54	70
в том числе:			
практические занятия	23	12	11
контрольные работы	6	2	4
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	14	1	13
в том числе:			
- выполнение схем	2		2
- подготовка реферата	2		2
- работа над учебным материалом	6	1	5
- зарисовка посуды	4		4
Итоговая аттестация в форме экзамена			

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Наименование разделов и тем	Номер занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения	Оцениваемые элементы компетенций
			ТО	ПЗ	С/Р		
1	2	3	4	5	6	7	8
<i>1 курс 1 семестр –54 часа</i>							
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства предприятий общественного питания			78				
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания.	Содержание учебного материала		6	-	-		
	1-2	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	2			1, 2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11
	3-4	Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.	2			2	
	5-6	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Функции предприятий общественного питания.	2			2	
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	Содержание учебного материала		32	12	1		
	7-8	Характеристика технологических процессов, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	2			2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11
	9-10	Характеристика структуры производства организации питания. Общитребования к организации рабочих мест повара.	2			2	
	11-12	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.	2			2	
	13-14	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания и требования к ним. Нормируемые и ненормируемые потери.	2			2	
	15-16	Правила приёмки продовольственных товаров, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	2			2	
	17-18	Оперативное планирование производства на предприятиях общественного питания и технологическая документация. Виды меню. Оперативный контроль над работой производства.	2			2	
	19-20	Практическое занятие № 1. Составление разных видов меню.		2		3	
	21-22	Организация работы овощного цеха	2			2	ПК 2.1-2.8
	23-24	Практическое занятие № 2. Организация рабочих мест повара по обработке овощей (по индивидуальным заданиям).		2		3	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	25-26	Организация работы мясного цеха.	2			2	ПК 5.1-5.5
	27-28	Практическое занятие № 3. Организация рабочих мест повара по		2		3	ОК 1-7,9,10,11

		обработке мяса (по индивидуальным заданиям).					
	29-30	Организация работы зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организационных рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.	2			2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11
	31-32	Практическое занятие № 4. Организация рабочих мест повара в горячем цехе (по индивидуальным заданиям).		2		3	
	33-34	Организация работы холодного цеха.	2			2	
	35-36	Практическое занятие № 5. Организация рабочих мест повара в холодном цехе (по индивидуальным заданиям).		2		3	
	37-38	Организация работы мучного цеха.	2			2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11
	39-40	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.	2			2	
	41-42	Практическое занятие № 6. Организация рабочих мест повара по реализации горячей кулинарной продукции.		2		3	
	43-44	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.	2			2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	45-46	Организация работы в подсобных помещениях: моечная кухонной посуды, инвентаря и оборудования, моечная столовой посуды и приборов, помещение для нарезания хлеба.	2			2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	47-48	Организация работы раздаточной.	2			2	ОК 1-7,9,10,11
		Самостоятельная работа обучающихся № 1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1	2	
	49-50	Контрольная работа № 1 по темам 1.1 и 1.2.	2			3	
Тема 1.3. Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание учебного материала		4	-	-		
	51-52	Услуги общественного питания и требования к ним.	2			2	ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1- ПК 5.5
	53-54	Характеристика методов и форм обслуживания.	2			2	
1 курс 2 семестр – 70 часов							
Тема 1.4. Торговые помещения. Подготовка к обслуживанию потребителей.	Содержание учебного материала		4	-	2		
	55-56	Виды и характеристика торговых помещений. Интерьер предприятий общественного питания.	2			2	ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1- ПК 5.5
	57-58	Подготовка торгового зала. Расстановка мебели. Подготовка посуды, приборов, столового белья. Сервировка столов.	2			2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 2. Зарисовка схем сервировки стола.				2	2	
Тема 1.5. Столовая посуда,	Содержание учебного материала		8	2	5		
	59-60	Виды столовой посуды и столовых приборов. Характеристика и ассортимент фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды.	2			2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

