

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена
на заседании
методического совета
Протокол № 5
от «29» мая 2023г.

Принята
на заседании
педагогического совета
Протокол № 8
от «27» июня 2023 г.



Утверждаю
Директор ОБПОУ «ОГТК»
Ю.С.Парахин
Приказ №146
от «11» июня 2021 г.
(в ред. приказа № 371
от «28» июня 2023 г.)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Профессия 43.01.09

Повар, кондитер

Рассмотрена
на заседании цикловой комиссии
«Общественное питание и торговля»
протокол № 10
от 29.05.2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ОБПОУ «ОГТК»

Разработчик: Пашкова Юлия Леонидовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки работников сферы индустрии питания и профессиональной подготовки по профессии «Повар, кондитер»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина изучается в рамках общепрофессионального цикла

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

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. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

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.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания к профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 16	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 18	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.
ЛР 22	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЛР 23	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР 29	Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную

	трудовую активность
ЛР 32	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР 34	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.4 Объем учебного предмета (дисциплины) и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов			
	Всего	1 семестр	2 семестр	3 семестр
Объем образовательной программы (всего)	136			
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	122	34	68	20
в том числе				
теоретические занятия	92	24	54	14
практические занятия (если предусмотрено)	30	10	14	6
консультации (если предусмотрено)	6		2	4
из них в форме практической подготовки	74	20	42	12
Промежуточная аттестация (по ФГОС СПО ТОП 50)	6			6
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено)	2			2
Промежуточная аттестация в форме экзамена				

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения	Примечания
1	2		3	4	5
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			34		
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	№ п/п	Содержание учебного материала	8		
	1	Классификация организаций питания.	2	1,2	В форме практической подготовки
	2	Основные типы и классы организаций питания	2	1,2	
	3	Характеристика основных типов организаций питания	2	1,2	
	4	Специализация организации питания	2	1,2	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	№ п/п	Содержание учебного материала	26		
	5	Характеристика кулинарного технологического процесса на предприятиях общественного питания. Заготовочные и доготовочные цеха.	2	1,2	В форме практической подготовки
	6	Овощной цех. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цеху, подбор необходимого оборудования и инвентаря.	2	1,2	В форме практической подготовки
	7	Птицегольевой и мясной цех. Техническое оснащение и организация рабочих мест в цехах, подбор необходимого оборудования и инвентаря	2	2	В форме практической подготовки
	8	Рыбный и мясорыбный цеха. Техническое оснащение и организация рабочих мест, подбор необходимого оборудования	2	2	
	9	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горя-	2	2	В форме практи-

		чей кулинарной продукции. Организация работы горячего цеха Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях			ческой подготовки
	10	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Холодный цех. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	2	
	11	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Характеристика способов кулинарной обработки	2	1,2	
	12	Характеристика кондитерского технологического процесса на предприятиях общественного питания.	2	2	
	13	Практическое занятие №1 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей (по индивидуальным заданиям).	2	2,3	В форме практической подготовки
	14	Практическое занятие №2 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: мяса, рыбы (по индивидуальным заданиям).	2	2,3	В форме практической подготовки
	15	Практическое занятие №3 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: птицы (по индивидуальным заданиям).	2	2,3	В форме практической подготовки
	16	Практическое занятие №4 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	2,3	В форме практической подготовки
	17	Практическое занятие №5 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	2,3	В форме практической подготовки

Раздел 2 Устройство и назначение основ- ных видов техноло- гического оборудования кули- нарного и кондитер- ского производства			88		
Тема 2.1 Механическое оборудование	№ п/п	Содержание учебного материала	36		
	18	Классификация механического оборудования. Основные части и де- тали машин. Автоматика безопасности.	2	2	В форме практи- ческой подготов- ки
	19	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, ком- плекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила без- опасной эксплуатации	2	2	
	20	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Прави- ла безопасной эксплуатации.	2	2	В форме практи- ческой подготов- ки
	21	Картофелеочистительные машины. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации	2	2	
	22	Овощерезательные машины. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2	2	В форме практи- ческой подготов- ки
	23	Протирочно-резательные машины. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации	2	2	
	24	Практическое занятие № 6 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обра- ботки овощей и картофеля.	2	2,3	В форме практи- ческой подготов- ки
	25	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и харак- теристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуата- ции. Рыбоочистители и рыбобороздочные машины	2	2	В форме практи- ческой подготов- ки

