|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 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 30** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Ульяновск, 2023г.**

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) на основании примерной основной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00

|  |  |
| --- | --- |
| **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 » августа 2023 г* | *(подпись, И.О.Ф.)*  *« » 20 г* |
|  |  |
|  |  |

Авторы-разработчики:

Типикина Надежда Александровна – преподаватель высшей категории

Рецензент: Операционный шеф ресторанов группы компаний Зерно, Славяне, Зелень Д.П. Кашин

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **2.** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **6** |
| **3.** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** | **14** |
| **4.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **16** |

**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** | * определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; * организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; * подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации * выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; * оценивать эффективность использования оборудования; * планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо­приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; * контролировать соблюдение графиков технического обслужива­ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме­рительных приборов. * оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; * рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования   проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | * классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; * принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; * прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Инвариантные целевые ориентиры программы воспитания** | |
| **ЦО** | **Целевые ориентиры** |
| **ЦОГВ** | **Гражданское воспитание** |
| ЦОГВ.1. | Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. |
| ЦОГВ.2. | Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. |
| ЦОГВ.3. | Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду |
| ЦОГВ.4. | Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан |
| ЦОГВ.5. | Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. |
| ЦОГВ.6. | Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах) |
| **ЦОПВ** | **Патриотическое воспитание** |
| ЦОПВ.1. | Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. |
| ЦОПВ.2. | Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. |
| ЦОПВ.3. | Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам |
| ЦОПВ.4. | Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности. |
| **ЦОДНВ** | **Духовно-нравственное воспитание** |
| ЦОДНВ.1. | Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. |
| ЦОДНВ.2. | Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан |
| ЦОДНВ.3. | Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения |
| ЦОДНВ.4. | Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности |
| ЦОДНВ.5. | Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России |
| **ЦОЭВ** | **Эстетическое воспитание** |
| ЦОЭВ.1. | Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. |
| ЦОЭВ.2. | Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. |
| ЦОЭВ.3. | Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. |
| ЦОЭВ.4. | Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды |
| **ЦОФВ** | **Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия** |
| ЦОФВ.1. | Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. |
| ЦОФВ.2. | Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. |
| ЦОФВ.3. | Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. |
| ЦОФВ.4. | Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья. |
| ЦОФВ.5. | Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей |
| ЦОФВ.6. | Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ЦОФВ.7. | Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| **ЦОПТВ** | **Профессионально-трудовое воспитание** |
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| ЦОПТВ.2. | Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. |
| ЦОПТВ.3. | Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОПТВ.4. | Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. |
| ЦОПТВ.5. | Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. |
| ЦОПТВ.6. | Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе |
| **ЦОЭВ** | **Экологическое воспитание** |
| ЦОЭВ.1. | Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. |
| ЦОЭВ.2. | Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды |
| ЦОЭВ.3. | Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. |
| ЦОЭВ.4. | Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми |
| **ЦОЦНП** | **Ценности научного познания** |
| ЦОЦНП.1. | Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки |
| ЦОЦНП.2. | Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности |
| ЦОЦНП.3. | Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОЦНП.4. | Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. |
| ЦОЦНП.5. | Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЦОЦНП.6. | Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности |

**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** | **56** |
| **в том числе:** | |
| теоретическое обучение | **29** |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | **-** |
| практические занятия (если предусмотрено) | **27** |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | **-** |
| Самостоятельная работа [[1]](#footnote-1) | **8** |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |
| Промежуточная аттестация [[2]](#footnote-2) |  |

**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** | | **1** | **ОК1-7,9,10** |
| Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. | | 1 |
| **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** |
| **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** |
| 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** |
| 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** |
| 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 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений  Подготовка презентации ,,Современные виды технологического оборудования для обработки мяса , птицы и 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** |  |
| 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** |
| 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** |
| 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 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений  Оформление презентации. **Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде’’** | | **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** |
| 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 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений  Оформление рефератов ,, Современные виды технологического оборудования кондитерских цехов’’  ФРЗС оформление отчёта, Современные виды технологического оборудования кондитерских цехов ПОП города Ульяновска’’ | | **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** |
| **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** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений  Оформление таблицы. Теплогенерирующего устройства’’ | | **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** |
| 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** |
| 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** |
| 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** |
| 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** |
| 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** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений  **Оформление презентации на тему ,,Виды современного оборудования для 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** |
| 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** |
| 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** | | **8** |  |
| **Тема 3.1**  **Классификация холодильного оборудования** | **Содержание учебного материала** | | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4** |
| Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования .Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. | | 1 |
| 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** |
| 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** |
| 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** |
| Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | | **1** |
| **Тематика практических занятий** | | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов. Оформление отчета. | | **1** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений  Оформление рефератов ,,Современные виды холодильного оборудования ‘’  ФЗРС оформление отчёта ,,Современные виды холодильного оборудования ‘’ города Ульяновска | | **1** |
| **Раздел 4.** | **Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства** | |  |  |
| **Тема 4.1.**  **Классификация организаций питания** | **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** |
| 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** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений  Ознакомление со стандартами и нормативной технологической документацией для ПОП  Оформление основных понятий терминов и определения | | **1** |
| **Тема 4.2.**  **Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания** | **Содержание учебного материала** |  |  | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4** |
| Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения  Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства | | **1** |
| 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 | | **1** |
| 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 | | **1** |
| **Тематика практических занятий** | | **9** |
| 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 | | **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  Оценивание и оформление отчёта эффективности 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 | | **1** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений  Оформление рефератов ,,Современные виды многофункционального оборудования ‘’  Мастер класс ,, Многофункционального оборудования ‘’  Разработка и оформление инструкции по эксплуатации вспомогательного оборудования | | **1** |
| **Промежуточная аттестация** | | | **2** |  |
| **Всего:** | | | **64** |  |

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины 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 имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

* + 1. **Печатные издания:**

# 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».

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с

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

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

* + 1. **Электронные издания:**

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. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
8. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
9. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
10. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
11. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.
12. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знание:**   * **ЗН1**классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; * **ЗН2**принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; * **ЗН3**прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; * **ЗН4**правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; * **ЗН5**методики расчета производительности технологического оборудования; * **ЗН6**способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; * **ЗН7**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:**   * **У1**определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; * **У2**организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; * **У3**подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации * **У4**выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; * **У5**оценивать эффективность использования оборудования; * **У6**планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо­приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; * **У7**контролировать соблюдение графиков технического обслужива­ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме­рительных приборов. * **У8**оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; * **У9**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 |

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)