

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
 Е.Д. Цыренов
Приказ № 37
«23» июня 2022 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Срок освоения ППКРС – 3 года 10 месяцев
Форма обучения – очная
на базе основного общего образования

г. Улан-Удэ
2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) и Примерной основной образовательной программы

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:

Русина М. В. - преподаватель профессионального цикла, высшей категории

Программа рассмотрена ЦК Рабочих профессий

Протокол № 12 от «17» июня 2022 г.

Председатель ЦК РП

 / Русина М.В.
Подпись ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № 5 от «22» июня 2022 г.

Председатель МС

 / Цыренов Е.Д.
Подпись ФИО

1. 0

Рецензент:

Четикова Е.А. - зав. производством кафе «Бизнес-кулинария»
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОО

ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО **43.01.09** Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовки работников организаций общественного питания, профессиональной подготовки по профессиям СПО **43.01.09** Повар, кондитер.

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 образовательную программу, с дисциплинами ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 02. Товароведение продовольственных товаров,

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	У 1 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; У 2 определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; У 3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	З 1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; З 2 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; З 3 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

		3 4 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; 3 5 правила электробезопасности, пожарной безопасности; 3 6 правила охраны труда в организациях питания
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОУ1.1. распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; ОУ1.2. анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; ОУ1.3. определять этапы решения задачи; ОУ1.4. выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; ОУ1.5. составить план действия; определить необходимые ресурсы; ОУ1.6. владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; ОУ1.7. реализовать составленный план; ОУ1.8. оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	ОЗ.1.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; ОЗ.1.2 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; ОЗ.1.3 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; ОЗ.1.4 методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; ОЗ.1.5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ОУ2.1. определять задачи для поиска информации; ОУ2.2. определять необходимые источники информации; ОУ2.3. планировать процесс поиска; ОУ2.4. структурировать получаемую информацию; ОУ2.5. выделять наиболее значимое в перечне информации; ОУ2.6. оценивать практическую значимость результатов поиска; ОУ2.7. оформлять результаты поиска	ОЗ.2.1 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; ОЗ.2.2 приемы структурирования информации; ОЗ.2.3 формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное	ОУ3.1. определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	ОЗ.3.1 содержание актуальной нормативно-правовой документации;

профессиональное и личностное развитие.	ОУ3.2. применять современную научную профессиональную терминологию; ОУ3.3. определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	ОЗ.3.2. современная научная и профессиональная терминология; ОЗ.3.3. возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ОУ4.1. организовывать работу коллектива и команды; ОУ4.2. взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	ОЗ.4.1 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; ОЗ.4.2 основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОУ5.1. грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; ОУ5.2. проявлять толерантность в рабочем коллективе	ОЗ.5.1 особенности социального и культурного контекста; ОЗ.5.2 правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	ОУ6.1. описывать значимость своей профессии	ОЗ.6.1 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; ОЗ.6.2 значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОУ7.1. соблюдать нормы экологической безопасности; ОУ7.2. определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	ОЗ.7.1 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; ОЗ.7.2 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; ОЗ.7.3 пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08 Использовать средства физической	ОУ8.1 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения	ОЗ.8.1 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	жизненных и профессиональных целей; ОУ8.2 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; ОУ8.3 пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	ОЗ.8.2 основы здорового образа жизни; ОЗ.8.3 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; ОЗ.8.4 средства профилактики перенапряжения
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОУ9.1. применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; ОУ9.2. использовать современное программное обеспечение	ОЗ.9.1 современные средства и устройства информатизации; ОЗ.9.2 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	ОУ10.1. понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; ОУ10.2. участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; ОУ10.3. строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; ОУ10.4 кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); ОУ10.5 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	ОЗ.10.1 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; ОЗ.10.2 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); ОЗ.10.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; ОЗ.10.4 особенности произношения; ОЗ.10.5 правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ОУ11.1. выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; ОУ11.2. презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; ОУ11.3. оформлять бизнес-план; ОУ11.4. рассчитывать размеры выплат по процентным	ОЗ.11.1 основы предпринимательской деятельности; ОЗ.11.2 основы финансовой грамотности; ОЗ.11.3 правила разработки бизнес-планов; ОЗ.11.4 порядок выстраивания презентации; ОЗ.11.5 кредитные банковские продукты