	26	Мясорубки. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации	2	2	
	27	Фаршемешалки. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации	2	2	
	28	Машины для рыхления мяса. Устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации	2	2	В форме практической подготовки
	29	Котлетоформовочные машины. Устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.	2	2	
	30	Практическое занятие № 7 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2	2,3	В форме практической подготовки
	31	Практическое занятие № 8 Изучение устройства машин для обработки мяса и рыбы по схемам	2	2,3	В форме практической подготовки
	32	Оборудование для нарезки хлеба. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	1,2	
	33	Оборудование для нарезки гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	1,2	
	34	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	1,2	В форме практической подготовки
	35	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	1,2	
Тема 2.2 Машины для подготовки кондитерского сырья	№ п/п	Содержание учебного материала	4		
	36	Механизмы для измельчения твёрдых продуктов. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации	2	1,2	
	37	Практическое занятие № 9 Изучение измельчительных механизмов по схемам	2	2	В форме практической подготовки
Тема 2.3	№ п/п	Содержание учебного материала	10		

Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов из него	38	Оборудования для просеивания муки. Их вид, устройство, правила эксплуатации	2	1,2	В форме практической подготовки
	39	Тестомесильные машины. Их виды, устройство, правила эксплуатации	2	1,2	В форме практической подготовки
	40	Тестораскаточные машины. Их виды, устройство, правила эксплуатации	2	1,2	
	41	Взбивательные машины. Их виды, устройство, правила эксплуатации	2	1,2	
	42	Практическое занятие № 10 Изучение просеивательных машин по схемам	2	2	В форме практической подготовки
Тема 2.4 Тепловое оборудование	№ п/п	Содержание учебного материала	32		
	43	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева.	2	1,2	В форме практической подготовки
	44	Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	2	1,2	
	45	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	1,2	В форме практической подготовки
	46	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	1,2	В форме практической подготовки
	47	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Сковороды	2	1,2	В форме практической подготовки
	48	Практическое занятие №11 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	2	В форме практической подготовки
	49	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Плиты	2	1,2	В форме практической подготовки
	50	Практическое занятие № 12	2	2	В форме практической подготовки

		Изучение устройства сковород и плит по схемам			ки
	51	Шкафы жарочные, устройство, принцип действия, правила эксплуатации	2	1,2	В форме практической подготовки
	52	Шкафы пекарские, устройство, принцип действия, правила эксплуатации	2	1,2	
	53	Фритюрницы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации	2	1,2	
	54	Пароконвектоматы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации	2	1,2	В форме практической подготовки
	55	Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	1,2	
	56	Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	1,2	В форме практической подготовки
	57	Практическое занятие № 13 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	2	В форме практической подготовки
	58	Практическое занятие № 14 Изучение устройства пароконвектоматов и высокочастотных шкафов по схемам	2	2	В форме практической подготовки
Тема 2.5 Холодильное оборудование	№ п/п	Содержание учебного материала	6		
	59	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).	2	1,2	В форме практической подготовки
	60	Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	1,2	

		Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			
	61	Практическое занятие №15 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	2	В форме практической подготовки
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			2		
		КОНСУЛЬТАЦИИ Механическое оборудование Тепловое оборудование Холодильное оборудование	6		
		Экзамен	6		
		<i>Всего:</i> <i>максимальная учебная нагрузка</i> <i>в том числе:</i> <i>обязательная аудиторная нагрузка</i> <i>самостоятельная работа</i>	136 128 2		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

1.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
8. 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
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.

4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

Интернет – ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.2000 № 29-ФЗ http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания от 21 сентября 2020 г. N 1515
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_363241/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/
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 дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
<p>Умение: 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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Соответствие требованиям инструкций, регламентов: - 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</p>
<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</p>	<p>- называет классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - перечисляет принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - перечисляет правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - перечисляет способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - перечисляет правила электробезопасности, пожарной безопасности; -перечисляет правила охраны труда в организациях питания. Актуальность темы, адекватность результатов</p>

питания.	поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии
----------	---

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной 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

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.

3. Структура и содержание учебной дисциплины.

Классификация и характеристика основных типов организаций питания

Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Механическое оборудование

Машины для подготовки кондитерского сырья

Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов из него

Тепловое оборудование

Холодильное оборудование

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- лекция;
- практическое занятие;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- тестирование.

Итоговая аттестация – экзамен в 3 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 136 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 128 часов, в том числе 30 часов лабораторно-практических работ;
практическая подготовка 74 часа
самостоятельной работы обучающихся 2 часа;
консультации – 6 часов;
промежуточная аттестация – 6 часов