|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Областное государственное бюджетное  профессиональное образовательное учреждение  «Ульяновский техникум питания и торговли» | | |
| 1. Наименование документа **Рабочая программа ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**   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, 2024 г.**

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** утверждённого 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 43.00.00 Сервис и туризм  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.А. Абрамова | **УТВЕРЖДАЮ**  Зам. директора по УР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Ю.Бесова |
| *(подпись, И.О.Ф.)*  *Протокол заседания МК*  *№ 1 от «26» августа 2024 г* | *(подпись, И.О.Ф.)*  *«26» августа 2024 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:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***ОК*** | ***Формулировка компетенции*** | ***Код*** | ***Знания, умения*** |
| **ОК 01** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно  к различным контекстам | **Умения:** | |
| *Уо 01.01* | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; |
| *Уо 01.02* | Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; |
| *Уо 01.03* | Определять этапы решения задачи; |
| *Уо 01.04* | Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; |
| *Уо 01.05* | Составить план действия; |
| *Уо 01.06* | Определить необходимые ресурсы; |
| *Уо 01.07* | Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; |
| *Уо 01.08* | Реализовать составленный план; |
| *Уо 01.09* | Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| **Знания:** | |
| *Зо 01.01* | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; |
| *Зо 01.02* | Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; |
| *Зо 01.03* | Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; |
| *Зо 01.04* | Методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
| *Зо 01.05* | Структуру плана для решения задач; |
| *Зо 01.06* | Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| **ОК 02** | Использовать современные средства поиска, анализа  и интерпретации информации,  и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** | |
| *Уо 02.01* | Определять задачи для поиска информации; |
| *Уо 02.02* | Определять необходимые источники информации |
| *Уо 02.03* | Планировать процесс поиска; |
| *Уо 02.04* | Структурировать получаемую информацию; |
| *Уо 02.05* | Выделять наиболее значимое в перечне информации; |
| *Уо 02.06* | Оценивать практическую значимость результатов поиска; |
| *Уо 02.07* | Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач |
| *Уо 02.08* | Использовать современное программное обеспечение. |
| *Уо 02.09* | Использовать различные цифровые средства  для решения профессиональных задач. |
| **Знания:** | |
| *Зо 02.01* | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; |
| *Зо 02.02* | Приемы структурирования информации; |
| *Зо 02.03* | Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации |
| *Зо 02.04* | Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности  В том числе с использованием цифровых средств. |
| **ОК 03** | Планировать  и реализовывать собственное профессиональное  и личностное развитие, предпринимательскую деятельность  в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности  в различных жизненных ситуациях | **Умения:** | |
| *Уо 03.01* | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; |
| *Уо 03.02* | Применять современную научную профессиональную терминологию; |
| *Уо 03.03* | Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. |
| *Уо 03.04* | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. |
| *Уо 03.05* | Презентовать идеи открытия собственного дела  в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план. |
| *Уо 03.06* | Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования. |
| *Уо 03.07* | Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. |
| *Уо 03.08* | Презентовать бизнес-идею. |
| *Уо 03.09* | Определять источники финансирования. |
| **Знания:** | |
| *Зо 03.01* | Содержание актуальной нормативно-правовой документации; |
| *Зо 03.02* | Современная научная и профессиональная терминология; |
| *Зо 03.03* | Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| *Зо 03.04* | Основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности. |
| *Зо 03.05* | Правила разработки бизнес-планов. |
| *Зо 03.06* | Порядок выстраивания презентации. |
| *Зо 03.07* | Кредитные банковские продукты. |
| **ОК 04** | Эффективно взаимодействовать  и работать в коллективе и команде | **Умения:** | |
| *Уо 04.01* | Организовывать работу коллектива и команды; |
| *Уо 04.02* | Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| **Знания:** | |
| *Зо 04.01* | Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; |
| *Зо 04.02* | Основы проектной деятельности. |
| **ОК 05** | Осуществлять устную  и письменную коммуникацию  на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального  и культурного контекста | **Умения:** | |
| *Уо 05.01* | Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. |
| ***Знания:*** | |
| *Зо 05.01* | Особенности социального и культурного контекста; |
| *Зо 05.02* | Правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| **ОК 06** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение  на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных  и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | **Умения:** | |
| *Уо 06.01* | Описывать значимость своей профессии. |
| *Уо 06.02* | Применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| **Знания:** | |
| *Зо 06.01* | Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; |
| *Зо 06.02* | Значимость профессиональной деятельности по профессии. |
| *Зо 06.03* | Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| **ОК 07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания  об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать  в чрезвычайных ситуациях | **Умения:** | |
| *Уо 07.01* | Соблюдать нормы экологической безопасности; |