	ставкам кредитования; ОУ11.5. определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; ОУ11.6. презентовать бизнес-идею; ОУ11.7. определять источники финансирования;	
--	--	--

1.4. Использование часов вариативной части (ППКРС): 14 часов

1.4.1. Вариативная часть составляет -14 часов

1.4.2 .Методы, которые использовались при формировании структуры и содержания вариативной части:

Изучение профессионального стандарта «Повар, кондитер», консультирование с ведущими специалистами ПОП г.Улан-Удэ

1.4.3 Формирование структуры и содержания на увеличение объема времени отведенного на УД (14 часов)

п/п	Дополнительные знания, умения, профессиональный опыт	Обоснование включения в рабочую программу	Темы занятий	Количество часов
1	2	3		5
1	3 1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; У 3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Хлеборезательной машины, слайсера №27-28	2

	экстренной ситуации			
2	3 1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; У 3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Тестомесильной машины, миксера, мукопросеивательной машины, кремера. № 25-26	4
3	3 1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; У 3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	Оборудование и приспособления для мучного и кондитерского цехов. Просеивательные машины, тестомесильные и тестораскаточные машины, взбивальные машины. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. № 21-22	4
4	3 1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт: Мармит ЭПМ -5, плита электрическая ПЭСМ – 4. Эксплуатация,	2

	У 3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации		обслуживание и мелкий ремонт: Пароконвектомат, сковорода электрическая, плита индукционная № 36-37	
5	3 1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; У 3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Решение педсовета, круглого стола с работодателями протокол № 10 26.04.2022 г.	Лабораторная работа Аппарат шоковой заморозки № 43-44	2
			<i>Всего</i>	14

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	Семестр
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48	
в том числе:		
лабораторные занятия	28	
практические занятия не предусмотрены	-	
контрольные работы не предусмотрены	-	
курсовая работа (проект) не предусмотрена	-	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2	

в том числе:		
СРО № 1 Выполнение презентации по теме «Основные типы организации общественного питания» № 1	1	
СРО № 2 Составление конспекта «Достоинства и недостатки индукционных плит».	1	
СРО № 3 Составление конспекта «Возможности сковороды вок»		
Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) не предусмотрена	-	
Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		№ занятия	Календарные сроки	Объем часов	Уровень усвоения	Осваиваемые ПК и ОК	
1	2		3	4	5	6		
Раздел 1					50 (+2СРС)			
	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания							
	Содержание учебного материала							
	Значение дисциплины для осуществления профессиональной деятельности, в соответствии с профессией. Цели и задачи изучения дисциплины. Требования к освоению дисциплины. Организация самостоятельной деятельности студента по освоению учебной дисциплины. Входной контроль.		1		2	1		
	Информационно-методическое обеспечение модуля.							
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала		2		2			
	2	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания				2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У2; 32;33	
	Самостоятельная работа							
		Выполнение презентации по теме «Основные типы организации общественного питания» № 1		1	3			
	Лабораторные работы не предусмотрены							
	Практические занятия не предусмотрены							
	Контрольные работы не предусмотрены							
	Содержание учебного материала		3					
	1	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.			2	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У2; 32;33	

		Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов
	2	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.
		Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях
		Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.
	3	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе
		Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. 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
	Лабораторные работы не предусмотрены	
	Практические занятия	
	1	Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям) № 1

4		2	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У2; 32;33
5-6		2	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У2; 32;33
			2	
			2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У2; 32;33
7		1	2	
8		1	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У2; 32;33
			3	
9-10		2		ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7