приборы, столовое бельё.	61-62	Практическое занятие № 7. Зарисовка столовых приборов и фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды.		2		2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	63-64	Характеристика и ассортимент стеклянной и хрустальной посуды.	2			2	ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11
	Самостоятельная работа обучающихся № 3. Зарисовка стеклянной и хрустальной посуды.				2	2	
	65-66	Характеристика металлической посуды.	2			2	ОК 1-7,9,10,11 ПК1.1- ПК5.5
	Самостоятельная работа обучающихся № 4. Зарисовка металлической посуды.				2	2	
	67	Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов.	1			2	ПК1.1- ПК5.5
Самостоятельная работа обучающихся № 5. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.				1	2		
68	Контрольная работа № 2 по темам 1.3, 1.4 и 1.5.	1			3	ПК1.1- ПК5.5	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			60				
Тема	Содержание учебного материала		24	4	5		
2.1.Механическое оборудование.	69-70	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	2			2	ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	71-72	Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.	2			2	
	73-74	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2			2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 6. Работа над учебным материалом «Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления», ответы на контрольные вопросы.				1	3	
	75-76	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2			2	ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	77-78	Практическое занятие № 8. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.		2		2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 7. Подготовка реферата на тему «Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика».				2	2	
	79-80	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2			2	ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11
	81-82	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2			2	
	83-84	Практическое занятие № 9. Изучение правил безопасной эксплуатации		2		2	

	оборудования для обработки мяса и рыбы.					
	Самостоятельная работа обучающихся № 8. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1	3	
85-86	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2			2	ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
87-88	Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.	2			2	
89-90	Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.	2			2	
91-92	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	2			2	
93-94	Оборудование для тонкого измельчения продуктов замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.	2			2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 9. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка к контрольной работе № 3.			1	3	
95-96	Контрольная работа № 3 по теме 2.1.	2				
Тема 2.2. Тепловое оборудование.	Содержание учебного материала	18	4	1		
97-98	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	2			2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11
99-100	Варочно-жарочное оборудование. Классификация. Назначение, устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2			2	
101-102	Пищеварочные котлы. Классификация. Назначение, устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2				
103-104	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2				
105-106	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2			2	ОК 1-7, 9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
107-108	Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2			2	
109-110	Практическое занятие № 10. Изучение принципа работы и эксплуатации оборудования для раздачи пищи.		2		3	
111-112	Аппараты для жаренья и выпечки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2				
113-114	Жарочные и пекарные шкафы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2				
115-116	Практическое занятие № 11. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.		2		2, 3	
	Самостоятельная работа обучающихся № 10. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка к контрольной работе № 4.			1	3	
117-118	Контрольная работа № 4 по теме 2.2. Тепловое оборудование.	2				

Тема	Содержание учебного материала	5	1	-			
2.3. Холодильное оборудование.	119-120	Классификация и общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.	2			2	ОК1-7, 9,10,11 ПК1.1- ПК5.5
	121-122	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2				
	123	Виды торгово-холодильного оборудования, их характеристика и правила безопасного использования. Холодильные прилавки и витрины, назначение и характеристика.	1				
	124	Практическое занятие № 12. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.		1		3	
	Всего		101	23	14		
	Экзамен		6				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места (столы, стулья) по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- Комплект мебели:
- Офисный стол для преподавателя
- Стол ученический
- Стул ученический

Средства для проведения практических работ:

- модели или плакаты: МВ-6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод УП-0,6, весы механические, блендер, кофеварка;
- манометр;
- рабочие инструменты;
- механические передачи.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением.

3. Плакаты, таблицы.

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники для студентов:

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

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

Основные источники для преподавателя:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798.
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,

4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11	Оценка выполнения практической работы, Индивидуальный устный и письменный опрос
Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производств технологическое оборудование, инвентарь, инструменты		Оценка выполнения практической работы
Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11	Оценка выполнения практической работы
Знания:		
Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11	Тестирование, индивидуальный устный и письменный опрос, контрольная работа
Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации		тестирование, индивидуальный письменный опрос, защита реферата
Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для		индивидуальный письменный опрос, оценка выполнения

различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции		практической работы
Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5	индивидуальный письменный опрос, тестирование
Правила электробезопасности, пожарной безопасности	ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный и устный опрос, тестирование, оценка выполнения практической работы
Правила охраны труда в организациях питания		Фронтальный опрос, просмотр презентаций, тестирование Просмотр презентаций