| *Уо 07.02* | Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства. |
| *Уо 07.03* | Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона |
| **Знания:** | |
| *Зо 07.01* | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; |
| *Зо 07.02* | Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; |
| *Зо 07.03* | Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| *Зо 07.04* | Принципы бережливого производства. |
| *Зо 07.05* | Основные направления изменения климатических условий региона. |
| **ОК 08** | Использовать средства физической культуры для сохранения  и укрепления здоровья  в процессе профессиональной деятельности  и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** | |
| *Уо 08.01* | Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; |
| *Уо 08.02* | Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности; |
| *Уо 08.03* | Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. |
| **Знания:** | |
| *Зо 08.01* | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; |
| *Зо 08.02* | Основы здорового образа жизни; |
| *Зо 08.03* | Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; |
| *Зо 08.04* | Средства профилактики перенапряжения. |
| **ОК 09** | Пользоваться профессиональной документацией  на государственном  и иностранном языках | **Умения:** | |
| *Уо 09.01* | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы |
| *Уо 09.02* | Участвовать в диалогах на знакомые общие  и профессиональные темы |
| *Уо 09.03* | Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности |
| *Уо 09.04* | Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) |
| *Уо 09.05* | Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **Знания:** | |
| *Зо 09.01* | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы |
| *Зо 09.02* | Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) |
| *Зо 09.03* | Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности |
| *Зо 09.04* | Особенности произношения |
| *Зо 09.05* | Правила чтения текстов профессиональной направленности |

**1.2.2** Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | 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 оводить 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 воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО** | |
| **ЦО** | **Целевые ориентиры** |
| **ЦОПВ** | **Патриотическое воспитание** |
| ЦОПВ.3. | Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам |
| **ЦОЭВ** | **Эстетическое воспитание** |
| ЦОЭВ.1. | Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. |
| 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. |
| **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. |
| **ЦОЭВ** | **Экологическое воспитание** |
| 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.4. | Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. |

**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** | **60** |
| **в том числе:** | |
| теоретическое обучение | **26** |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | **-** |
| практические занятия (если предусмотрено) | **34** |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | **-** |
| Самостоятельная работа | **-** |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |
| Консультации | 4 |

**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** | | **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** | | **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** | |
| 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** | | **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 о | 1 |
| **Тематика практических занятий** | |
| Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин. Оформление отчета. | 1 |
| **Тема 1.3.**  **Оборудование для обработки овощей, плодов** | **Содержание учебного материала** | | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.4**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 6.4**  **ЦОФВ.1.** |
| Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофеле очистительные 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 *Защита исследовательских работ, направленных на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья других людей» по теме «Техника безопасности на рабочем месте. Основные правила»* | 1 |
| **Тематика практических занятий** | |
| 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** | | **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** | |
| 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** | | **ОК1-7,9,10**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 6.4**  **ЦОЭВ.4** |
| Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации *Подготовка и творческое представление эскиза рисунка оборудования для хлеба с целью реализации эстетических способностей в профессиональной среде по теме «Национальные хлеба и оборудование для его производства».* | 1 |
| **Тематика практических занятий** | |  |
| 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** | | **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** | |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки | 1 |
| **Тема 1.7.**  **Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде** | **Содержание учебного материала** | | **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** | |
| 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 \** | | **ОК1-7,9,10**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4**  **ЦОЭВ.1.** |
| Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации *Представление и обсуждение докладов по отбору фильмов и картин для формирования Ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия на тему: «Современное оборудование на кухне»* | 1 |
| **Тематика практических занятий** | |
| 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** | | **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** | |
| 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** | | **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** | |
| Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования. Оформление отчета. | **1** |
