|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Областное государственное бюджетное  профессиональное образовательное учреждение  «Ульяновский техникум питания и торговли» | | |
| 1. Наименование документа **Рабочая программа ОП.03**   Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | * 1. *Редакция № 1*   2. *Изменение № 0* | **Лист 1 из 18** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

**специальность**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2022 г.**

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09 декабря 2016 г.), в соответствии с передовым международным опытом движения WorldSkills International на основании компетенции WSR и с учётом профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» утверждённого Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП Федерация рестораторов и отельеров.

|  |  |
| --- | --- |
| **РЕКОМЕНДОВАНА**  на заседании МК отделения сервиса  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Ю.Бесчетвертева | **УТВЕРЖДАЮ**  Зам. директора по УР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Ю.Бесова |
| *(подпись, И.О.Ф.)*  *Протокол заседания МК*  *№ 1 от « 30 » 08 2022 г* | *(подпись, И.О.Ф.)*  *« » 20 г* |
|  |  |
|  |  |

Авторы-разработчики:

Типикина Надежда Александровна – преподаватель высшей категории

Рецензент:

А.Н.Тихомирова –ведущий менеджер по персоналу ООО «Город Кафе»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **.** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| **3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** |  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

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

1.1. **Область применения программы**

Рабочаяпрограмма учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10** | * 1.определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; * 2.организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; * 3.подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации * 4.выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; * 5.оценивать эффективность использования оборудования; * 6.планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо­приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; * 7.контролировать соблюдение графиков технического обслужива­ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме­рительных приборов. * 8.оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; * 9.рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования   - 10.проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | * 1.классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; * 2.принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; * 3.прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; * 4.правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; * 5.методики расчета производительности технологического оборудования; * 6.способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; * 7. правила электробезопасности, пожарной безопасности; * 8.правила охраны труда в организациях питания |

## 1.2.3. Личностные результаты реализации программы воспитания

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование личностных результатов |
| ЛР4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного « цифрового следа » |
| ЛР10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в т. ч. Цифровой. |
| ЛР13 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса. |
| ЛР18 | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно- программной деятельностью |
| ЛР19 | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| ЛР23 | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
| ЛР24 | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 64 |
|  |  |
| **Объем образовательной программы** | **64** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 26 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 34 |
| консультации | 4 |
| Промежуточная аттестация Экзамен |  |

Программа учебной дисциплины включает темы, которые могут быть реализованы с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

