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

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 1 от «28» мая 2021 г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 5 от «11» июня 2021 г.	Утверждаю Директор ОБПОУ «ОГТК» _____Ю.С.Парахин Приказ № 146 от «11 » июня 2021 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Специальность 19.02.10

Технология продукции общественного питания

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

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;
- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОКЗ. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	288
Самостоятельная работа *(не более 20%)*	**96**
Обязательная учебная нагрузка	**192**
в том числе:	
теоретическое обучение	102
практические занятия	60
курсовая работа (проект)	30
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме *(экзамен)*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*		*3*	*4*
Введение	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***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.	***1,2***	***2***	
Раздел 1	***Механическое оборудование***		***92***	
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***	
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	***1,2***	***2***	
	2. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	***1,2***	***2***	
	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***	
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***	
	1. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..	***2,3***	***2***	
	2. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий		***2***	
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин		***2***	
Тема 1.3.	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***14***	

Оборудование для обработки овощей, плодов	1. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	2. Картофелеочистительные машины. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.		***2***	
	3. Овощерезательные машины. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации		***2***	
	4. Протирорезательные машины. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации		***2***	
	Тематика практических занятий		***4***	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов		***4***	
	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***	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***16***	
	1. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	2. Мясорубки. Устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации		***2***	
	3. Фаршемешалки и машины для рыхления мяса		***2***	
	4. Котлетоформовочные машины. Устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации		***2***	
	5. Рыбоочистительные и рыборазделочные машины		***2***	
	Тематика практических занятий		***4***	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы		***4***	
	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***	
Тема 1.5.	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***10***	

Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	2. Оборудование для нарезки гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий		***4***	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров		***4***	
	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***	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий		***2***	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки		***2***	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	
	1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий		***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***	***Уровень освоения***	***4***	
	1. Измельчительные механизмы. Принцип работы измельчительных механизмов	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***2***	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для измельчения		***2***	
Тема 1.9.	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***18***	

Оборудование для подготовки кондитерского сырья	***1.*** Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства	***2,3***	***2***	
	2. Машины для просеивания муки и сахара. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	3. Тестомесильные машины. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	4. Тестораскаточные машины. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	5. Взбивальные машины. Рабочие инструменты взбивальных машин. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	6. Дозатор крема. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий		***4***	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья		***4***	
	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***	
Тема 1.10 Моечные машины	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***10***	
	1.Посудомоечные машины. Посудомоечные машины непрерывного действия. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	2. Машины для мойки сырья. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	3. Машины и аппараты для очистки и мойки сырья. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	4. Машины для мойки тары. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий		***2***	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации моечного оборудования		***2***	
	Всего		***94***	

Раздел 2.	***Тепловое оборудование***			
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	
	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	***2,3***	***2***	
	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***	
Тема 2.2. Варочное оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***18***	
	1. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	***2,3***	***2***	
	2. Электрические пищеварочные котлы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	***2,3***	***2***	
	3. Газовые пищеварочные котлы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	***2,3***	***2***	
	4. Кофеварки и сосисковарки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные аппараты и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	5. Водогрейное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***6***	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации пищеварочных котлов		***4***	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации кофеварок, сосисковарок и водогрейного оборудования		***2***	
	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***	
Тема 2.3.	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***18***	

Жарочное оборудование	1. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации Сковороды. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	2. Фритюрницы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	3. Жарочные и пекарные шкафы. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	4. Высокочастотные шкафы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий		***8***	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации электрических сковород		***4***	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочных и пекарных шкафов		***4***	
	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***	
Тема 2.4. Варочно - жарочное оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***10***	
	1. Варочно - жарочное оборудование. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	2. Плиты электрические. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	3. Плиты газовые. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий		***4***	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации варочно – жарочного оборудования		***4***	
Тема 2.5. Многофункциональное оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***	
	1. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий		***4***	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов		***4***	
	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***	

Тема 2.6. Оборудование для бариста	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***	
	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	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***2***	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста		***2***	
	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***	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***8***	
	1. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	2. Мармиты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***2***	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи		***2***	
	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***	
	Всего		***60***	
Раздел 3	***Холодильное оборудование***			
Тема 3.1	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	

Классификация холодильного оборудования	1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования	***1,2***	***2***	
	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***	
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***	
	1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	***2,3***	***2***	
	Тематика практических занятий		***2***	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		***2***	
	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***	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***	
	1. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2,3	***2***	
	Тематика практических занятий		***2***	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки		***2***	
	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***	
Тема 3.4. Льдогенераторы	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***	
	1. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2,3	***2***	
	Тематика практических занятий		***2***	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов		***2***	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных		***2***	

	производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Раздел 4.	***Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства***			
Тема 4.1. Классификация организаций питания	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	
	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	***1,2***	***2***	
	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***	
Тема 4.2. **Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	
	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	2,3	***2***	
	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***	
	Экзамен			
Всего:			***162***	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование кабинета
доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.
Технологическое оборудование:
универсальный привод;
процессор кухонный;
набор ножей для овощерезки;
рыбочистка;
мясорубка;
блендер;
миксер;
слайсер;
мангал;
льдогенератор;
дефростер;
рыхлитель для мяса;
оборудование для вакуумирования продуктов;
шкаф шоковой заморозки;
холодильник;
жарочный шкаф;
пароконвектомат;
электроплита;
опалочный шкаф;
электрофритюрница;
рабочий стол;
весы настольные электронные;
расстоечный шкаф;
тестомесильная машина;
пекарский шкаф.

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

Оборудование Учебной кухни ресторана:
моечная ванна;
универсальный привод;
процессор кухонный;
слайсер;
оборудование для вакуумирования продуктов;
шкаф шоковой заморозки;
холодильник;
жарочный шкаф;

пароконвектомат;
электроплита;
опалочный шкаф.

Оснащение рабочих мест Учебной кухни ресторана:
рабочий стол;
весы настольные;
разделочные доски;
ножи поварской тройки;
щипцы универсальные;
лопатка;
весёлка;
венчик;
ложки;
шумовка;
ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
гастроёмкости;
кастрюли;
сотейники;
молоток для отбивания (тяпка);
скребок для очистки рыбы;
стеллаж стационарный;
стеллаж передвижной;
нож для потрошения тушек; нож шпиговальный
пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
топорик-молоток;
ножи-рубаки;
мусат для точки и правки ножей;
рыбный котёл;
металлические ящики или лотки;
сито барабанное;
сито конусообразное.

1.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
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.: Стандартинформ, 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. 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/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176 с.
12. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с
13. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 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-источники:

http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
www.restoracia.ru

3.3. Организация образовательного процесса

Дисциплина Техническое оснащение организаций питания должна осваиваться в начальный период обучения.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. 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;	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*	***Текущий контроль при провдении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*

правила охраны труда в организациях питания		
Умение: – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*

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		

Темы курсовой работы (проекта)

1. Сменный механизм для нарезания вареных овощей
2. Сменный механизм для перемешивания салатов и винегретов
3. Картофелеочистительная машина периодического действия.
4. Дисковая овощерезательная машина
5. Протирорезательная машина
6. Машина для приготовления картофельного пюре
7. Мясорубка настольная с индивидуальным креплением.
8. Куттер
9. Фаршемешалка.
10. Мясорыхлительная машина
11. Дозировочно-формовочная машина для формовки котлет и биточков
12. Рыбоочистительная машина
13. Измельчительный механизм для дробления орехов
14. Машина для измельчения кофе
15. Просеивательная машина.
16. Тестомесильная машина.
17. Тестораскаточная машина.
18. Взбивальная машина для кондитерских смесей
19. Машина для нарезания хлеба.
20. Машина для нарезания гастрономических товаров.
21. Котел пищеварочный электрический неопрокидывающийся
22. Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся
23. Устройство электрическое варочное
24. Автоклав электрический
25. Газовый пищеварочный котел.
26. Котел пищеварочный газовый
27.Паровой пищеварочный котел
28. Аппарат пароварочный электрический
29. Электрическая кофеварка.
30. Сосисковарка электрическая
31. Сковорода электрическая секционная модулированная
32. Сковорода электрическая с косвенным обогревом
33. Фритюрница электрическая секционная модулированная.
34. Фритюрница непрерывного действия электрическая
35. Шкаф жарочный электрический секционный модулированный
36. Кондитерская электрическая печь
37. Высокочастотный шкаф
38. Плита электрическая секционная модулированная
39. Плита электрическая мармитная
40. Плита газовая секционная
41. Водогрейное оборудование
42. Мармит стационарный электрический
43. Холодильная машина
44. Холодильный шкаф.
45. Пароконвектомат
46. Кофеварочный аппарат.
47. Современное тепловое оборудование.
48. Камера шоковой заморозки
49. Мукопросеиватели вибрационного типа
50. Расстоечный шкаф