

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета
Протокол № 11 от 16.05.2020
Председатель Методического совета
Харченко И.В. И.В. Харченко



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Игарский
многопрофильный техникум»
Андреева М.А. М.А. Андреева

2020 г.

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

по программе среднего профессионального образования – по программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Игарка, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

_____/_____/«____»____ 20__ г.
_____/_____/«____»____ 20__ г.
_____/_____/«____»____ 20__ г.
_____/_____/«____»____ 20__ г.
_____/_____/«____»____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

Методическим советом КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____

Разработчики:

Жосан Максим Игоревич, преподаватель специальных дисциплин КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Лукиянова Надежда Александровна, старший мастер, преподаватель специальных дисциплин КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Эксперты:

Внутренний

Харченко Ирина Вячеславовна, методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Внешний

Шевченко Елена Петровна - технолог ООО «Меркурий»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, относящейся к укрупненной группе профессий, **43.00.00 Сервис и туризм**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПД. 02. Товароведение продовольственных товаров, ОПД. 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- *производить сервировку столов;*
- *определять вид, выбирать в соответствии с потребностью стеклянную посуду и столовые приборы.*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания;
- *виды и назначение приборов для подачи блюд;*

- виды и назначение столовых приборов;
- виды и назначение стеклянной посуды.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Умения	Знания
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе и неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделять в ней главные аспекты.</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления</p>

	Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению	Соблюдение правил экологической безопасности при	Соблюдать нормы экологической безопасности.	Правила экологической безопасности при

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии. Средства профилактики перенапряжения
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессии	Правила построения простых, сложных предложений на профессиональные темы. Основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной

		ональной деятельности. Кратко обосновать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной	Определении инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составление бизнес-плана. Презентация бизнес-идеи. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению: - полуфабрикатов; - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - Холодных блюд, кулинарных изделий закусок; - холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ-

		<p>дезинфицирующие средства для ухода за оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании</p>	<p>ления опасными факторами (система ХАПССП).</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни (кондитерского цеха) по обработке сырья и приготовлению:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полуфабрикатов; - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - холодных блюд, кулинарных изделий закусок; - холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое</p>	<p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.</p> <p>Способы и правила порционирования</p>

		<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>(комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей.</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранение готовых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты</p>	

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы	130
Самостоятельная работа	6
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	124
в том числе:	
теоретическое обучение	92
лабораторные работы	-
практические занятия	20
контрольные работы	4
консультации	6
Итоговая аттестация в форме экзамена	3

3.2. Тематический план и содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения	
1	2	3		4	
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		37			
Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	1	
	1	Функции предприятий общественного питания.			6
	2	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов организаций питания.			
	3	Специализация организаций питания			
	Лабораторные занятия: не предусмотрены.				-
	Практические занятия: не предусмотрены				-
Контрольные работы: не предусмотрены		-			
Тема 1.2. Цеховая структура производственных помещений предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
	1	Функциональное назначение помещений предприятий общественного питания.			5
	2	Взаимосвязь помещений предприятий общественного питания			
	3	Цеховая структура производства.			
	4	Организация работы складских помещений			
	Лабораторные занятия: не предусмотрены				-
	Практические занятия: составить план размещения помещений предприятия питания				2
Контрольные работы: не предусмотрены		-			
Тема 1.3. Организация производства в заготовочных цехах	Содержание учебного материала		ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2	
	1	Организация работы овощного цеха. Организация рабочего места при обработке овощей. Кухонные посуда, инвентарь, приспособления овощного цеха.			7
	2	Организация работы мясорыбного цеха. Организация рабочего места при обработке мяса и рыбы. Кухонные посуда, инвентарь, приспособления мясорыбного цеха.			
	3	Организация работы птицебельного цеха Организация рабочего места при обработке сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.			

		Кухонные посуда, инвентарь, приспособления птицебельного цеха.			
		Лабораторные работы: не предусмотрены	-		
		Практические занятия: - Произвести подборку и расстановку оборудования в одном из заготовочных цехов.	4		
		Контрольные работы: - Организация работы цехов предприятия общественного питания, работающего на сырье	1		
Тема 1.4. Организация работы доготовочных цехов	Содержание учебного материала			ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1	Организация работы холодного цеха. Кухонные посуда, инвентарь, приспособления в холодном цехе.			2
	2	Организация работы горячего цеха. Кухонные посуда, инвентарь, приспособления в горячем цехе.	9		2
	3	Организация работы кондитерского цеха. Кухонные посуда, инвентарь, приспособления в кондитерском цехе.			3
	4	Организация работы моечной кухонной и столовой посуды			
		Лабораторные работы: не предусмотрены	-		
		Практические занятия: - Подборка и расстановка оборудования в мясном цехе.	2		
		Контрольные работы:	1		
		Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов. Составить схемы организации рабочего места повара при работе в доготовочных цехах	2		
Раздел 2. Оснащение предприятий общественного питания			78		
Тема 2.1. Столовая посуда, приборы и приспособления в предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала			ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1	Классификация столовой посуды и приборов			
	2	Виды и назначение фарфоровой и фаянсовой столовой посуды	14		
	3	Виды и назначение стеклянной столовой посуды			
	4	Виды и назначение металлической столовой посуды			
	5	Виды и назначение столовых приборов.			
		Лабораторные работы: не предусмотрены	-		
	Практические работы: «Подготовка посуды для подачи блюд и напитков»	2			

