


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2021 г

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 18.05.2021
Председатель МО

Григорьева Л.И.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
5. Примерной программы дисциплины ОП.03 Техническое оснащение предприятий общественного питания

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и):
Псарева Ирина Александровна, преподаватель



 Л.В. Зайцева

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	№4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	№8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	№18
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	№20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППССЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
	У. 2	подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь
	У. 3	обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства
	У. 4	производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	У. 5	проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания
Знать		
	З. 1	характеристики основных типов организации общественного питания
	З. 2	принципы организации кулинарного и кондитерского производства
	З. 3	учет сырья и хранение готовых изделий на производстве
	З. 4	устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования
	З. 5	виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции
Практический опыт (если имеется)		

	ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.
	ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней

		птицы, дичи разнообразного ассортимента.
	ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
	ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
Формируемые компетенции (если имеется)		
	ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
	ОК09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 80 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 16 часов.

Всего занятий 64 часа:

Теоретического обучения 32 часов;

Практические занятия 32 часов;

Промежуточная аттестация:

Консультации 6 часов;

Экзамен 6 часов.

1.5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1			Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов. Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы. Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров. Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Тема 2.2. Многофункциональное оборудование. Тема 2.4. Оборудование для бариста. Тема 3.1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Тема 3.2. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы.	16	Необходимость знаний о новейшем устройстве и оборудовании ПОП, назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, введённых в действие на предприятиях города; особенности способов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции населению, обслуживаемому в регионе.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	80
Самостоятельная учебная нагрузка	16
Всего занятий	64
Теоретическое обучение	32
Практические занятия	32
Промежуточная аттестация:	
Консультации	6
Экзамен	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	
Объем образовательной нагрузки	36	44	80
Самостоятельная учебная нагрузка	10	6	16
Всего занятий	26	38	64
Теоретического обучения	16	16	32
Практическое обучение	10	22	32
Промежуточная аттестация:			
Консультации	-	6	6
Дифференцированный зачет	-	6	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	№ учебно го занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень усвоения	Текущий контроль
Раздел 1. Механическое оборудование.								
Тема 1.1. Классификация механического оборудования. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины.	1,2	Содержание учебного материала Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные требования, материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	3. 1	ПК1.1 ОК2	2	
	3,4	Самостоятельная работа обучающегося №1 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	3. 2 3. 3	ПК1.1 ОК2 ОК5 ОК6	2	
Тема 1.2. Классификация механического оборудования. Универсальные кухонные машины.	5,6	Содержание учебного материала Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Понятие о передачах, электроприводах.	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	3. 2 3. 3	ПК1.1 ОК2	2	
	7,8	Самостоятельная работа обучающегося №2 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	3. 2 3. 3	ПК1.1 ОК2 ОК5 ОК6	2	
	9,10	Практическое занятие №1 Эксплуатация электроприводов.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 2 3. 3	ПК1.1 ОК2 ОК6	3	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов.	11,12	Содержание учебного материала	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У. 2 3. 3	ПК1.1 ОК2 ОК6	2	
		<i>Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства. Назначение, классификация и характеристика. Правила безопасной</i>						

		<i>эксплуатации.</i>						
	13,14	Самостоятельная работа обучающегося №3 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	3. 2 3. 3	ПК1.1 OK2 OK5 OK6	2	
	15,16	Практическое занятие №2 Составить схему эксплуатации оборудования для обработки овощей.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 2 3. 3	ПК1.1 OK2 OK6	3	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы.	17,18	Содержание учебного материала <i>Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства. Назначение, классификация и характеристика. Правила безопасной эксплуатации</i>	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК1.2 OK2	2	
	19,20	Практическое занятие №3 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 3 У. 4 3. 4 3. 2 3. 3	ПК1.2 OK2 OK5 OK6	3	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров.	21,22	Содержание учебного материала <i>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства. Назначение, классификация и характеристика. Правила безопасной эксплуатации.</i>	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У. 3 У. 4 3. 4 3. 2 3. 3	ПК3.1 OK2	2	
	23,24	Самостоятельная работа обучающегося №4 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	3. 2 3. 3	ПК1.1 OK2 OK5 OK6	2	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.	25,26	Содержание учебного материала <i>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.</i>	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК3.1 OK2	2	
	27,28	Практическое занятие №4 <i>Изучение правил безопасной эксплуатации</i>	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично –	2	У. 3 У. 4	ПК3.1 OK2	3	