**Тема 2.1. 1 час**

**Классификация теплового оборудования** -Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации

**Тема 3.1 1 час**

**Классификация холодильного оборудования** - Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.

**Тема 4.1 1 час Классификация организаций питания-** Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013)

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ЛР 10,13,24** |
| Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. | 2 |
| **Раздел 1** | **Механическое оборудование** | **17** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.4**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,24** |
| **Тема 1.1.**  **Классификация механического оборудования** | **Содержание учебного материала** | **1** |
| Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах | 1 |
| **Тема 1.2.**  **Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.4**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации | 1 |
| **Тематика практических занятий** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин. Оформление отчета. | 1 |
| **Тема 1.3.**  **Оборудование для обработки овощей, плодов** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.4**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 1 |
| Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 1 |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей. Оформление отчета. | 1 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки плодов. Оформление отчета. | 1 |
| **Тема 1.4.**  **Оборудование для обработки мяса, рыбы** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.4**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 1 |
| **Тематика практических занятий** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы | 1 |
| **Тема 1.5.**  **Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 6.4** |
| Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 1 |
| **Тематика практических занятий** | **1** | **ЛР 10,13,19,24** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров. Оформление отчета. | 1 |
| **Тема 1.6.**  **Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.7**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации | 1 |
| **Тематика практических занятий** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки | 1 |
| **Тема 1.7.**  **Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации | 1 |
| **Тематика практических занятий** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Оформление отчета. | 1 |
| **Тема 1.8.**  **Оборудование для подготовки кондитерского сырья** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации | 1 |
| **Тематика практических занятий** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья. Оформление отчета. | 1 |
| **Раздел 2.** | **Тепловое оборудование** | **15** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| **Тема 2.1.**  **Классификация теплового оборудования** | **Содержание учебного материала** | **1** |
| Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **Тема 2.2.**  **Варочное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **Тематика практических занятий** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования. Оформление отчета. | **1** |
| **Тема 2.3.**  **Жарочное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **Тематика практических занятий** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования | **1** |
| **Тема 2.4.**  **Многофункциональное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 1 |
| **Тематика практических занятий** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов. Оформление отчета. | 1 |
| **Тема 2.5.**  **Универсальное и водогрейное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **Тематика практических занятий** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования. Оформление отчета. | **1** |
| **Тема 2.6.**  **Оборудование для бариста** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **Тематика практических занятий** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста | **1** |
| **Тема 2.7.**  **Оборудование для раздачи пищи** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **Тематика практических занятий** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи. Оформление отчета. | **1** |
| **Тема 2.8.**  **СВЧ-аппараты** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.2**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. | **1** |
| **Тематика практических занятий** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов. Оформление отчета. | **1** |
| **Раздел 3** | **Холодильное оборудование** | **7** |  |
| **Тема 3.1**  **Классификация холодильного оборудования** | **Содержание учебного материала** | **1** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования.Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | 1 |
| **Тема 3.2**  **Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | 1 |
| **Тематика практических занятий** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Оформление отчета. | 1 |
| **Тема 3.3**  **Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **Тематика практических занятий** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки. Оформление отчета. | **1** |
| **Тема 3.4.**  **Льдогенераторы** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 6.4**  **ЛР 10,13,19,24** |
| Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **Тематика практических занятий** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов. Оформление отчета. | **1** |
| **Консультация** | Механическое оборудование | **1** |  |
| **Консультация** | Тепловое оборудование | **1** |  |
| **Раздел 4.** | **Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства** |  |  |
| **Тема 4.1.**  **Классификация организаций питания** | **Содержание учебного материала** | **7** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4**  **ЛР4, 10,13,18,19,23,**  **24** |
| Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования | **1** |
| **Тематика практических занятий** | **6** |
| Ознакомление со стандартами и нормативной технологической документацией для ПОП  Оформление отчета | **2** |
| Оформление таблицы основных понятий «термины и определения» | **2** |
| Решение ситуационных производственных (профессиональных задач) | **2** |
| **Тема 4.2.**  **Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания** | **Содержание учебного материала**  Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения  Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства.  Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни  Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе  Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.  Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания | **12** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4**  **ЛР4, 10,13,18,19,23,**  **24** |
| **1** |
| **1** |
| **Тематика практических занятий** | **10** |
| Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов  Освоение правил безопасности эксплуатации вспомогательного оборудования | **2** |
| Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов  Работа с технико-эксплуатационой документацией, решение ситуационных задач  Контроль и оформление отчёта соблюдения графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов | **2** |
| Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания  Подбор современного оборудования для реализации готовой продукции в организациях питания | **2** |
| Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания. Контроль и оформление отчёта соблюдения графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. | **2** |
| Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания  Оценивание и оформление отчёта эффективности оборудования для реализации готовой продукции в организациях питания | **2** |
| **Консультация** | Холодильное оборудование | **1** |  |
| **Консультация** | Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства | **1** |  |
| **Промежуточная аттестация Экзамен** | |  |  |
| **Всего:** | | **64** |  |

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**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

* + 1. **Печатные издания:** (Актуализированы протокол № 1 от 30.08.2022)

# Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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/>

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

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

* + 1. **Электронные издания:**

Электронно-библиотечная система «Академия»

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <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](http://www.restoracia.ru)
   * 1. **Дополнительные источники:**
7. 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
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
9. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знание:   * классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; * принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; * прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; * правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; * методики расчета производительности технологического оборудования; * способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; * правила электробезопасности, пожарной безопасности;   правила охраны труда в организациях питания | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| Умение:   * определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; * организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; * подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации * выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; * оценивать эффективность использования оборудования; * планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо­приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; * контролировать соблюдение графиков технического обслужива­ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме­рительных приборов. * оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; * рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования   проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |
| ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного « цифрового следа » |  |  |
| ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в т. ч. Цифровой. |  |  |
| ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса. |  |  |
| ЛР18 Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно- программной деятельностью |  |  |
| ЛР19 Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |  |  |
| ЛР23 Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |  |  |
| ЛР24 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |  |  |