

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева

« 21 » 08 2020г.

Утверждаю

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов

« 31 » 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ОП.03 Техническое оснащение и организация
рабочего места**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования** – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2020г.

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

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по ТОП-50 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);

2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**;

3. Примерной программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места основной образовательной программы СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.

Организация-разработчик:

ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Соленкова Э.Г. преподаватель общепрофессиональных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК _____ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № _____ от «_____» _____ 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УЧЕБНОЙ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места относится к общепрофессиональному циклу дисциплин и введена за счет вариативной части, в целях расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ППКРС, для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда и работодателей. Дисциплина связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь и знать:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации -соблюдать технику безопасности и санитарные нормы -организовывать рабочее место для приготовления п/ф и готовой продукции -обеспечивать наименьшие затраты рабочего времени на выполнение работ -устранять неисправности оборудования во время работы	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; -правила электробезопасности, пожарной безопасности; -правила охраны труда в организациях питания -технику безопасности и санитарные нормы при работе с технологическим оборудованием и производственным инвентарем - Рациональную взаимосвязь между рабочими местами - Сокращение расстояний переходов и транспортировки - Справочную, техническую и учетную документацию

В результате изучения дисциплины студент осваивает элементы компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>

руководством, клиентами	клиентами.	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего с СР)	118
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	112
в том числе:	
теоретические занятия	55
лабораторно-практические работы	48
контрольные работы (за счет часов по практическим работам)	6
Самостоятельная работа обучающегося (аудиторная)	6
Промежуточная аттестация (итоговая для дисциплины): в форме диф.зачета (за счет часов по практическим работам)	3

2.1. Тематический план

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка студентов				
		всего	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (час.)			сам-я работа
			теоретич. занятия	лпз	к/р	
1	2	4	5	6	8	9
1	Раздел 1. Организация рабочих мест повара, кондитера	14	3	10	1	-
2	Раздел 2. Механическое оборудование	27	14	10	1	2
3	Раздел 3 Тепловое оборудование	33	19	10	2	2
4	Раздел 4 Холодильное оборудование	6	4	2	-	-
5	Раздел 5 Механическое оборудование пекарского и кондитерского производства	19	8	10	1	-
6	Раздел 6 Тепловое оборудование пекарского и кондитерского производства	13	6	6	1	
7	Раздел 7 Энергосберегающая политика в Российской Федерации	2	-	-	-	2
8	Раздел 8 Торгово-технологическое оборудование, обеспечивающее выработку, преобразование, использование энергии	1	1	-	-	-
9	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	3		3		
	Итого	118	55	51	6	6

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения
1		2	3	4	
Раздел 1 Организация рабочих мест повара, кондитера		1 курс, 1 семестр			
		Содержание учебного материала	14	ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	1, 2
	1	1.1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства	1		1, 2
	2	1.2. Понятие рабочее место, виды, санитарные нормы организации рабочих мест	1		
	3	1.3. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.	1		
		Тематика практических занятий	11		
	4-5	Практическое занятие № 1 Изучение организации рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы.	2		
	6-7	Практическое занятие № 2 Изучение организации рабочих мест повара по обработке сырья: мяса, птицы.	2		
	8-9	Практическое занятие № 3 Изучение организации рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции	2		
	10-11	Практическое занятие № 4 Изучение организации рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции.	2		
12-13	Практическое занятие № 5 Изучение организации рабочих мест повара, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для реализации готовых блюд	2			

Наименование разделов и тем	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения
1		2	3	4	
	14	Контрольная работа № 1	1		
Раздел 2 Механическое оборудование		Содержание учебного материала	25	ОК 1 – 10 ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	1,2
	15	2.1. Классификация механического оборудования	1		
	16	2.2 Классификация механического оборудования	1		1,2
	17	2.3. Универсальные приводы. Назначение, сменные механизмы	1		
	18	2.4. Правила безопасной эксплуатации универсального привода	1		
	19	2.5. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация.	1		2,3
	20	2.6 Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и зелени	1		
	21	2.7 Оборудование для обработки мяса и рыбы. Назначение и устройство.	1		2,3
	22	2.8 Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса.	1		2,3
	23	2.9 Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство.	1		2,3
	24	2.10 Правила безопасной эксплуатации хлеборезки, слайсера	1		2,3
25	2.11 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.	1	2,3		

Наименование разделов и тем	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения
1		2	3	4	
	26	2.12 Правила безопасной эксплуатации оборудования для процессов вакуумирования и упаковки	1		2,3
	27	2.13 Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	1		2,3
	28	2.14 Правила безопасной эксплуатации оборудования	1		2,3
	Тематика практических занятий		11		
	29-30	Практическое занятие № 6 Подготовка к работе и использование оборудования для обработки овощей.	2		
	31-32	Практическое занятие № 7 Подготовка к работе и использование мясорубок	2		
	33-34	Практическое занятие № 8 Подготовка к работе и использование фаршемешалки, котлетоформовочной машины	2		
	35-36	Практическое занятие № 9 Подготовка к работе и использование мясорыхлительной машины. Правила безопасности при эксплуатации машин для обработки мяса.	2		
	37-38	Практическое занятие № 10 Подготовка к работе и использование оборудования для нарезки гастрономических товаров и машины для нарезки хлеба	2		
	39	Контрольная работа 2	1		
		Самостоятельная работа № 1. Составить схемы последовательной сборки дисковой овощерезательной машины и мясорубки	2		

