

Рабочая программа учебной дисциплины « Техническое оснащений организаций питания» является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация-разработчик:**

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Нолинский политехнический техникум»

**Разработчики:** Бушуева Л.Б., преподаватель КОГПОАУ НПТ

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 1. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
 | 18 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 20 |
|  |  |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Техническое оснащение организаций питания**

**1.1.Область применения рабочей программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО

 Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина реализуется в рамках профессионального цикла (основная часть) и относится к профессиональным дисциплинам.

1.3 **Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**В результате** освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

**-** определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

- организовать 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 безопасность и 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.

**знать:**

- классификацию, основные технологические 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 подбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

- методика расчёта 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.

 Учебная дисциплина « Техническое оснащение организаций питания» способствует формированию **общих и профессиональных компетенций:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 16** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** |
| Опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообществ | **ЛР 27** |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 28** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами****образовательного процесса** |
| Соблюдающий нормы и правила поведения, принятых в техникуме | **ЛР 29** |
| Принимающий участие в общественной жизни техникума и ближайшего социального окружения, общественнополезной деятельности | **ЛР 30** |
| Обладающий прилежанием и ответственностью за результаты обучения | **ЛР 31** |
| Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин в рамках системы профессионального образования | **ЛР 32** |

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

объём образовательной программы 114 часов, в том числе:

**-** объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **108 часов**

**-** объём самостоятельной работы обучающихся 0 часов

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объём часов** |
| **Объём образовательной программы** | **114** |
| Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | **108** |
|  в том числе: |
| теоретическое обучение | **62** |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | **46** |
| Самостоятельная работа | **-** |
| Промежуточная аттестация **экзамен** | **6** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** **разде­лов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень****освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Введение** |  Содержание учебного материала | **2** |  |
| 1. | Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. | 2 | 2 |
| Раздел 1Механическое оборудование |  |  |  |
| Тема 1.1. Классификация механического оборудования | Содержание учебного материала | **2** | 2 |
| 1. | Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах | 2 |
| Тема 1.2.Универсальныеприводы. Универсальныекухонные машины | Содержание учебного материала | **6** | 2 |
| 1. | Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.  | 2 |
| 2. | Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации | 2 |  |
| **Практическое занятие 1** | 2 |  |
| 1. | Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин | 2 |
| Тема 1.3.Оборудование для обработки овощей, плодов | Содержание учебного материала | **8** | 2 |
| 1. | Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги).  | 2 |
| 2. | Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 |  |
| **Практическое занятие 2,3** | 4 |  |
| 1. | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов | 2 |
| 2. | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов | 2 |  |
| Тема 1.4.Оборудование для обработки мяса, рыбы | Содержание учебного материала | **8** | 2 |
| 1. | Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | 2 |
| 2. | Котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | 2 |  |
| **Практическое занятие 4,5** | 4 |  |
| 1. | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы | 2 |
| 2. | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы | 2 |  |
| Тема 1.5.Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров | Содержание учебного материала | **4** | 2 |
| 1. | Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | 2 |
| **Практическое занятие 6** | 2 |  |
| 1. | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров  | 2 |
| Тема 1.6.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки | Содержание учебного материала | **4** | 2 |
| 1. | Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| **Практическое занятие 7** | 2 |  |
| 1. | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки |  |
| Тема 1.7.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде | Содержание учебного материала | **4** | 2 |
| 1. | Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации | 2 |
| **Практическое занятие 8** | 2 |  |
| 1. | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде | 2 |
| Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья | Содержание учебного материала | **10** | 2 |
| 1. | Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации. | 2 |
| 2. | Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации. | 2 |  |
| 3. | Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации. | 2 |  |
| **Практическое занятие 9,10** | 2 |  |
| 1. | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья. | 2 |
| 2. | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья. | 2 |  |
| Раздел 2.Тепловое оборудование |  |  |  |
|  | Содержание учебного материала | **2** | 2 |
| Тема 2.1. Классификация теплового оборудования | 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 | 2 |
| Тема 2.2.Варочное оборудование | Содержание учебного материала | **6** | 2 |
| 1. | 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 | 2 |
| 2. | 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 | 2 |  |
| Практическое занятие 11 | 2 |  |
| 1. | Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования | 2 |
| Тема 2.3.Жарочное оборудование | Содержание учебного материала | **4** | 2 |
| 1. | Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| Практическое занятие 12 | 2 |  |
| 1. | Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования | 2 |
| Тема 2.4.Многофункциональноеоборудование | Содержание учебного материала | **4** | 2 |
| 1. | Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| Практическое занятие 13 | 2 |  |
| 1. | Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов | 2 |
| Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование | Содержание учебного материала | **4** | 2 |
| 1. | Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| Практическое занятие 14 | 2 |  |
| 1. | Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования | 2 |
| Тема 2.6.Оборудование для бариста | Содержание учебного материала | **4** | 2 |
| 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 | 2 |
| Практическое занятие 15 | 2 |  |
| 1. | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста | 2 |
| Тема 2.7.Оборудование для раздачи пищи | Содержание учебного материала | **4** | 2 |
| 1. | Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| Практическое занятие 16 | 2 |  |
| 1. | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи | 2 |
| Тема 2.8. СВЧ-аппараты | Содержание учебного материала | **4** | 2 |
| 1. | Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. | 2 |
| Практическое занятие 17 | 2 |  |
| 1. | Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов. | 2 |
| Раздел 3Холодильное оборудование |  |  |  |
| Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования | Содержание учебного материала | **2** | 2 |
| 1. | Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования | 2 |
| Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильныекамеры, холодильныеприлавки и витрины | Содержание учебного материала | **6** | 2 |
| 1. | Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | 2 |
| 2. | Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | 2 |  |
| Практическое занятие 18 | 4 |  |
| 1. | Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | 2 |
| Тема 3.3Шкафы интенсивногоохлаждения (шоковойзаморозки) | Содержание учебного материала | **4** | 2 |
| 1. | Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | 2 |
| Практическое занятие 19 | 2 |  |
| 1. | Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки |  |
| Тема 3.4. Льдогенераторы | Содержание учебного материала | **4** | 2 |
| 1. | Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | 2 |
| Практическое занятие 20 | 2 |  |
| 1. | Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов | 2 |
| Раздел 4.Техническое оснащениепроцессов кулинарного икондитерского производства |  |  |  |
| Тема 4.1. Классификация организаций питания | Содержание учебного материала | **2** | 2 |
| 1. | 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. | 2 |
| Тема 4.2. Организация и техническое оснащениепроцессов кулинарного икондитерского производства иреализации готовойпродукции в организацияхпитания | Содержание учебного материала | **10** | 2 |
| 1. | Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. | 2 |
| 2. | Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания | 2 |
| Практическое занятие 21,22,23 | 6 |  |
| 1. | Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов | 2 |
| 2. | Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов | 2 |
| 3. | Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания | 2 |
| **Промежуточная аттестация экзамен** | **6** |  |
| **Всего** | 114 |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
	1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.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].

