

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГПОУ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Цикловая методическая комиссия ОТДЕЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР


_____ Д.Б.Рогова

01.09 2017 г.

ПРОГРАММА

Дисциплина

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело


2017 г.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом №1565 Министерства образования и науки РФ 9.12.2016 г.

РАССМОТРЕНО


На заседании ЦМК отделения ТПОП
Протокол № 1 от 01.09 2017 г.

Председатель ЦМК отделения ТПОП



И.Ю. Жукова

СОСТАВИТЕЛЬ

Преподаватель профессионального
цикла ГПОУ ЮТК


И.Ю. Жукова

Заведующий отделением ТПОП


Д.Б. Тарасова

Заведующий
лабораторией стандартизации


Е.Н.Соловьева

Зарегистрировано в методическом кабинете

01.09 2017г.

Заместитель директора по НМР


И.Н. Тациян

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и может быть взята за основу при изучении дисциплины Техническое оснащение организаций питания.

1.2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина Техническое оснащение организаций питания принадлежит к разделу ОП.03 Общепрофессиональный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по 	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности;

	<p>обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>— контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>— оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>— рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>— правила охраны труда в организациях питания</p>
--	---	--

Общие и профессиональные компетенции – требования к результатам освоения дисциплины:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
 - ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
 - ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
 - ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
 - ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
 - ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
 - ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
 - ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
 - ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	64
Самостоятельная работа	2
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	62
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные занятия	-
практические занятия	22
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

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 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объём образовательной программы 64 часа,
в том числе суммарная учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем 62 часа, самостоятельная работа – 2 часа, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
Раздел 1 Механическое оборудование				
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4	2
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала Оборудование для обработки овощей, плодов. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4	3
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Тематика практических занятий и лабораторных работ Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов Содержание учебного материала Оборудование для обработки мяса и рыбы. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления,	2 2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4	

	<p>коллетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы</p>	2		
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	2	<p>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров</p> <p>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебозрезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>	<p>ОК1-7,9,10</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 6.4</p>
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2		
Тема 1.6.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	<p>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров</p>	
	Содержание учебного материала	2		
Тема 1.6.	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	2	<p>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации</p>	<p>ОК1-7,9,10</p> <p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.7</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p> <p>ПК 6.4</p>
	Содержание учебного материала	2		
Тема 1.7.	Оборудование для тонкого измельчения	2	<p>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации</p>	<p>ОК1-7,9,10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.7</p> <p>ПК 4.1-4.6</p> <p>ПК 5.1-5.6</p> <p>ПК 6.4</p>
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
Тема 1.7.	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2	<p>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</p>	
	Содержание учебного материала	2		
Тема 1.8.	Оборудование для тонкого измельчения	2	<p>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</p>	<p>ОК1-7,9,10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.7</p> <p>ПК 4.1-4.6</p> <p>ПК 5.1-5.6</p> <p>ПК 6.4</p>
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
Тема 1.8.	Содержание учебного материала	2	<p>Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации</p>	<p>ОК1-7,9,10</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p> <p>ПК 6.4</p>
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья	2		
Тема 1.8.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	<p>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья</p>	
	Содержание учебного материала	2		

Раздел 2.	Тепловое оборудование	20	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8
Классификация теплового оборудования	<p>Классификация теплового оборудования. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации</p>		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	2	
Варочное оборудование	<p>Варочное оборудование. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>		ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.3.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
Жарочное оборудование	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	2	
Жарочное оборудование	<p>Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>		ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.4.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
Многофункциональное оборудование	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	2	
Многофункциональное оборудование	<p>Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>		ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.5.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
Универсальное и водогрейное оборудование	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2	
Тема 2.5.	Содержание учебного материала	2	
Универсальное и водогрейное оборудование	<p>Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>		ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

<p>Тема 2.6. Оборудование для бариста</p>	<p>Содержание учебного материала Оборудование для бариста. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>	<p>2</p>	<p>ПК 6.4 ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4</p>
<p>Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты</p>	<p>Содержание учебного материала Оборудование для раздачи пищи. СВЧ- аппараты. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.</p>	<p>2</p>	<p>ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4</p>
<p>Раздел 3 Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования</p>	<p>Холодильное оборудование Содержание учебного материала Классификация холодильного оборудования. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования</p>	<p>8 2</p>	<p>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</p>
<p>Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</p>	<p>Содержание учебного материала Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</p>	<p>2</p>	<p>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</p>
<p>Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой)</p>	<p>Содержание учебного материала Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>2 2</p>	<p>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5</p>

заморозки)	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4	
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	8		
Тема 4.1. Классификация организаций питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация организаций питания. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции.</p> <p>Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования</p> <p>Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения</p> <p>Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства</p> <p>Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни</p> <p>Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе</p> <p>Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> <p>Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания</p>	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4	3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации	2		

	кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания			
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение, слайд-презентацию по теме: «Современные предприятия общественного питания»	2		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2		
Всего:		64		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины требует следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с
11. 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.

12. 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

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.

Электронные издания:

- 1 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 2 <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- 3 http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
- 4 <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
- 5 <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
- 6 www.restoracia.ru

Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012, 160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий,

<p>потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>защите отчетов по практическим занятиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
--	--	--