

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Шахтинский политехнический колледж»



Согласовано.
Директор ИП Лебедева М.П.
М.П. Лебедева
« 30 » 08 2017 г.

Директор ООО «Общепит-Юг»
С.Н. Полупанов
« 31 » 08 2017 г.



Утверждаю:
Директор ГБПОУ РО «ШПТК»
И.Н. Головин
« 30 » 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА
по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Одобрено на заседании
методической комиссии
Протокол № 1
« 30 » 08 2017 г.
Председатель С. Г. Антонова

г. Шахты

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированного в Минюсте РФ 22 декабря 2016г. № 44898, с учётом нормативно-методических документов Минобрнауки России, Минобразования Ростовской области;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014).

Вариативная часть разработана с учётом требований работодателей.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Шахтинский политехнический колледж»

Разработчик: Антонова София Григорьевна – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Шахтинский политехнический колледж».

СОДЕРЖАНИЕ		СТР
1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА	9
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА	16
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.02 Товароведение продовольственных товаров, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Таблица Наименование общих и профессиональных компетенций

№ п/п	Код ОК	Наименование общих компетенций
1.	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
2.	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
3.	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
4.	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
5.	ОК 05.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
6.	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
7.	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
8.	ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
9.	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
10.	ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
11.	ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

	Код ПК	Наименование профессиональных компетенций
1.	ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
2.	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3.	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
4.	ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
5.	ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
6.	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
7.	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
8.	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
9.	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
10.	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
11.	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
12.	ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
13.	ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
14.	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
15.	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
16.	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
17.	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
18.	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
19.	ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

20.	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
21.	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
22.	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
23.	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
24.	ПК 4.6	Осуществлять приготовление, подготовку к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков иностранной кухни
25.	ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
26.	ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
27.	ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
28.	ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
29.	ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 -1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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;
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или пробле- 	<ul style="list-style-type: none"> -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ре-

	<p>му и выделять её составные части;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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>сурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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;
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> -определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска; 	<ul style="list-style-type: none"> -номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации;
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития; 	<ul style="list-style-type: none"> -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования;
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; 	<ul style="list-style-type: none"> -психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности;
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> -излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документы; 	<ul style="list-style-type: none"> -особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов;
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> -описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии; 	<ul style="list-style-type: none"> -сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; 	<ul style="list-style-type: none"> -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения;
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное про- 	<ul style="list-style-type: none"> -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятель-

	граммное обеспечение;	ности;
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> -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 профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	<ul style="list-style-type: none"> -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные - глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.

1.4. Использование часов вариативной части ППКРС

№ п/п	Дополнительные умения	Дополнительные знания	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Уметь: - различать типы предприятий общественного питания.	Знать: - типы предприятий общественного питания по ассортименту выпускаемой продукции и времени функционирования предприятия	Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	4	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.
2.	Уметь организовать: - рабочее место повара на фабриках кухнях, комбинатах питания; - рабочее место повара в ресторанах в зависимости от ассортимента и сложности изготовления блюд; - рабочее место повара в кондитерских цехах различной мощности	Знать: - организацию рабочих мест повара: на фабриках кухнях, комбинатах питания - организацию рабочих мест повара в ресторанах в зависимости от ассортимента и сложности изготовления блюд. - организацию рабочих мест кондитера в цехах малой и средней мощности	Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	6	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.
3.	Уметь: - подобрать механическое оборудование, для различных цехов	Знать: - куттеры, - тендерайзеры для мяса; - машины для подготовки кондитерского сырья; - упаковочные вакуумные автоматы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	Тема 2.1 Механическое оборудование	6	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.

4.	Уметь: - подобрать тепловое оборудование для горячего цеха	Знать: -промышленное тепловое оборудование горячего цеха - плиты индукционного типа; электросковороды; пароконвектоматы. Тепловые линии - группа модульного оборудования горячего цеха. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	Тема 2.2 Тепловое оборудование	6	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.
5.	Уметь: - подобрать холодильное оборудование для холодного цеха	Знать: -промышленное холодильное оборудование - шкафы холодильные среднетемпературные; шкафы шоковой заморозки; холодильные прилавки и витрины назначение и устройство, принципы работы.	Тема 2.3 Холодильное оборудование	2	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции.
Итого:				24	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	60
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	28
семинарские занятия <i>(если предусмотрено)</i>	-
самостоятельная работа	-
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация: <i>в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		24	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<p>1. Классификация, основные типы и классы организаций питания.</p> <p>2. Характеристика основных типов организаций питания.</p> <p>3. Специализация организаций питания</p>	4	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 1-7, 9,10
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<p>1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.</p> <p>2. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.</p> <p>3. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.</p> <p>4. Характеристика способов кулинарной обработки.</p> <p>5. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях</p> <p>7. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>8. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе</p> <p>9. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по произ-</p>	20	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 1-7, 9,10
		10	

	<p>водству кондитерской продукции</p> <p>10. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания</p>		
	<p>Практические работы</p> <p>№1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, (по индивидуальным заданиям).</p> <p>№2. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).</p> <p>№3. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).</p> <p>№4. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)</p> <p>№5. Планирование цехов на предприятиях общественного питания.</p>	2 2 2 2 2	
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		35	
Тема 2.1 Механическое оборудование		12	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 1-7, 9,10
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	6	
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации			

	<p>Практические работы</p> <p><i>№6. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.</i></p> <p><i>№7. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбы.</i></p> <p><i>№8. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса.</i></p>	2	
Тема 2.2 Тепловое оборудование		2	
		2	
		2	
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.	8	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 1-7, 9,10
	2. Пищеварочные котлы. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	3. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Характеристика, назначение и устройство, принцип работы.		
	4. Аппараты для жарки и выпечки. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	5. Варочно - жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство.		
6. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
7. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.			
<p>Практические работы</p> <p><i>№9. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.</i></p> <p><i>№10. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.</i></p> <p><i>№11. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.</i></p> <p><i>№12. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования</i></p>	2		
	2		
	2		
	2		

Тема 2.3 Холодильное оборудование		7	ПК 1.1-1.5
	Способы получения холода, назначение и устройство, принципы работы, правила и безопасного использования	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Практические работы		ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10
	№13. Изучение холодильного оборудования, характеристика. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).	2	
	№14. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	Дифференцированный зачет	1	
	Всего	60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОРЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены помещения

Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя – 1 шт.
- доска учебная – 1шт.,
- стол для обучающихся – 13шт.,
- стул для обучающихся - 26 шт.,
- шкаф для хранения учебников и учебных пособий – 2шт.,
- раздаточный дидактический материал;

техническими средствами:

- компьютер Intel Core 2 Duo E 4500 - 1шт.,
- мультимедийный проектор ACER – X 1160, BENQ – MS502\$ - 1шт.
- экран – 1шт.,

наглядными пособиями:

- плакаты 40 шт.

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

3.2.1. Печатные издания

- 1.Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
- 2.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
- 3.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Усов В.В.– 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
- 4.Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П.– 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
- 5.Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Радченко Л.А.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
- 6.Электромеханическое оборудование/ Крылов Е.С.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
- 7.Тепловое оборудование/ Хохлов Р.В.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.

8. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Крылов Е.С.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
9. Холодильное оборудование/ Хохлов Р.В.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 8 с.
11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 48 с.
12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 10 с.
13. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 12 с.
14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

3.2.2. 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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>-правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль</p> <p>- письменный /устный опрос;</p> <p>- тестирование;</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления 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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки-соответствие требованиям инструкций, регламентов .</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим работам;</p> <p>- оценка результатов практических занятий;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических заданий.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

