

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева
« 21 » 03 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов
« 21 » 03 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОП.08 Техническое оснащение и организация рабочих мест

Специальность СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
социально-экономический

г. Нижнекамск, 2023 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины *ОП.08 Техническое оснащение и организация рабочих мест* разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (ред.от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
2. Учебного плана и профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Примерной программы учебной дисциплины из примерной образовательной программы СПО «профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик (и):

Соленкова Эльвира Габдельяхатовна- преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла, высшей квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 8 от « 13 » марта 2023г.

Председатель МЦК  Гафур И.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03Техническое оснащение и организация рабочих мест»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03Техническое оснащение и организация рабочих мест» является обязательной частью общепрофессионального циклаОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01,02, 04, 07.

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

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 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	У1-организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	31-характеристики основных типов организации общественного питания;
ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.	У2-подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	32-принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
ПК 4.1. ПК 5.1. ЛР.7 ЛР.10 ЛР.15	У3-обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	33-учет сырья и готовых изделий на производстве;
	У4-производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	34-устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и

		холодильного оборудования;
	35-проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами организации общественно питания;	35-правила их безопасного использования;
		36-виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.2.1 Перечень общих компетенций (ОК.) и личностных результатов (ЛР)элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Личностные результаты воспитания (ЛР)	Общие компетенции (ОК) Критерии результатов
ЛР 15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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	44
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
В том числе практических занятий и лабораторных работ (<i>если предусмотрено</i>)	28
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

2.2. Тематический план

Наименование	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем			
	всего	теория	п/р	консультаций
Курс обучения 1	44	14	28	2
Семестр 2				
Раздел 1. Основное механическое оборудование предприятий питания	16	7	9	
Тема 1.1. Общие сведения о механическом оборудовании организаций ОП		1	1	
Тема 1.2. Очистительно-моющее оборудование		1	1	
Тема 1.3. Измельчительно-режущее оборудование		1	2	
Тема 1.4. Сортировочно-калибровочное оборудование		1	1	
Тема 1.5. Дозировочно-формовочное оборудование			1	
Тема 1.6. Месильно-перемешивающее оборудование		1	1	
Тема 1.7. Весовое оборудование		1	1	
Тема 1.8. Подъемно-транспортное оборудование		1	1	
Раздел 2 Основное тепловое оборудование предприятий питания	10	4	6	
Тема 2.1. Общие сведения о тепловом оборудовании организаций ОП		1	1	
Тема 2.2. Варочно-жарочное оборудование		2	4	
Тема 2.3. Вспомогательное оборудование		1	1	
Раздел 3. Основное холодильное оборудование предприятий питания	6	2	4	
Тема 3.1. Общие сведения о холодильном оборудовании организаций ОП		1	1	
Тема 3.2. Торгово-холодильное оборудование		1	3	
Раздел 4 Изучение основных правил организации рабочего места	8	1	7	
Тема 4.1. Виды и типы предприятий питания		1	1	
Тема 4.2. Заготовочные цеха			2	
Тема 4.3. Доготовочные цеха			2	
Тема 4.4. Специализированные цеха			2	
Консультации	2			2
Контрольная работа	2		2	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Уровень освоения	Коды осваиваемых У.З элементов ПК. ОК. ЛР
1	2		3	4	5
Раздел 1	Основное механическое оборудование предприятий питания		16/9		
Тема 1.1. Общие сведения о механическом оборудовании организаций ОП	Содержание		2	1	ОК 1, 2, 4, 7; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1, ЛР7, ЛР 10, ЛР15 34, 35; У3, У4;
	1	Основные части технологического оборудования; передаточные механизмы; электроприводы; аппараты включения, управления и защиты.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	1	Практическое занятие №1 Универсальные электроприводы: устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации	1	2	
Тема 1.2. Очистительно- моющее оборудование	Содержание		2	1	ОК1, 2, 4, 7; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1 ЛР7, ЛР 10, ЛР15 34, 35; У3, У4;
	1	Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации очистительно–моющего оборудования: Картофелеочистительная машина; Посудомоечные машины; Рыбоочистительная машина; Универсальные приводы с комплектом сменных механизмов (в соответствии с рассматриваемой темой)	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	1	Практическое занятие №2 Очистительно–моющее оборудование (по заданию преподавателя): устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, основного производства организации питания по заданию повара)	1	2	
Тема 1.3. Измельчительно - режущее оборудование	Содержание		3	1	ОК 1, 2, 4, 7; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1 ЛР7, ЛР 10, ЛР15 34, 35; У3, У4;
	1	Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации измельчительно–режущего оборудования: Овощерезательное оборудование; Мясорубки; Мясорыхлители; Слайсеры; Мельница для сахара; измельчитесь сухарей Универсальные приводы с комплектом сменных механизмов (в соответствии с рассматриваемой темой)	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Практическое занятие №3 Режущее оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные	1	2	

		причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, основного производства организации питания по заданию повара)			
	2	Практическое занятие №4 Измельчительное оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента кондитерского цеха по заданию кондитера);	1		
Тема 1.4. Сортировочно-калибровочное оборудование Тема 1.5. Дозировочно – формовочное оборудование	Содержание		3		ОК 1, 2, 4, 7; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1 ЛР7, ЛР 10, ЛР15 34, 35; У3, У4;
	1	Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации сортировочно-калибровочного оборудования Мукопросеивательные машины; Тестораскаточная машина; Формующие машины; Универсальные приводы с комплектом сменных механизмов (в соответствии с рассматриваемой темой)	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Практическое занятие №5 Сортировочно- калибровочное оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования кондитерского цеха и основного производства организации питания по заданию повара или кондитера)	1	2	
	2	Практическое занятие №6 Дозировочно –формовочное оборудование(по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования кондитерского цеха и основного производства организации питания по заданию повара или кондитера)	1	2	
Тема 1.6. Месильно – перемешивающее оборудование	Содержание		2		ОК 1, 2, 4, 7; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1 ЛР7, ЛР 10, ЛР15 34, 35; У3, У4;
	1	Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации месильно-перемешивающего оборудования: Тестомесильные машины; Взбивальные машины; Фаршемешалка; Универсальные приводы с комплектом сменных механизмов (в соответствии с рассматриваемой темой)	1	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	1	Практическое занятие №7 Месильно-перемешивающее оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования кондитерского цеха и основного производства организации питания по заданию повара или кондитера)	1	2	

Тема 1.7. Весовое оборудование	Содержание		2	1	ОК 1, 2, 4, 7; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1 ЛР7, ЛР 10,ЛР15 34, 35;У3, У4;
	1	Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации весового оборудования Рычажные; Электронные; Товарные	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1	2	
	1	Практическое занятие №8 Весовое оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения;проверка весоизмерительных приборов кондитерского цеха и основного производства организации питания по заданию повара или кондитера)	1		
Тема 1.8. Подъемно- транспортное оборудование	Содержание		2	1	ОК 1, 2, 4, 7; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1 ЛР7, ЛР 10,ЛР15 34, 35;У3, У4;
	1	Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации ПТО. Лифт, Тележки, Конвейеры, Транспортёры	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1	2	
	1	Практическое занятие №9 Подъемно-транспортного оборудования (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (устройство, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения)	1		
Раздел 2.	Основное тепловое оборудование предприятий питания		10/6		
Тема 2.1. Общие сведения о тепловом оборудовании организаций ОП	Содержание		2	1	ОК 1, 2, 4, 7; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1 ЛР7, ЛР 10,ЛР15 34, 35,36; У3, У4;
	1	Основные части теплового оборудования. Аппараты включения, управления и защиты	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1	2	
	1	Практическое занятие №10 Теплогенерирующие устройства: устройство, правила безопасного использования	1		
Тема 2.2. Варочно-жарочное оборудование	Содержание		6	1	ОК 1, 2, 4, 7; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1 ЛР7, ЛР 10,ЛР15 34, 35,36; У3, У4;
	1	Универсальное (варочно-жарочное) оборудование Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации универсального оборудования:Плиты электрические; Плиты газовые; Плиты индукционные;	1		
	2	Варочное оборудованиеУстройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации варочного оборудования: Котлы пищеварочные; Пароварочное машины;Мелкие варочные аппараты Варочные аппараты кондитерского производства (машина для глазирования, подогреватель для шоколада, бак для плавки шоколада и глазури, машины для темперирования шоколада) Жарочное оборудованиеУстройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации жарочного оборудования:Сковороды; Фритюрница Машины с ИК нагревом Шкаф жарочный;Шкаф пекарный Многофункциональное оборудование	1		