| **Тема 2.3.**  **Жарочное оборудование** | **Содержание учебного материала** | | **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** | |
| Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования | **1** |
| **Тема 2.4.**  **Многофункциональное оборудование** | **Содержание учебного материала** | | **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**  **ЦОПВ.3.** |
| Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации *Разработка и защита презентаций, формирующих представление о ценностном отношении к историческому и культурному наследию своего и других народов по теме: «Давно забытое оборудование»* | 1 |
| **Тематика практических занятий** | |
| Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов. Оформление отчета. | 1 |
| **Тема 2.5.**  **Универсальное и водогрейное оборудование** | **Содержание учебного материала** | | **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** | |
| Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования. Оформление отчета. | **1** |
| **Тема 2.6.**  **Оборудование для бариста** | **Содержание учебного материала** | | **ОК1-7,9,10**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 6.4**  **ЦОПТВ.1.** |
| 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 Дискуссия направленная на формирование профессиональных идеалов и ценностей по теме «Кофейное оборудование современное и историческое*» | **1** |
| **Тематика практических занятий** | |
| 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** | | **ОК1-7,9,10**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 6.4**  **ЦОЭВ.4** |
| Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **Тематика практических занятий** | |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи. Оформление отчёта. *Интеллектуальная игры содействующая сохранению и защите окружающей среды с целью оптимизации процесса производства блюд по теме «Энергосберегающие технологии»* | **1** |
| **Тема 2.8.**  **СВЧ-аппараты** | **Содержание учебного материала** | | **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** | |
| Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов. Оформление отчета. | **1** |
| **Раздел 3** | **Холодильное оборудование** | |  |
| **Тема 3.1**  **Классификация холодильного оборудования** | **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** |
| 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** | | **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** | |
| Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Оформление отчета. | 1 |
| **Тема 3.3**  **Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)** | **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** |
| Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **Тематика практических занятий** | |
| Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки. Оформление отчета. | **1** |
| **Тема 3.4.**  **Льдогенераторы** | **Содержание учебного материала** | | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 6.4**  **ЦОЦНП. 4** |
| Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | **1** |
| **Тематика практических занятий** | |
| Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов. Оформление отчета. *Круглый стол направленный на формирование представлений о значении и ценности выбранной профессии по теме: «Профессия повар – это труд или ремесло?»* | **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 | **1** |
| **Раздел 4.** | **Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства** |  |  |
| **Тема 4.1.**  **Классификация организаций 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** |
| 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** | |
| 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 аудио визуализации, 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:**

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие для СПО/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.
3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для СПО / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.
5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.
6. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.
7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для СПО / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.
8. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для СПО / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 292 с.
9. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления: учебное пособие для СПО / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 456 с.
10. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения: учебное пособие для СПО / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.
11. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения: учебное пособие для СПО / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с.
12. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. [Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 c. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106858](https://www.iprbookshop.ru/106858)
2. [Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 c. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94725](https://www.iprbookshop.ru/106858)
3. [Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 c. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94724](https://www.iprbookshop.ru/106858)
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для СПО / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для СПО / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения: учебное пособие для СПО / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления: учебное пособие для СПО / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 456 с. — ISBN 978-5-8114-6712-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151692> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО/ Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5513-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152594> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **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 | * грамотно выступает с сообщениями; * владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; * намечает и характеризует приемы саморегуляции; * полнота ответов,   точность формулировок; | * анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;   -текущий контроль освоения материала;   * защита внеаудиторной самостоятельные работы;   -дифференцированный зачет |