	2	«Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха. Суповое и соусное отделения» № 2	11-12		2	3	У2; 32;33
		«Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха. Суповое и соусное отделения» № 2	13-14		2		
	3	«Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха. Кулинарный цех, кондитерский цех» № 3	15-18		4		
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена						
	Контрольные работы по теме: «Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания» № 1		19		1		
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства						
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала		20		1		
	1	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации				2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У1; 32;33; 34
	2	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации				2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У1; 32;33; 34
	3	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика (Мясорубки, мясорыхлительные, котлетоформовочные, рыбоочистительные, фаршемешалки) Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	21		2	2	У1; 32;33; 34
	4	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров (хлебобрезательная машина; слайсер). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	22		2	2	У1; 32;33; 34

	5	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование и приспособления для мучного и кондитерского цехов. Просеивательные машины, тестомесильные и тестораскаточные машины, взбивальные машины. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.	23-24		2	2	<i>У1; 32;33; 34</i>
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практическое занятие						
	1	Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Картофелеочистительной машины МОК-250. № 4	25-26		2	3	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У3; 31; 35; 36
	2	Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Мясорубки МИМ -82 и Куттера. № 5	27-28		2	3	<i>У3; 31; 35; 36</i>
	3	Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Тестомесильной машины, миксера. № 6	29-30		2	3	<i>У3; 31; 35; 36</i>
		Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт мукопросеивательной машины, кремера № 6	31-32		2	3	
	4	Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Хлеборезательной машины, слайсера. № 7	33-36		4	3	<i>У3; 31; 35; 36</i>
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрена						
	Самостоятельная работа						
	1	Задание на опережение СРО № 2 Составление конспекта «Достоинства и недостатки индукционных плит». Составление конспекта «Возможности сковороды ВОК»			1	3	
Тема 2.2 Тепловое оборудова ние	Содержание учебного материала		37		1		
	1	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации				2	<i>У1; 32;33; 34</i>
	2	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации				2	<i>У1; 32;33; 34</i>
	3	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов	38		1	2	<i>У1; 32;33; 34</i>

Тема 2.3
Холодильное
оборудовани
е

	жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации					
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации					У1; 32;33; 34
	Лабораторные работы не предусмотрены				3	
	Практические занятия					
1	Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт: Мармит ЭПМ -5, плита электрическая ПЭСМ – 4. , плита индукционная № 8	39-40		2		У3; 31; 35; 36
2	Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт: Пароконвектомат, сковорода электрическая. № 9	41-42		2		
	Контрольные работы не предусмотрены					
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрены					
	Рубежный (промежуточный) контроль					
1	Контрольная работа по теме: «Механическое оборудование и Тепловое оборудование» № 2	43		1		
	Содержание учебного материала					
1	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	44		1		ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У1; 32;33; 34
2	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Виды инструктажей.					ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1,2,7 У1; 32;33; 34
	Практические занятия					
1	Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Холодильного	45-46		2		

	оборудования: холодильники, прилавки, Аппарат шоковой заморозки № 10					
	Лабораторные работы не предусмотрены					
	Контрольные работы не предусмотрены					
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена					
	Итоговый контроль по УД	47-48		2		
	Дифференцированный зачет					
	Тематика курсовой работы (проекта) не предусмотрена	-				
	Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) не предусмотрена	-				
	Всего:			50 (в том числе 2 часа СРС)		

3

ПК 1.1-1.4,
ПК 2.1-2.8,
ПК 3.1-3.6,
ПК 4.1-4.5,
ПК 5.1-5.5
ОК 1,2,7
У1-У3
31-36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»; «Товароведения продовольственных товаров»; «Технического оснащения и организации рабочего места». **Лаборатории:** «Учебная кухня ресторана»; «Учебный кондитерский цех».

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места - 32
- рабочее место преподавателя 1
- комплект учебно-наглядных пособий 15
- комплект учебно-методической документации: методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ;

Плакаты по ПМ 01.-05.