		Шкафы СВЧ; СВЧ+ИКПароконвектомат		2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4		
	1	Практическое занятие №11 Универсальное оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения;- проверка технологического оборудования кондитерского цеха и основного производства организации питания по заданию повара или кондитера)	1		
	2	Практическое занятие №12 Варочное оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента основного производства организации питания по заданию повара)	1		
	3	Практическое занятие №13 Мелкие варочные аппараты (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента основного производства организации питания по заданию повара, кондитера)	1		
Тема 2.3. Вспомогательное	4	Практическое занятие №14 Жарочное оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования кондитерского цеха и основного производства организации питания по заданию повара или кондитера)	1	2	ОК 1, 2, 4, 7; ПК1.1; ПК2.1;
	Содержание		2		
	1	Вспомогательное оборудование	1		

оборудование		Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации жарочного оборудования: Кипятильник, термопот; Мармиты		1	ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1 ЛР7, ЛР 10,ЛР15 34, 35,36; У3, У4;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1	2	
	1	Практическое занятие №15 Кипятильник, Мармит Вспомогательное оборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования кондитерского цеха и основного производства организации питания по заданию повара)	1		
Раздел 3.	Основное холодильное оборудование предприятий питания		6/4		
Тема 3.1. Общие сведения о холодильном оборудовании организаций ОП	Содержание		2	1	ОК 1, 2, 4, 7; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1 ЛР7, ЛР 10,ЛР15 34, 35,36; У3, У4;
	1	Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации холодильного оборудования: Компрессорные холодильные машины	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1	2	
	1	Практическое занятие №16 Компрессорные холодильные машины (по заданию преподавателя) Компрессорные холодильные машины (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения Аппараты включения, управления и защиты)	1		
Тема 3.2. Торгово – холодильное оборудование	Содержание		4	1	ОК 1, 2, 4, 7; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1 ЛР7, ЛР 10,ЛР15 34, 35,36; У3, У4;
	1	Устройство, назначение, правила безопасного труда при эксплуатации холодильного оборудования: Сборно-разборные камеры; Холодильные машины Морозильное оборудование; Холодильные прилавки и витрины , ЛьдогенераторыГраниторы	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		3	2	
	1	Практическое занятие №17 Среднетемпературное торгово -холодильноеоборудование (по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (устройство, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента основного производства организации питания по заданию повара)	1		
	2	Практическое занятие №18 Низкотемпературное торгово -холодильноеоборудование(по заданию преподавателя) : устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (устройство, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения;- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, кондитерского цеха по заданию кондитера)	1	2	
	3	Практическое занятие №19 Высокотемпературное специализированное торгово -холодильноеоборудование(по заданию преподавателя): устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (устройство, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения;	1	2	

		проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, кондитерского цеха по заданию кондитера)			
Раздел 4	Изучение основных правил организации рабочего места		8/7		
Тема 4.1. Виды и типы предприятий питания	Содержание		2	2	ОК 1, 2, 4, 7; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1 ЛР7, ЛР 10, ЛР15 31-3; У1-2, У5;
	1	Характеристика видов и типов организаций общественного питания Учет сырья и готовых изделий на производстве	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		1		
	1	Практическое занятие №20 Виды и типы организаций общественного питания. Установление идентифицирующих признаков Построение производственной инфраструктуры предприятия в соответствии с видами изготавливаемых блюд	1		
Тема 4.2. Заготовочные цеха	Содержание		2	2	ОК 1, 2, 4, 7; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1 ЛР7, ЛР 10, ЛР15 31-3; У1-2, У5;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Практическое занятие №21 Овощной цех, Цех переборки зелени Принципы организации рабочих мест предприятия. Назначение; расположение; взаимосвязь с другими цехами и помещениями; технологические линии, участки и организация рабочих мест; режим работы; организация труда Овощной цех Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи «Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд»: - подготовить к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места повара мясорыбного цеха в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов) - подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь);	1		
	2	Практическое занятие №22 Мясорыбный цех Мясной цех, Рыбный цех Принципы организации рабочих мест предприятия. Назначение; расположение; взаимосвязь с другими цехами и помещениями; технологические линии, участки и организация рабочих мест; режим работы; организация труда Мясорыбной цех. Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи «Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд»: - подготовить к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места повара мясорыбного цеха в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов) - подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь);	1	2	