	Контрольные работы: не предусмотрены	-		
Тема 2.2. Устройство и эксплуатация основных видов механического оборудования	Содержание учебного материала			2
	1 Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин		16	2
	2 Приборы автоматики безопасности			
	3 Характеристика, устройство, правила эксплуатации оборудования для обработки овощей.			2
	4 Характеристика, устройство, правила эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.			2
	5 Характеристика, устройство, правила эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья			2
	6 Характеристика, устройство, правила эксплуатации оборудования для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.			2
	7 Характеристика, устройство, правила эксплуатации оборудования для нарезания хлеба и гастрономических продуктов.			2
	8 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки			2
	Лабораторные работы: не предусмотрены	-		
	Практические занятия: - Техническое обслуживание механического оборудования	2		ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Контрольные работы: устройство механического оборудования	1		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов; - написание сообщение «Новые виды механического оборудования на предприятиях общественного питания».	2		
Тема 2.3. Устройство и эксплуатация основных видов теплового оборудования	Содержание учебного материала			
	1 Общие сведения о теплообмене и источниках теплоты.		17	2
	2 Классификация теплового оборудования. Автоматизация защиты.			2
	2 Характеристика, устройство, правила эксплуатации пищеварочных котлов.			3
	3 Характеристика, устройство, правила эксплуатации пароварочных аппаратов.			2
	4 Характеристика, устройство, правила эксплуатации аппаратов для жаренья и выпечки.			2
5 Характеристика, устройство, правила эксплуатации жарочно-варочного		2		

	оборудования.			
6	Характеристика, устройство, правила эксплуатации водогрейного оборудования			2
	Лабораторные работы: не предусмотрены	-		
	Практические занятия: - Техническое обслуживание теплового оборудования.	2		
	Контрольные работы: устройство и эксплуатация теплового оборудования	1		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов; Подготовить реферат на тему «Использование импортного оборудования на предприятиях общественного питания»	2		
Тема 2.4. Устройство и эксплуатация холодильного оборудования	Содержание учебного материала		10	
	1 Способы охлаждения.			2
	2 Характеристика, устройство и правила эксплуатации холодильных машин.			2
	3 Характеристика, особенности устройства и правила эксплуатации торгового холодильного оборудования.			2
	4 Устройство и правила эксплуатации льдогенераторов			
	Лабораторные работы: не предусмотрены	-		
	Практические занятия: - «Техническое и санитарное обслуживание холодильного оборудования»	2		
Контрольные работы: - «Особенности назначения и устройства технологического оборудования предприятий общественного питания»	1			
Тема 2.5. Организация раздачи пищи.	Содержание учебного материала		6	
	1 Виды и размещение раздаточных в торговых залах предприятий питания.			2
	2 Организация рабочего места повара-раздатчика.			2
	3 Устройство и правила эксплуатации оборудования раздаточных			3
	4 Правила отпуска блюд, кулинарных и кондитерских изделий			3
	5 Особенности сервировки столов при различных методах обслуживания			
	Лабораторные работы: не предусмотрены	-		
	Практические занятия:	4		
				ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
				ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	- Организовать рабочее место повара-раздатчика с подбором необходимого инвентаря и инструментов - Сервировка столов			
	Контрольные работы: не предусмотрены	-		
Консультации		6		
Экзамен		3		
Всего		130		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общепрофессиональной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; наглядными пособиями (натуральными образцами, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для студ учреждений сред. проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. ИЦ «Академия». 2008.
9. Золин В.П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.П.Золин. – 7-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2008, - 288 с.
10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Изд. «РнД. Феникс». 2005.

11. Организация производства и обслуживания в общественном питании/ под ред. Беляева М.И. Изд. «Экономика». 1986.

Электронные издания:

1. 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>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>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; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания; - виды и назначение приборов для подачи блюд; - виды и назначение столовых приборов; - виды и назначение стеклянной посуды.</p>	<p><i>Полнота</i> ответов, <i>точность формулировок</i>, <i>не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность</i> темы, <i>адекватность результатов поставленным целям,</i></p> <p><i>полнота</i> ответов, <i>точность формулировок</i>, <i>адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в виде экзамена в форме устных ответов,</i></p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления</p>	<p><i>Правильность,</i> <i>полнота</i> выполнения заданий, <i>точность</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>- защита отчетов</i></p>

<p>полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <p>- производить сервировку столов;</p> <p>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью стеклянную посуду и столовые приборы.</p>	<p><i>формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>по практическим занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</i></p>
---	--	--