

**Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Комсомольский индустриальный техникум»**

Утверждаю:

Директор техникума

Л.А. Сидяк
Л.А. Сидяк

1.09

2023г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

профиль подготовки: естественнонаучный

Форма обучения- очная

Рассмотрены и рекомендованы
на заседании ЦК

технология - товаровер-
ные дисциплины

Протокол № 1
от « 31 » августа 2023 г

Председатель ЦК Усова
Н.В.Усова

Разработаны на основе государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
профессии/специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код, наименование профессии/специальности

И.о.Заместителя директора по УР
31.08.23 Бевз Т.В.Бевз

Организация – разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский индустриальный техникум»

Разработчик:

Н.В.Усова, преподаватель ГБПОУ «Комсомольский индустриальный техникум»
Г. Комсомольское ДНР

Рецензенты:

1. Козина А.И. преподаватель дисциплины профессионального цикла ГБПОУ «Комсомольский индустриальный техникум», I категория
2. Москалюк Г.В. - преподаватель ГПОУ «Донецкий государственный колледж пищевых технологий и торговли», специализации Высшей категории

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания разработана преподавателем ГПОУ «Комсомольский индустриальный техникум» Усовой Н.В. на основании государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от 09 июня 2021г. № 89-НП.

Структура и содержание разделов программы отвечают требованиям государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и логично построена с учетом профессиональной направленности, принципам дидактики и предусматривает изучение технического оснащения организаций питания.

В программе поставлены цели и задачи, определены знания и умения студентов, необходимые для освоения учебной дисциплины.

Рабочая программа содержит паспорт программы, структуру и содержание, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения. Тематический план состоит из наименований разделов и тем, содержания учебного материала и объема часов, необходимых для реализации программы.

В рабочей программе рассматриваются следующие разделы:

1. Механическое оборудование.
2. Тепловое оборудование.
3. Холодильное оборудование.
4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.

Программа содержит методы контроля и оценку результатов освоения дисциплины, что позволяет объективно и эффективно проводить анализ уровня знаний студентов.

Рекомендуется внедрение программы дисциплины в учебный процесс для формирования практических профессиональных умений будущих специалистов, стимулирования творческого роста личности преподавателя и студентов.

Рецензент: *Т.В. Москалюк*, преподаватель
Т.В. Москалюк
ГПОУ «Комсомольский государственный
колледж и техникум пищевых технологий
и торговли», *г. Комсомольск*
высшей
квалификации

Подпись Москалюк Т.В. заверено
Ст. инспектор *И.И. Сорокина*

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания разработана преподавателем ГБПОУ «Комсомольский индустриальный техникум» Усовой Н.В. на основании государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от 09 июня 2021г №89-НП.

Структура и содержание разделов программы отвечает требованиям государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и логично построена с учетом профессиональной направленности, принципам дидактики и предусматривает изучение организации обслуживания.

В программе поставлены цели и задачи, определены знания и умения студентов, необходимые для освоения учебной дисциплины.

Рабочая программа содержит паспорт программы, структуру и содержание, условия реализации рабочей программы, контроль и оценка результатов освоения. Тематический план состоит из наименований разделов и тем, содержания учебного материала и объем часов, необходимых для реализации программы.

В рабочей программе рассматриваются следующие разделы:

1. Механическое оборудование.
2. Тепловое оборудование.
3. Холодильное оборудование.
4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.

Программа содержит методы контроля и оценку результатов освоения дисциплины, что позволяет объективно и эффективно проводить анализ уровня знаний студентов.

Рекомендуется внедрение программы дисциплины в учебный процесс для формирования практических профессиональных умений будущих специалистов, стимулирования творческого роста личности преподавателя и студентов.

Рецензент: Мозин А.И.
Преподаватель дисциплин профессионального цикла
ГБПОУ «КИТ»

Подпись Война А.И. заверено
Исполнитель по кадрам Т. В. М. Боженко





СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение организаций питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина реализуется в рамках профессионального цикла (основная часть) и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- 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 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;
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

знать:

- 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.