1. Первичная обработка продуктов
2. Форма нарезки продуктов
3. Приемы тепловой обработки
4. Соотношение меры массы некоторых продуктов
5. Схема приготовления блюд
6. Схема приготовления мясного бульона
7. Схема приготовления мясных котлет
8. Схема приготовления отварной и жареной рыбы
9. Схема приготовления сырников
10. Схема приготовления омлета
11. Схема приготовления каши
12. Схема приготовления дрожжевого теста
13. Схема приготовления песочного теста
14. Схема приготовления теста для блинов
15. Схеме приготовления винегрета
16. Организация рабочего места и правила техники безопасности
17. Хранение продуктов

18. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества
19. Столовая посуда
20. Правила поведения за столом.
21. плита электрическая
22. тестораскаточная машина
23. виды передач
24. схема заправки курицы
25. рыбные полуфабрикаты
26. схема разделки говяжьей туши
27. овощи
28. фрукты
29. тестомесильная машина
30. планировка холодного цеха
31. планировка горячего цеха
32. способы консервирования
33. сервировка стола

Плакаты по УД «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1. Тестомесильная машина
2. Картофелеочистительная машина
3. Овощерезательная машина
4. Электрическая плита
5. Виды передач
6. Машины для просеивания муки

Муляжи изготовленные учащимися: курица фаршированная, муляжи овощей и фруктов, муляж торта, хлебобулочные изделия

Натуральные образцы: виды макаронных изделий, виды круп, виды кофе (натуральный и обжаренный), виды бобовых изделий (бобы, фасоль, горох, кукуруза); виды нарезки (законсервированные)

Инвентарь: ножи для карвинга, ножи карбовочные, шейкер

Муляжи: «Курица –гриль», «Бутерброд», муляж «Сосиски», муляж «Сыр», муляж торта.

Технические средства обучения:

- компьютер 1; - мультимедиа проектор 1; - экран 1.

1. SARA CE устройство для сканирования и чтения. Версия с камерой.

2. Portable Led TV. Телевизор NS – 901.

3. Электронный ручной видео увеличитель. Videomouse.

4. ПО для брайлевского дисплея ElecGeste BD-40-001 Pro L PB под операционной системой WINDOWS 7

5. Zoomax Panda Стандартное разрешение настольный видеоувеличитель.

6. Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

Оборудование кабинета и рабочих мест Лаборатории: «Учебная кухня ресторана»; «Учебный кондитерский цех».

- компьютер 1; - телевизор; - экран 1.

- DVD фильмы по ПМ и УД, мультимедийные презентации

Рабочее место преподавателя

Стол - 1

Стул - 1

Рабочие места учащихся

Стол - 4

Стул - 20

Шкафы навесные для хранения посуды - 7

Электродуховка «Дарина» ЕМ 341 407 № 010106001232 - 1

Холодильник № 010106000277 - 1

Доска ученическая – 1

Столешницы производственные металлические – 3

Электродуховка Мечта № 010106000862 – 1

Шкаф жарочный № 010106001231 – 1

Стол-тумба разделочная белые – 3

Стол-тумба разделочная коричневая - 2

Слайсер № 510104005128 – 1

чайник – 1

Блинница № 510106005130 – 1; Блендер № 510106005127 – 1

Электровафельница Орешница – 1

Оборудование «Учебного кулинарного цеха» и «Учебного кондитерского цеха» и рабочих мест цехов:

Оборудование Учебного кулинарного цеха

Плита электрическая ПЭ-0,5
Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ
Блендер VT -1463
Соковыжималка VT-1601
М Мясорубка ТМ -32
Миксер VT -1406
Фритюрница JEJU
Микроволновая печь
Холодильник «LG»
Холодильник «Samsung»
Комбайн кухонный «Moulinex»
Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2
Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ
Автоматическая хлебобрезательная машина АХМ -300Т
Сковорода электрическая универсальн кухонная ЭСК-90-0,47-70
Овощерезка CL 30 Bistro
Куттер Fimar CL-3 м
Водонагреватель termex
Мармит кухонный ЭМК 40Н
Мультиварка REDMOND RMC-M4525
Электрочайник
Весы электронные
Стол пристенный
Стол рабочий для обучающихся
Тумба напольная
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Ванна для мытья посуды 2-х секционный
Ванна для обработки продуктов 3-х секционный
Ванна для обработки яйца

Раковина для мытья рук

Оборудование Учебного кондитерского цеха

Печь кондитерская хлебопекарная ПК- 5Э

Машина тестомесильная ТММ-33

Мукопросеиватель «Каскад

Шкаф расстоечный кондитерский ШПК

Миксер «Bosch FD 9103 CNHR» 19

Холодильник «Nord»

Электроплита «Мечта» 12-06-01

Чайник электрический «Verloni»

Вафельница электрическая «Аксмон» В-11

Миксер «Скарлет» SC -043

Комбайн кухонный «KEUWOOD»

Блендер «Массар»

Ванна для обработки яиц

Стол пристенный

Ванная для мытья посуда

Тумба напольная

Витрина стеклянная выставочная

Стулья

Стол рабочий

Раковина для мытья рук

Вентиляция

Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря

Шкаф для хранения спецодежды

Весы электронные

Аппарат Су вид

Аппарат шоковой заморозки

Вакуум аппарат

Плиты индукционные

Соковыжималка электрическая

- образцы моющих: «Ника-2», сода кальцинированная; дезинфицирующих: хлорная известь 10% раствор исходный; дезинсекционных: сетки на окнах, дератизационных средств: капканы;
- оборудование и инвентарь для пищевого производства
- набор посуды для приготовления дезинфицирующих растворов:

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / В.П.Золин, - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
8. Радченко Л.А. Организация производства на ПОП: учебник/ Л.А.Радченко – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 373 с.
9. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Национальный стандарт Российской Федерации

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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. 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/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

1.2.3. Дополнительные источники:

1. Калинина В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студентов сред. проф. образования, - М.: Издательский центр Академия, 2012.- 320 с.

Электронные ресурсы

а) локального доступа

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

б) электронный ресурс удаленного доступа

1. Организация производства на предприятиях общественного питания . 15.09.2011г.
Режим доступа www.window.edu.ru/window/library/ -

Учебники в электронном варианте:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2013-400 с.
[Электронный ресурс]

2. Голунова Л.Е. Сборник рецептур / Л.Е.Голунова издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с.
[Электронный ресурс]
3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П.Матюхина. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1998.-272 с.
[Электронный ресурс]
4. Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А.Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с.
[Электронный ресурс]
5. Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П.Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 256 с.
[Электронный ресурс]
6. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. — 374 с.
[Электронный ресурс]
- 7. Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. Образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011.**
[Электронный ресурс]
8. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования/ Е.И.Соколова— М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОП 50
[Электронный ресурс]
9. Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. среднего проф. образования/ И.П.Самородова— М.: Издательский центр «Академия», 2015. ТОП 50
[Электронный ресурс]
10. Семичева Г.П., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования/ Г.П.Семичева— М.: Издательский центр «Академия», 2019. ТОП 50

[Электронный ресурс]

11. Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студ. среднего проф. образования / Н.И. Дубровская — М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОП 50

[Электронный ресурс]

12. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 208 с., [8] с. цв. ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных работ, сообщений и презентаций.

Результаты обучения			Основные показатели оценки результат	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК и ОК формированию которых способствует УД	освоенные умения	усвоенные знания		
ОК 1-7, 9, 10 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	У 1 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	З 1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; З 2 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; З 4 способы организации рабочих мест повара, кондитера в	1.Классификация оборудования по назначению 2.Подготовка оборудования к эксплуатации 3.Соблюдение правил безопасности при подготовке оборудования к работе 4.Определение и устранение мелких неисправностей в работе электрооборудования 5.Размещение оборудования и инвентаря в соответствии с технологическим процессом	1. Текущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Оценка выполненных практических занятий ПЗ № 1 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям) № 1 ПЗ № 2 «Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха. Суповое и соусное отделении» ПЗ № 3 «Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха. Кулинарный цех» 1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ: СРО № 1 Выполнение презентации по теме

		соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;		«Основные типы организации общественного питания» Рубежный контроль: Контрольная работа по теме «Контрольные работы по теме: «Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания» № 1 Контрольная работа по теме: «Механическое оборудование и Тепловое оборудование» № 2 1.3. Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет
ОК 1-7, 9, 10 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	У 2 определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	3.3 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции	1. Применение правил техники безопасности при подборе оборудования 2. Установление соответствия между технологическим оборудованием и видом выполняемой работы 3. Выявление и устранение мелких неполадок при эксплуатации оборудования	1. Текущий контроль: 1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Оценка выполненных практических занятий Практические занятия № 4-7 ПЗ № 4 Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Картофелеочистительной машины МОК-250. ПЗ № 5 Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Мясорубки МИМ -82 и Куттера. ПЗ № 6 Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Тестомесильной машины, миксера, мукопросеивательной машины. ПЗ № 7 Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Хлеборезательной машины, слайсера. ПЗ № 8 Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт: Мармит ЭПМ -5, плита электрическая ПЭСМ – 4. ПЗ № 9 Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт: Пароконвектомат, сковорода электрическая. ПЗ № 10 Эксплуатация, обслуживание и

				мелкий ремонт Холодильного оборудования: холодильники, прилавки. 1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ: СРО № 1 Выполнение презентации по теме «Основные типы организации общественного питания» № 1 СРО № 2 Составление конспекта «Достоинства и недостатки индукционных плит». СРО № 3 Составление конспекта «Возможности сковороды ВОК» Рубежный контроль: Контрольная работа по теме «Контрольные работы по теме: «Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания» № 1 Контрольная работа по теме: «Механическое оборудование и Тепловое оборудование» № 2 1.4. Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет
ОК 1-7, 9, 10 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	У 3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	3 5 правила электробезопасности, пожарной безопасности; 3 6 правила охраны труда в организациях питания	1.Определение основных видов технологического оборудования в соответствии с видами работ. 2.Эксплуатация технологического оборудования: мясорубки, картофелеочистительной машины, тестомеса, мармита, печей, холодильного оборудования. 3.Осуществление сборки и разборки рабочих узлов механического оборудования 4.Соблюдение правил техники безопасности	1. Текущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Оценка выполненных практических занятий ПЗ № 1 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям) № 1 ПЗ № 2 «Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха. Суповое и соусное отделении» ПЗ № 3 «Планировка производственных помещений и размещение технологического

				оборудования, согласно назначению цеха. Кулинарный цех» Практические занятия № 4-7 ПЗ № 4 Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Картофелеочистительной машины МОК-250. ПЗ № 5 Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Мясорубки МИМ -82 и Куттера. ПЗ № 6 Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Тестомесильной машины, миксера, мукопросеивательной машины. ПЗ № 7 Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Хлебобрезательной машины, слайсера. ПЗ № 8 Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт: Мармит ЭПМ -5, плита электрическая ПЭСМ – 4. ПЗ № 9 Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт: Пароконвектомат, сковорода электрическая. ПЗ № 10 Эксплуатация, обслуживание и мелкий ремонт Холодильного оборудования: холодильники, прилавки. 1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ: Рубежный контроль: Контрольная работа по теме «Контрольные работы по теме: «Организация кулинарного и кондитерского производства в
--	--	--	--	--

				организациях питания» № 1 Контрольная работа по теме: «Механическое оборудование и Тепловое оборудование» № 2 1.4. Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет
--	--	--	--	---

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575798

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 15.03.2022 по 15.03.2023