Наименование разделов и тем	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения	
1		2	3	4		
Раздел3 Теплоособорудование	Содержание учебного материала		31	ОК 1 – 10 ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2,3	
	40	3.1. Понятие о теплообмене. Топливо и его состав.	1			
	41	3.2. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.	1			
	42	3.3. <i>Варочное оборудование.</i> Назначение, классификация, устройство и правила безопасной эксплуатации пищеварочных котлов	1			
	43	3.4 Правила безопасной эксплуатации пищеварочных котлов	1			
	44	3.5 Назначение, классификация, устройство пароварочных аппаратов.	1			
	45	3.6 Правила безопасной эксплуатации пароварочных аппаратов.	1			
	46	3.7 <i>Жарочное оборудование.</i> Назначение, классификация, устройство и правила безопасной эксплуатации.	1			
	47	3.8 Электрические сковороды. Назначение, классификация, устройство и правила безопасной эксплуатации	1			
	48	3.9 Фритюрницы. Грили. Назначение, классификация, устройство и правила безопасной эксплуатации	1			
	Тематика практических занятий					5
	49-50	Практическое занятие № 11 Изучение устройства и принципа действия электрических пищеварочных котлов, пароварочных аппаратов. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2			

Наименование разделов и тем	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения
1		2	3	4	
	51-52	Практическое занятие № 12 Подготовка к работе и использование фритюрницы	2		
	53	Контрольная работа 3	1		
	итого за 1 семестр 51 час				
	1 курс 2 семестр				
	54	3.7 <i>Универсальное тепловое оборудование.</i> Виды.	1		
	55	3.8 Назначение, классификация электрических плит.	1		
	56	3.9 <i>Водогрейного оборудования.</i> Назначение, классификация.	1		
	57	3.10 Устройство и правила безопасной эксплуатации кипятильного	1		
	58	3.11 <i>Жарочно- пекарское оборудование.</i> Назначение,классификация.	1		
	59	3.12 Устройство и правила безопасной эксплуатации жарочных и пекарских шкафов.	1		
	60	3.13Пароконвектоматы и конвектоматы. Назначение, классификация.	1		
	61	3.14 Устройство и правила безопасной эксплуатациипароконвектоматов.	1		
	62	3.15 <i>Оборудование для раздачи пищи.</i> Мармиты для первых и	1		

Наименование разделов и тем	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения
1		2	3	4	
		вторых блюд. Назначение, классификация.			
	63	3.16 Устройство и правила безопасной эксплуатации мармитов.	1		
	Тематика практических занятий		7		
	64-65	Практическое занятие №13 Изучение устройства и правил эксплуатации электрических плит.	2		
	66-67	Практическое занятие №14 Подготовка к работе и использование пароконвектомата. Правила безопасного использования пароконвектомата.	2		
	68-69	Практическое занятие №15 Изучение устройства и правил эксплуатации мармитов и тепловых шкафов	2		
	70	Контрольная работа № 4	1		
		Самостоятельная работа студентов № 2. Подготовить доклады на тему «Многофункциональное тепловое оборудование», «Индукционные плиты»	2		
Раздел 4 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		6	ОК 1 – 10 ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2,3
	71	4.1. Классификация и характеристика холодильного оборудования.	1		
	72	4.2 Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).	1		
	73	4.3 Виды торгово-холодильного оборудования.	1		
	74	4.4 Правила безопасной эксплуатации, требования к содержанию холодильного оборудования	1		

Наименование разделов и тем	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения
1		2	3	4	
		Тематика практических занятий	2		
	75-76	Практическое занятие № 16 Изучение устройства и принципа действия льдогенератора.	2		
Раздел 5 Механическое оборудование пекарского и кондитерского производства		Содержание учебного материала	21	ОК 1 – 10 ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2,3
	77-78	5.1 Оборудование для замеса и брожения теста.Тестомесильные машины: классификация, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2		
	79	5.2. Оборудование для брожения теста: классификация, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности	1		
	80	5.3 Характеристика оборудования для разделки, формовки и выгрузки теста из деж и тестопуски.	1		
	81-82	5.4Тестоделители: классификация, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Надрезчики: классификация, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2		
	83-84	5.5 Тестораскаточные машины: классификация, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2		
		Тематика практических занятий	11		
	85-86	Практическое занятие № 17 Организация рабочих мест пекаря по приготовлению мучных изделий: (по индивидуальным заданиям).	2		
	87-88	Практическое занятие № 18 Организация рабочих мест кондитера	2		