| 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 благо-  приятных 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 расчетов,  соответствие требованиям  безопасности  Адекватность,  оптимальность выбора  способов действий,  методов,  последовательностей  действий и т.д.  Точность оценки,  самооценки выполнения  Соответствие требованиям  инструкций, регламентов  Рациональность действий | - активность поведения на  занятиях в группах;  - точность формулировок  ответов и выступлений по теме  занятия;  - дифференцированный зачет |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЦОПВ Патриотическое воспитание**  **ЦОПВ.3** Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам | Разработка и защита презентаций, формирующих представление о ценностном отношении к историческому и культурному наследию своего и других народов по теме: «Давно забытое оборудование» | *Экспертная оценка утверждений и доводов на предмет демонстрации приверженности к родной культуре, любовь к своему народу, через групповое обсуждение докладов*  *Экспертная оценка утверждений и доводов, которые отражают ценностное отношение к историческому и культур-ному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам* |
| **ЦОЭВ** Эстетическое воспитание  ЦОЭВ.1Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства,российского и мирового художественного наследия.  ЦОЭВ.4 Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды | Представление и обсуждение докладов по отбору фильмов и картин для формирования Ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия на тему: «Современное оборудование на кухне»  Подготовка и творческое представление эскиза рисунка оборудования для хлеба с целью реализации эстетических способностей в профессиональной среде по теме «Национальные хлеба и оборудование для его производства». | *Экспертная оценка понимания эмоционального воздействия искусства на эстетику российского и мирового художественного наследия кулинарии.* |
| **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. | Защита исследовательских работ, направленных на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья других людей» по теме «Техника безопасности на рабочем месте. Основные правила» | *Экспертная оценка результатов исследовательских работ на предмет сохранения и укрепления своего здоровья и здоровья других людей* |
| **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. | Правила безопасной эксплуатации Дискуссия направленная на формирование профессиональных идеалов и ценностей по теме «Кофейное оборудование современное и историческое» | *Экспертная оценка суждений и понимания обучающихся специфики профессионально-трудовой деятельности направленную на формирование образовательных результатов* |
| **ЦОЭВ** Экологическое воспитание  ЦОЭВ.2. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды  ЦОЭВ.4. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми | Интеллектуальная игры содействующая сохранению и защите окружающей среды с целью оптимизации процесса производства блюд по теме «Энергосберегающие технологии» | *Экспертная оценка составленных презентаций, эссе, рефератов экологической направленности, которые* *выражают деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.* |
| **ЦОЦНП** Ценности научного познания  ЦОЦНП.4. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. | Круглый стол направленный на формирование представлений о значении и ценности выбранной профессии по теме: «Профессия повар – это труд или ремесло?» | *Экспертная оценка проектных работ на предмет умений обучающихся выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам по заданной теме.* |

***Внеурочные мероприятия по формированию Целевых Ориентиров***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Код и наименование инвариантных целевых ориентиров** | **Тема события**  **(мероприятия)**  **Содержание** | **Формат**  **Форма деятельности** | **Дата проведения**  **Группа обучающихся** | **Средства динамика достижения целевых ориентиров** |
| **ЦОПВ Патриотическое воспитание** | | | | | |
| 1. | ЦОПВ.2. Сознающий причастность к многонациональному народу РФ, отечеству, общероссийскую идентичность | «Национальная посуда народов Поволжья» | Обсуждение национальных рецептур |  | Экспертная оценка осознания своей причастности к многонациональному народу РФ, отечеству, общероссийскую идентичность |
| 2. | ЦОПВ.3. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям и праздникам | «» | Защита эссе по экскурсии на ПОП г. Ульяновска |  | Экспертная оценка проявления ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям и праздникам |
| **ЦОЭВ Эстетическое воспитание** | | | | | |
| 1. | ЦОЭВ. 4. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды | «Карвинг: композиции из овощей и фруктов» | Представление и обсуждение творческих композиций |  | Экспертная оценка осознания творческого самовыражения, реализации творческих способностей в профессиональной среде |
| **ЦОПТВ Профессионально-трудовое воспитание** | | | | | |
| 1 | ЦОПТВ.3. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности | «Способы нарезки овощей» | Обмен мнениями по результату участия в конкурсе профессионального мастерства |  | Экспертная оценка на предмет выражения осознанной готовности к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности |
| **ЦОЦНП Ценности научного познания** | | | | | |
| 1 | ЦОЦНП. 4. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | «Исторические факты, традиции в технологии приготовления блюд постной кухни», «Роль профессии «Повар, кондитер» в мировой экономике» | Защита индивидуального проекта на научно-студенческой конференции |  | Экспертная оценка умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |