

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено
на методической комиссии
преподавателей и мастеров
производственного обучения
по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир»
протокол № 10
от «15» июня 2020 г.
Руководитель МК _____
Черемисина С.А.

Согласовано
Зам.директора по ТО ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
Федорева Н.Н.
_____ «26» июня 2020 г.

Утверждено
Директор ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
Сычёва Н.И.
_____ «26» июня 2020 г.

Рабочая программа

Образовательная область: Профессиональная подготовка
ОП. Общепрофессиональный
учебный цикл

Дисциплина: ОПД 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Составитель: Скотникова Ирина Викторовна методист ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»

Место разработки программы: с.Амурзет, 2020 г.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии / специальности

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Разработчик: Скотникова Ирина Викторовна, методист ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Рабочая программа дисциплины ОПД.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» относится к общепрофессиональному учебному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОПД 02. Основы товароведения продовольственных товаров».

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места;
- подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение основных типов организаций общественного питания и используемое ими оборудование;
- изучение устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правил их безопасного использования;
- изучение видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции
- научиться проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

На освоение программы дисциплины отведено 48 часов, в том числе: 20 часов на практические занятия.

Форма итоговой аттестации по дисциплине – дифференцированный зачёт.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью профессиональной подготовки входит в общепрофессиональный цикл, примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОПД 02. Основы товароведения продовольственных товаров.

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК (общих компетенций) и ПК (профессиональных компетенций):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
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, кролика.
ВПД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, 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
ВПД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.
ВПД 4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.

ВПД 5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения (У)	Знания (З)
ОК 1 - 4 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.	У1. Соблюдать технику безопасности и санитарные нормы У2. Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; У3. Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; У4. Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. У5. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания У6. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий.	31.Характеристики основных типов организации общественного питания; 32. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства; 34. Учет сырья и готовых изделий на производстве; 35. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; 36. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции 37. Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации 38. Специфику производственной деятельности организации 39.Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации 310. Технику безопасности и санитарные нормы при работе с технологическим оборудованием и производственным инвентарем.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы учебной дисциплины	48
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия	20
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое обслуживание и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Организация производства предприятий общественного питания			
Тема 1.1. Характеристика основных организаций общественного питания	Содержание учебного материала 1 Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания.	1	ОК 1 - 4 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.
Тема 1.2. Организация снабжения	Содержание учебного материала 1 Источники. Составление заявок на сырье. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Практические занятия 1. Составление заявок на сырье. 2. Подбор поставщиков, форм, способов доставки товаров и распределения производственного сырья по складам	1 2	ОК 1 - 4 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.
Тема 1.3. Организация	Содержание учебного материала 1 Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Органи-	2	ОК 1 - 4 ПК 1.1. – 1.4.

производства предприятий общественного питания		зация работы цехов. Организация рабочих мест: организация работы раздаточной; организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции; организация работы моечных, организация обслуживания производства. Состав работников. Их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда.		ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.
	Практические занятия 1. Планирование цехов на предприятиях общественного питания 2. Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания		2	
Тема 1.4. Организация обслуживания посетителей	Содержание учебного материала		2	ОК 1 - 4 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	Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требование. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.		
	Практические занятия 1. Моделирование сервировки столов		2	
Раздел 2 Учет и калькуляция				
Тема 2.1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		2	ОК 1 - 4 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	Материальная ответственность. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Отчетность материально-ответственных лиц.		
Тема 2.2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		2	ОК 1 - 4 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	Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразовании в общественном питании. Понятие калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Понятие о меню, порядке его составления и утверждения.		
	Практические занятия 1. Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть 2. Калькуляция свободных розничных цен 3. Составление меню дневного рациона		4	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала		2	ОК 1 - 4

Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе	1	Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и кондитерского цеха.		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.
	Практические занятия 1. Расчет потребного количества продуктов на день в зависимости от меню		2	
Раздел 3 Оборудование предприятий общественного питания				
Тема 3.1. Общие сведения о машинах	Содержание учебного материала		1	ОК 1 - 4 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	Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин.		
Тема 3.2. Механическое оборудование	Содержание учебного материала		5	ОК 1 - 4 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	Машины для обработки овощей и картофеля. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	2	Машины для обработки мяса и рыбы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	3	Машины для подготовки кондитерского сырья. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	4	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	5	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	Лабораторная работа 1. Обслуживание машин для обработки овощей 2. Обслуживание машин для обработки мяса и рыбы 3. Обслуживание машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров		4	
Тема 3.3.	Содержание учебного материала		7	ОК 1 - 4

Тепловое оборудование	1	Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности.	1	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	Пищеварочные котлы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	3	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	4	Аппараты для жарки и выпечки. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	5	Варочно-жарочное оборудование. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	6	Водогрейное оборудование. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	7	Оборудование для раздачи пищи. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
		Практические занятия 1. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности: пищеварочные котлы, аппараты для жарки и выпечки, водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи. 2. Составление таблиц по причинам неисправностей и способам их устранения	2	
Тема 3.4. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		1	ОК 1 - 4 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	Способы получения холода, назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования		
	Практические занятия 1. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик холодильного оборудования.		2	
Тема 3.5. Охрана труда и техника безопасности	Содержание учебного материала		1	ОК 1 - 4 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	Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. Промышленная экология.		
Дифференцированный зачет			1	ОК 1 - 4

		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.
Всего:	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

3.1. Для реализации учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места», оснащённый техническими средствами обучения: компьютером с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор, интерактивная доска с мультимедийным сопровождением.

Лаборатория: «Учебная кухня ресторана» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащённый техническими средствами обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование лаборатории «Учебная кухня ресторана»:

Наименование оборудования	Кол-во (шт.)
Весы настольные электронные;	8
Пароконвектомат;	2
Конвекционная печь или жарочный шкаф;	1
Микроволновая печь;	1
Расстоечный шкаф;	1
Плита электрическая;	8
Фритюрница;	1
Электрогриль (жарочная поверхность);	1
Шкаф холодильный;	1
Шкаф морозильный;	1
Шкаф шоковой заморозки;	1
Ледьгенератор;	1
Тестораскаточная машина;	2
Планетарный миксер;	3
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	8
Мясорубка;	1
Овощерезка или процессор кухонный;	1
Слайсер;	1
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;	1
Миксер для коктейлей;	8
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);	1
Машина для вакуумной упаковки;	1
Кофемашина с капучинатором;	1
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);	1
Кофемолка;	2
Газовая горелка (для карамелизации);	8
Набор инструментов для карвинга;	3
Овоскоп;	1
Нитраттестер;	3
Машина посудомоечная;	1
Стол производственный с ящиками для посуды и инвентаря;	8
Стеллаж стационарный;	4

Моечная ванна односекционная;	3
Кухонный инвентарь на каждое рабочее место.	В соответствии с темами профессиональных модулей

3.2. Печатные издания:

Основные источники для студентов:

Основная литература:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 496 с
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2014. – 336 с
3. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. . 1-е изд.,– М.: Академия, 2013. – 112 с

Дополнительная литература:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. – М.: Академия, 2013. – 416 с
2. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. – М.: Академия, 2010. – 64 с

Основные источники для преподавателя:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Материалы для самостоятельного освоения учебных тем.
2. Учебные пособия «Сборник лабораторных работ», «Сборник практических заданий».
3. Учебно-методические пособия по проведению практических занятий.
4. Методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков.
5. Презентации к разделам и темам программы учебной дисциплины.

3.2.3. Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/
2. Портал оборудования <http://www.oborud.info/>
3. Пищевое оборудование

Методические разработки:

6. Нормативные документы дисциплины (примерная программа дисциплины, рабочая программа дисциплины, паспорт кабинета, журнал по технике безопасности, инструкции по технике безопасности, критерии оценок).
7. КОС.
8. Материалы для самостоятельного освоения учебных тем.
9. Учебные пособия «Сборник лабораторных работ», «Сборник практических заданий».
10. Учебно-методические пособия по проведению практических занятий.
11. Методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков.
12. Презентации к разделам и темам программы учебной дисциплины.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕТСТА»

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения		
У1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд.	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Экспертная оценка устных ответов
У2. Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь.	-распознавать недоброкачественные продукты.	Экспертная оценка устных ответов, тестирование
У3. Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.	- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	Экспертная оценка практических работ
У4. Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, фильтровании, править кухонные ножи;	Экспертная оценка устных ответов, тестирование
У 5. Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения	Экспертная оценка практических работ

	<p>пряностей и приправ;</p> <p>- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.</p>	
Знания		
31. Характеристики основных типов организации общественного питания.	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).	Устный опрос, тестирование
32. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.		Фронтальный опрос
34. Учет сырья и готовых изделий на производстве.		Оценка выполнения практической работы
3 5. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.	- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;	Устный опрос, оценка реферата
3 6. Правила их безопасного использования.	- требования к учёту сырья и готовых изделий на производстве;	Фронтальный опрос
3 7. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	- способов сокращения потерь при обработке сырья	Оценка выполнения практической работы
	- требований к качеству, условиям и срокам хранения различных пищевых продуктов.	