Наименование разделов и тем	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения
1		2	3	4	
		по приготовлению кондитерских изделий: (по индивидуальным заданиям).			2,3
	89-90	Практическое занятия № 19 «Изучение устройства, принципа работы округлительной машины»	2		
	91-92	Практическое занятие № 20 Изучение устройства, принципа работырасстоечных шкафов	2		
	93-94	Практическое занятие № 21 «Изучение устройства, принципа работы тестомесильных машин»	2		
	95	Контрольная работа 5	1		
Раздел 6 Тепловое оборудование пекарского и кондитерского производства	Содержание учебного материала		13		2,3
	96	6.1Хлебопекарные печи: классификация, устройство, принцип работы	1		
	97	6.2 Правила эксплуатации, техника безопасности хлебопекарных печей	1		
	98	6.3 Кондитерские печи. Классификация, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности	1		
	99	6.4 Правила эксплуатации, техника безопасности кондитерских печей	1		
	100	6.5 Современное оборудование. Глазировочная, отливочная машины.	1		
	101	6.6 Температурующая машина, меланжер назначение, принцип действия.	1		

Наименование разделов и тем	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения
1		2	3	4	
	Тематика практических занятий		8		
	102-103	Практическое занятия № 22 «Изучение устройства, принципа работы хлебопекарных подовых печей»	2		
	104-105	Практическое занятия № 23 «Изучение устройства, принципа работы кондитерских печей»	2		
	106-107	Практическое занятия № 24 «Изучение устройства, принципа работы туннельных и тупиковых печей»	2		
	108	Контрольная работа 6	1		
Раздел 7 Энергосберегающая политика в Российской Федерации	Содержание учебного материала		8	<i>ОК 1-11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>	1,2
		Самостоятельная работа № 3. Изучить основные направления реализации энергосбережения в РФ. Энергетическая стратегия России до 2030 года.	2		
Раздел 8 . Торгово-технологическое оборудование, обеспечивающее выработку, преобразование, использование энергии	Содержание учебного материала		4	<i>ОК 1-11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>	1,2
	109	9.1.Тепловое и холодильное оборудование: виды, устройства, обеспечивающие выработку, преобразование, экономное расходование энергии	1		
<i>Дифференцированный зачет</i>	110-111-112		3		
Всего: 118					

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете Технического оснащения и организации рабочего места

Оборудование учебного кабинета:

комплект учительской мебели на 1 посадочное место;

- комплект ученической мебели на 30 посадочных места; стул стандарт – 31, доска ученическая – 1, шкаф – 4, моноблок – 1, доска интерактивная – 1, проектор - 1.

Технические средства обучения: - компьютеры, интерактивная доска, документ камера, проектор.

Стенды: - уголок по охране труда;

- по специальности;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- технологическое оборудование кулинарного, кондитерского производства: механическое, тепловое, холодильное и хлебопекарного производства;

- комплект рабочих инструментов;

- вытяжка и приточная вентиляция;

- водоснабжение;

- макеты и действующие модели оборудования

3.2. Требования к минимальному учебно-методическому обеспечению:

Основные источники:

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 373 с.

2. Гайворонский К.Я., Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник. – М.: ФОРУМ, 2021. – 480 с.

3. Сыров В.Д. Организация производства. – М.: РИОР, 2020. – 354 с.

Дополнительные источники:

Интернет ресурсы

1. www.agroprod mash-expo.ru

2. <https://www.xleb-obor.ru>

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.3 Перечень дидактических средств обучения

Наглядные пособия: плакаты и схемы технологического оборудования, видеофильмы о работе технологического оборудования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Знает:		
-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Полнота ответов, точность формулировок, обоснованность изложения изученного материала не менее 75% правильных ответов.	Устный опрос, тестирование, контрольная работа Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1, №2. Оценка результатов выполнения практической работы №6 -16, №19 – 24.
-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	Полнота ответов, точность формулировок, и обоснованность изложения изученного материалане менее 75% правильных ответов.	Устный опрос, Контрольная работа Оценка результатов выполнения практической работы №1, №2, №3, №4, №5, №17, №18.

<p>-правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>-правила охраны труда в организациях питания;</p> <p>-технику безопасности и санитарные нормы при работе с технологическим оборудованием</p> <p>и производственным инвентарем</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям</p>	<p>Устный опрос,</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Оценка результатов в ходе выполнения практических работ</p>
<p>умеет:</p>		
<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p>	<p>Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей и действий</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий,</p>	<p>Оценка результатов в ходе выполнения практических работ №1-5, №17, №18</p>
<p>-определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты</p>		<p>Оценка результатов в ходе выполнения практических работ №1, №2, №3, №4, №5, №17, №18</p>
<p>-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей и действий</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий,</p>	<p>Оценка результатов в ходе выполнения практических работ №7, №8, №9, №10, №12, №13, №14, №15</p>
<p>соблюдать технику безопасности и санитарные нормы</p>	<p>Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей и действий</p>	<p>Оценка результатов в ходе выполнения практических работ №7, №8, №9, №10, №12, №13, №14, №15</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>Соответствие требованиям критерий оценки теста</p>	<p>Оценка результатов тестирования и практического задания</p>