		<i>оборудования для вакуумирования и упаковки.</i>	поисковый, самостоятельная работа.		3. 4	OK5 OK6		
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	29,30	Содержание учебного материала	Тип занятия: урок усвоения нового материала.	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК3.1 OK2	2	
		Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.					
	31,32	Практическое занятие №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3. 1	ПК5.1 OK2	3	
	33,34	Самостоятельная работа обучающегося №5 Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	3. 2 3. 3	ПК5.1 OK2 OK5 OK6 OK9	2	
Раздел 2. Тепловое оборудование.					3. 2 3. 3			
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования. Варочное и жарочное оборудование.	35,36	Содержание учебного материала	Тип занятия: урок усвоения нового материала.	2	У. 2 3. 3	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.4 OK2	2	
		Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства.	Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.					
	37,38	Практическое занятие №6 Изучение правил безопасной эксплуатации варочного, жарочного оборудования. Основные способы нагрева. Правила безопасной эксплуатации.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 2 3. 3	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.4 OK2	3	
	39,40	Самостоятельная работа обучающегося №6 Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	У. 2 3. 3	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.4 OK2 OK5 OK6 OK9	2	
Тема 2.2. Многофункционально	41,42	Содержание учебного материала Пароварочное оборудование. Классификация.	Тип занятия: урок усвоения нового материала.	2	У. 3 У. 4	ПК2.1 ПК2.2	2	

е оборудование.		Назначение и устройство. Правила эксплуатации.	Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.		3. 4	ПК2.4 OK2		
	43,44	Практическое занятие №7 <i>Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов.</i>	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3. 2 3. 3	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.4 OK2 OK5 OK6 OK9	3	
Тема 2.3. Универсальное и водогрейное оборудование.	45,46	Содержание учебного материала Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.4 OK2	2	
	47,48	Практическое занятие №8 Эксплуатация водогрейного оборудования.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2		ПК2.1 ПК2.2 ПК2.4 OK2	3	
Тема 2.4. Оборудование для бариста.	49,50	Содержание учебного материала Оборудование для приготовления кофе отечественного и зарубежного производства. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У. 3 У. 4 3. 4 3. 2 3. 3	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.4 OK2	2	
	51,52	Практическое занятие №9 <i>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста.</i>	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.4 OK2	3	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи.	53,54	Содержание учебного материала Оборудование для раздачи пищи отечественного и зарубежного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.4 OK2	2	
	55,56	Практическое занятие №10 Правила эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3. 1	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.4 OK2	3	
	57,58	Самостоятельная работа обучающегося №7	Тип занятия: урок применения	2	У. 3	ПК2.1	2	

		Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу	знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.		У. 4 3. 4	ПК2.2 ПК2.4 ОК2 ОК5 ОК6 ОК9		
Тема 2.8. СВЧ-аппараты.	59,60	Содержание учебного материала Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	У. 1, У. 2 3. 2 У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.1 ПК2.2, ПК2.4 ОК2	2	
	61,62	Практическое занятие №11 Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3. 1	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.4 ОК2	3	
Раздел 3. Холодильное оборудование.								
Тема 3.1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.	63,64	Содержание учебного материала Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	3. 2 3. 3	ПК3.2 ПК4.1 ОК2	2	
	65,66	Практическое занятие №12 <i>Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.</i>	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 2 3. 3	ПК3.2, ПК4.1 ОК2 ОК5 ОК6 ОК9	3	
	67,68	Самостоятельная работа обучающегося №8 Изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	3. 1	ПК3.2 ПК4.1 ОК2 ОК5 ОК6 ОК9	2	
Тема 3.2. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы.	69,70	Содержание учебного материала Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки), льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый.	2	3. 2 3. 3	ПК3.2 ПК4.1 ОК2	2	
	71,72	Практическое занятие №13	Тип занятия: урок практический.	2	У. 2	ПК3.2, ПК4.1	3	

		<i>Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов.</i>	Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.		3. 3	ОК2 ОК5 ОК6, ОК9		
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.								
Тема 4.1. Классификация организаций питания.	73,74	Содержание учебного материала Классификация организаций питания, взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово- технологического оборудования.	Тип занятия: урок усвоения нового материала. Метод занятия: Объяснительно- иллюстративный, частично- поисковый.	2	3. 2 3. 3	ПК3.2 ПК4.1 ОК2	2	
	75,76	Практическая работа №14 Схема размещения торгово-технологического оборудования в производственных помещениях ПОП.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3. 1	ПК1.1 ОК2	3	
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания.	77,78	Практическое занятие №15 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3. 1	ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ОК2	3	
	79,80	Практическое занятие №16 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3. 1 3. 2 3. 3	ПК5.1 ОК2	3	
Всего:				80				
		Консультации	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	6	3. 1	ПК1.1 ОК2	2	
		Экзамен	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	6	3. 1	ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ОК5, ОК6 ОК9	3	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по оборудованию предприятий общественного питания и организации производства на предприятиях общественного питания.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

10. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

12. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места.-М.: Академия, 2018 г.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

14. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

15. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

16. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

17. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

18. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

19. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных занятий, курсовой работы, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической работы;
производить мелкий ремонт основного технологического кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы;
производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».	оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы.
Знать:	
характеристики основных типов предприятий общественного питания;	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической работы;
учёт сырья и готовых изделий на производстве;	Оценка результатов выполнения практической работы;
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; механического, теплового и холодильного оборудования;	оценка результатов выполнения практической, самостоятельной работы;
правила их безопасного использования;	оценка результатов выполнения практической работы;
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	оценка результатов выполнения самостоятельной работы.