Тема 4.3. Догоотовочные цеха	Содержание		2	3	ОК 1, 2, 4, 7; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1 ЛР7, ЛР 10, ЛР15 31-3; У1-2, У5;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Практическое занятие №23 Горячий цех Принципы организации рабочих мест предприятия. Назначение; расположение; взаимосвязь с другими цехами и помещениями; технологические линии, участки и организация рабочих мест; режим работы; организация труда Горячий цех. Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи «Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд»: - подготовить к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места повара горячего цеха в соответствии с видами изготавливаемых блюд) - подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь);	1		
	2	Практическое занятие №24 Холодный цех Принципы организации рабочих мест предприятия. Назначение; расположение; взаимосвязь с другими цехами и помещениями; технологические линии, участки и организация рабочих мест; режим работы; организация труда Холодный цех Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи «Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд»: - подготовить к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места повара холодного цеха в соответствии с видами изготавливаемых блюд) - подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь);	1	3	
Тема 4.4. Специализированные цеха	Содержание		2	3	ОК 1, 2, 4, 7; ПК1.1; ПК2.1; ПК3.1; ПК4.1; ПК5.1 ЛР7, ЛР 10, ЛР15 31-3; У1-2, У5;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2		
	1	Практическое занятие №25 Кондитерский цех. Принципы организации рабочих мест предприятия. Назначение; расположение; взаимосвязь с другими цехами и помещениями; технологические линии, участки и организация рабочих мест; режим работы; организация труда Кондитерский цех Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи «Организация и оснащение современного типа предприятия питания»: - подготовить к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места кондитера кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых блюд)	1		

		- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь);			
	2	Практическое занятие №26 Мучной цех, пельменный цех Принципы организации рабочих мест предприятия. Назначение; расположение; взаимосвязь с другими цехами и помещениями; технологические линии, участки и организация рабочих мест; режим работы; организация труда Мучной цех. Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи «Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд»: -.подготовить к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места повара мучного цеха в соответствии с видами изготавливаемых блюд) - подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь);	1	3	
Контрольная работа			2	3	
Консультации			2	2	
	Итого		44		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект ученической мебели на 30 посадочных мест;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- классная доска;
- стенды – 3 шт.;
- книжный шкаф – 3 шт.

электронные образовательные ресурсы;

комплект учебно-методической документации;

комплект образцов, наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- моноблок – 1,
- доска интерактивная – 1,
- проектор - 1.

3.2. Информационно-методическое обеспечение для реализации программы

Основные печатные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация питания: учебник. – 4-е изд, перераб. - М.: ИЦ «Академия», 2021. – 256 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. – 6-е изд, стер. - М.: ОИЦ «Академия», 2023. – 240 с.

Электронные ресурсы ЭБС ZNANIUM.COM

- 1 Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2023. – 373 с..
2. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2024. – 469с.

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва: Дашков и К, 2022. – 416с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: 31– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; 32– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; 33– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; 34– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; 35– методики расчета производительности технологического оборудования; 36– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; 37– правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок, полнота и обоснованность изложения изученного материала не менее 75% правильных ответов.	Устный опрос, тестирование, Оценка результатов выполнения практической работы №1 -№26 Контрольная работа
Умение: У1– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; У2– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; У3– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации У4– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; У5– оценивать эффективность использования оборудования; У6– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; У7– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	Оценка результатов выполнения практических работ №1 -№26 Контрольная работа

измерительных приборов. У8– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; У9– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		
--	--	--

Результаты обучения и воспитания по дисциплине элементы компетенций ПК, ОК и личностных результатов ЛР)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1, ПК.2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	-использовать полученные знания по санитарно-эпидемио-логическим требованиям к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, по подготовке сырья, приготовлению полуфабрикатов, готовой продукции.	- устный фронтальный опрос; -оценивание практических работ - проверочные работы - контрольная работы ; -проверка домашних заданий;
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ЛР15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	-работать с основными компонентами текста учебника или учебного пособия; -понимать и соблюдать последовательность действий по индивидуальному выполнению учебной задачи в отведенное время; -отслеживать свои ошибки по ходу работы; осознавать значимость знаний, умений, навыков учебной деятельности; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -структурировать получаемую информацию; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска -выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	выполнение практических работ оценивание практических работ контрольная работа оценивание самостоятельной работы устный фронтальный опрос проверочные работы Создание слайдов, презентаций, сообщений, правильность использования информации из сети Интернет при подготовки к занятиям.

	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение при подготовке к занятиям	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами -излагать свои мысли на государственном языке -оформлять документы	выполнение практических работ, оценивание самостоятельной работы Подготовка по темам самостоятельной работы, устный фронтальный опрос
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности	Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях: - в конкурсах предметной и профессиональной направленности, в творческих конкурсах; -в исследовательской и проектной работе;