 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].

 3.ГОСТ 31984- 2012 Услуги общественного питания. Общие требованияю- Введ. 2015-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III. 8c/

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

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

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

7. Сан ПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых 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» ].

8. Профессиональный стандарт « Кондитер/ Шоколатье»

9. Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение организаций питания. Учебник для СПО, 3-е изд., стер. М.: Академия, 2018 г

**3.2.2. Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. [http: //ozpp .ru/laws2/po stan/post7. html](http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html)
3. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
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

**3.2.3 Дополнительные источники:**

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>

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>

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знание:-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;-прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;-методики расчета производительности технологического оборудования;-способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;-правила электробезопасности, пожарной безопасности;правила охраны труда в организациях питания | Полнота ответов, точностьформулировок, 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/устногоопроса;-тестирования;-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов,теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестацияв форме экзамена |
| 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 технологическоеоборудование 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 эффективностьиспользования оборудования;-планировать мероприятия пообеспечению безопасных и благо­приятных условий труда напроизводстве, предупреждениютравматизма;-контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.-оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;-рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностейдействий и т.д.Точность оценки,самооценкивыполненияСоответствиетребованияминструкций,регламентовРациональностьдействий 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 экзамене |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 16** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообществ | **ЛР 27** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 28** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами****образовательного процесса** |
| Соблюдающий нормы и правила поведения, принятых в техникуме | **ЛР 29** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Принимающий участие в общественной жизни техникума и ближайшего социального окружения, общественнополезной деятельности | **ЛР 30** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Обладающий прилежанием и ответственностью за результаты обучения | **ЛР 31** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин в рамках системы профессионального образования | **ЛР 32** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |