

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)




Утверждено
Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты
Сунис
2022 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>общепрофессиональный</i>

р.п. Юрты, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена МС
Протокол № 10
27 июня 2022 г.
 /Л.Л. Баженова

Согласовано
Заместитель директора по УПР
 О. В. Савицкая

Разработчик: Савицкая Ольга Владимировна, заместитель директора по УПР
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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

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 WorldSkills International, 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 профессионально й деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всевозможных источников внутренних ресурсов, в том числе	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.	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

	<p>неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и Минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Составить план действия. Определять 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).</p>	<p>профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. 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. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>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</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. 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). Применение современной научной профессиональной терминологии.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального</p>

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

<p>профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы Основные</p>

		<p>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>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. Выбирать и применять моющие и</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. Регламенты, стандарты, в том</p>

	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>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 изделий. <p>Подготавливать к</p>	<p>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 порционирования (комплектования),</p>
--	--	--	--

	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>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>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 отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

- подготавливать к работе 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; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь,	Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства		Недостаточное количество часов для изучения темы

	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 экстренной ситуации	Тема 2.2. Тепловое оборудование		Недостаточное количество часов для изучения темы
8	Знать:- классификацию, основные технические характеристики, назначение,	Тема 2.3. Холодильное оборудование		Недостаточное количество

	<p>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>			<p>часов для изучения темы</p>
--	---	--	--	--------------------------------

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 138 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 124 часа;

в том числе практических занятий – 23 часа;

из них практической подготовки (III) – 23 часа;

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
из них практической подготовки (ПП)	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
Промежуточная аттестация в форме экзамена			Э

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. Общие требования 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	(III) Практическое занятие № 1. Составление разных видов меню.		2		3	
	21-22	Организация работы овощного 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
	23-24	(III) Практическое занятие № 2. Организация рабочих мест повара по обработке овощей (по индивидуальным заданиям).		2		3	
	25-26	Организация работы мясного цеха.	2			2	
	27-28	(III) Практическое занятие № 3. Организация рабочих мест повара по		2		3	

		обработке мяса (по индивидуальным заданиям).					
	29-30	Организация работы зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации 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	(III) 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	(III) 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	(III) 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 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11
	45-46	Организация работы в подсобных помещениях: моечная кухонной посуды, инвентаря и оборудования, моечная столовой посуды и приборов, помещение для нарезания хлеба.	2			2	
	47-48	Организация работы раздаточной.	2			2	
	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 ПК1.1- ПК5.5
	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 ПК1.1- ПК5.5
	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	(III) 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	(III) 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	(III) Практическое занятие № 9. Изучение правил безопасной		2		2	

	эксплуатации 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 в 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	ОК1-7, 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	(III) 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	(III) 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	(III) 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 обучающихся:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В. П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
 2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320 с.
 3. 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
 4. 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 производства 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 различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции		индивидуальный письменный опрос, оценка выполнения 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