



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе

М.С. Агеева

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ОП.03.РП

РАЗРАБОТЧИК	С.С. Макарова
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н.А. Судьбина
ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА	2021
ПРОГРАММА ОБНОВЛЕНА	2022

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	18
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ	20

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов компетенций:

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 2.1	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, подготавливать и использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни; - знать классификацию, правила эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технология; - Полнота знаний о правилах 	<p>Знает:</p> <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

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 4.1	электробезопасности, пожарной безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям	изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания; - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями Умеет: - 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 учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	54
В т. ч.:	
теоретическое обучение	
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	28
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	12
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
Семестр 3													
1	Введение. Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	2/02	2/02							[1, с.12]	1,2	МБ	ОК 01-05. ПК 1.1 ЛР 4,10,15
	Раздел 1. Механическое оборудование												
	Тема 1.1. Классификация механического оборудования								Журналы, плакаты				ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1
2	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2/04	2/04								1,2		ЛР 4,10,15, 16,21,22
	Тема 1.2.								Журналы, плакаты			КС	ОК 01-05, ОК 07

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины												
3	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины. Правила безопасной эксплуатации							[1, с.40]	1,2		ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1		
	Практическое занятие №1 Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2/06		2/02				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3	ЛР 4,10,15, 16,21,22		
	Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов							Журналы, плакаты			ИЛ	ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
4	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги).							Методическое пособие	[1, с.50]	1,2	ЛР 4,10,15, 16,21,22		
	Практическое занятие №2 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2/08		2/04					Оформить отчет	2,3			

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
	Консультация 1					2/02							
	Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы							Журналы, плакаты			ЛГ	ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10	
5	Оборудование для обработки мяса и рыбы. фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Правила безопасной эксплуатации								[1, с.72]	1,2		ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
	Практическое занятие №3 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2/10		2/06				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3		ЛР 4,10,15, 16,21,22	
	Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров							Журналы, плакаты			УК	ОК 01-05, ОК 07	
6	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила безопасной эксплуатации								[1, с.143]	1,2		ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
	Практическое занятие №4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2/12		2/08				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3		ЛР 4,10,15, 16,21,22	

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки								Журналы, плакаты		МГ	ОК 01-05, ОК 07		
	Консультация 2					2/04						ОК 09-10		
7	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации									1,2		ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1		
	Практическое занятие №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	2/14		2/10					<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить отчет</i>	2,3	ЛР 4,10,15, 16,21,22		
	Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде								Журналы, плакаты		МБ	ОК 01-05, ОК 07		
8	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации									Конспект, презентация	1,2	ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1		
												ЛР 4,10,15, 16,21,22		

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак.час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Практическое занятие №6 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2/16			2/12				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			
	Консультация 3						2/06							
	Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья								Журналы, плакаты			КС	ОК 01-05, ОК 07	
9	Оборудование для подготовки кондитерского сырья: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации									[1, с.107]	1,2		ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
	Практическое занятие №7 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2/18			2/14				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3		ЛР 4,10,15, 16,21,22	
	Раздел 2. Тепловое оборудование													
	Тема 2.1. Классификация теплового оборудования								Журналы, плакаты			ИЛ	ОК 01-05, ОК 07	
10	Классификация теплового оборудования. Правила безопасной эксплуатации	2/20	2/06							[1, с.216]	1,2		ОК 09-10	

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий					Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации							
												ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ЛР 4,10,15, 16,21,22		
	Тема 2.2. Варочное оборудование								Журналы, плакаты			ЛГ ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ЛР 4,10,15, 16,21,22		
11	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.									[1, с.238]	1,2		ЛР 4,10,15, 16,21,22	
	Практическое занятие №8 Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2/22		2/16					<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить отчет</i>	2,3		ЛР 4,10,15, 16,21,22	
	Тема 2.3. Жарочное оборудование								Журналы, плакаты			УК	ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10	
12	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки.									[1, с.268]	1,2			

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
	Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации												
	Практическое занятие №9 Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2/24			2/18				<i>Методическое пособие</i>	Оформить отчет	2,3		
	Тема 2.4. Многофункциональное оборудование								Журналы, плакаты			МГ	
13	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации									[1, с.315]	1,2		
	Практическое занятие №10 Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2/26			2/20				<i>Методическое пособие</i>	Оформить отчет	2,3		
	Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование								Журналы, плакаты			МБ	
14	Универсальное и водогрейное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации									[1, с.326]	1,2		
	Практическое занятие №11 Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	2/28			2/22				<i>Методическое пособие</i>	Оформить отчет	2,3		

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
											16,21,22		
	Тема 2.6. Оборудование для бариста							Журналы, плакаты			КС	ОК 01-05, ОК 07	
15	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации								[1, с.257]	1,2		ОК 09-10	
	Практическое занятие №12 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2/30		2/24				<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить отчет</i>	2,3		ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
	Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи							Журналы, плакаты			ИЛ	ЛР 4,10,15, 16,21,22	
16	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации								[2, с.207]	1,2			
	Практическое занятие №13 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	2/32		2/26				<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить отчет</i>	2,3			
	Консультация 4					2/08							

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
	Тема 2.8. СВЧ-аппараты								Журналы, плакаты			ЛГ	ОК 01-05, ОК 07	
17	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2/34	2/08							Конспект, презентация	1,2		ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
18	Практическое занятие №14 Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	2/36		2/28					<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить отчет</i>	2,3		ЛР 4,10,15, 16,21,22	
	Консультация 5						2/10							
	Раздел 3. Холодильное оборудование											УК		
	Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования								Журналы, плакаты			МГ	ОК 01-05, ОК 07	
19	Классификация и характеристика торгового холодильного оборудования. Способы охлаждения	2/38	2/10							[1, с.351]	1,2		ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
	Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины								Журналы, плакаты			МБ	ЛР 4,10,15, 16,21,22	
20	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и	2/40	2/12							[1, с.366]	1,2			

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
	витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации												
	Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)							Журналы, плакаты			КС	ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10	
21	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2/42	2/14						[1, с.370]	1,2		ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
	Тема 3.4. Льдогенераторы							Журналы, плакаты			ИЛ	ЛР 4,10,15, 16,21,22	
22	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2/44	2/16						[2, с.230]	1,2			
	Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства											ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10	
	Тема 4.1. Классификация организаций питания							Журналы, плакаты			УК	ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
23	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного	2/46	2/18						Конспект, презентация	1,2		ЛР 4,10,15,	

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
	питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования											16,21,22	
	Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания								Журналы, плакаты		МГ	ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
24	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	1/47	1/19						Конспект, презентация	1,2		ЛР 4,10,15, 16,21,22	
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	1/48	1/20						[3, с.]	1,2			
25	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции	2/50	2/22						[3, с.]	1,2			

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
26	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	2/52	2/24							Конспект, презентация	1,2		ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
27	Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2/54	2/26										ЛР 4,10,15, 16,21,22	
	Консультация 6	12/66					2/12							
	Промежуточная аттестация	6					6/6							
	ИТОГО	72	26		28		12	6						

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
2. Оборудование помещения и рабочих мест	Оборудование: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал и др.
3. Технические средства обучения	Технические средства: ноутбук, мультимедийный проектор, наглядные пособия. Мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук. Программное обеспечение: Kaspersky Total Space Security Russian Edition, Госконтракт № 13/18AB от 23.01.2018 - действительно до 25.04.2024 г.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1 Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва: Альфа - М; Инфра-М, 2021. - 412 on-line : ил. 2 Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост. А. А. Яшонков. - Керчь: Керченский государственный морской технологический университет, 2020.
Дополнительные	3 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2005 4 Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л. А. Радченко. - Москв : КНОРУС, 2020 5 Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с. 6 Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с. 7 Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.
Дополнительные	ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<p>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/</p> <p>Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».</p> <p>Электронные издания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1 2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html 3. 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 www.restoracia.ru
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru Издательство «Лань», https://e.lanbook.com

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание:</p> <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; – 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; 	<ul style="list-style-type: none"> -полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> – 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 	подтвердить ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы	-письменных/ устных ответов, -тестирования
Умение: <ul style="list-style-type: none"> – 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 	-правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -точность оценки, самооценки выполнения -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. --планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «11» мая 2021 г.

Рабочая программа актуализирована. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «18» мая 2022 г.

Председатель методической комиссии  /А.В. Червяковская/