Учебная дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» способствует формированию **общих и профессиональных компетенций:**

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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 рецептов 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.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы **64** часа, в том числе:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **64** часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы	64
Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	64
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия	
практические занятия	28
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация экзамен	

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
1	2		3	4
Раздел 1 Механическое оборудование			22	
	Содержание учебного материала		2	
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	1.	Классификация торгово-технологического оборудования. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		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 1.2. Универсальные приводы. Универсальные Кухонные машины	Содержание учебного материала		4	
	1.	Универсальные приводы. 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.		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
		Практическое занятие №1	2	
	1	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин		
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги).		ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4

Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы		Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Содержание учебного материала		4	
	1.	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
		Практическое занятие №2	2	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров		Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебозрезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	4	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Практическое занятие №3		2	
	1.	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров		
	Содержание учебного материала		2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
Тема 1.6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации продуктов в замороженном виде	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4

Тема 1.7. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала		4	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	1.	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
		Практическое занятие №4	2	
	1.	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья		
Раздел 2. Тепловое оборудование			28	
Тема 2.1. Варочное оборудование	Содержание учебного материала		4	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
		Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. 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		
		Практическое занятие №5	2	
	1.	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования		
Тема 2.2. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала		4	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
	1	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
		Практическое занятие №6	2	
	1.	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования		
Тема 23. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала		4	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
	1.	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
		Практическое занятие №7		
	1.	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата	2	

Тема 2.4. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала		4	ОК1-7,9,10
	1.	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Классификация.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Практическое занятие №8		2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования				
Тема 2.5. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала		4	
	1.	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		ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Практическое занятие № 9		2	
Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала		4	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	1.	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практическое занятие № 10		2	
Тема 2.7. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала		4	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4
	1.	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	Практическое занятие №11		2	
Раздел 3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		14	
	1.	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		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
Тема 3.2 Холодильные	Содержание учебного материала		4	
	1.	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.		
шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины		Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5
		Практическое занятие №12	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	1.	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала		4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	1.	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
				ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
		Практическое занятие №13	2	
	1.	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки		
Тема 3.4. Льдогенераторы	Содержание учебного материала		4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	1.	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
				ПК 6.4
		Практическое занятие № 14	2	
	1.	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	2	
	ИТОГО			
Всего:			64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены 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 и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.1.1. Печатные издания:

1. О безопасности и качестве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 120-ІНС от 08.04.2016 года : действующая редакция по состоянию на 21.06.2019. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyaty/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyh-produktov/>

2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: Закон Донецкой Народной Республики

40-ІНС от 10.04.2015 года действующая редакция по состоянию на 16.03.2020 - Режим доступа: <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.

3. Правила оказания услуг общественного питания (приказ Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики от 07.05.2018г. № 63 (в ред. приказов Министерства промышленности и торгов-ли ДНР от 31.01.2019 № 11; от 16.05.2019 № 89).

4. Об основах государственного регулирования торговой деятельности, сферы общественного питания и бытового обслуживания населения [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 215-ІНС от 02.02.2018 года: действующая редакция по состоянию на 22.08.2019. –

Режим доступа: <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyaty/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-ob-osnovah-gosudarstvennogo-regulirovaniya-torgovoj-deyatelnosti-sfery-obshhestvennogo-pitaniya-i-bytovogo-obsluzhivaniya-naseleniya/>.

5. Правила работы заведений(предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания)в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики №92/1от 09 ноября 2015года).

6. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст] – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 8 с.

7. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 48 с.

8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 10с.

9. ГОСТ 30389 – 2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 12 с.

10. 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 № 31 от 08 ноября 2001 г. [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –

Режим доступа:

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

11. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. – Москва : Академия, 2013. – 416 с.

12. Елхина, В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] : справочник : учебник для учащихся учреждений среднего профессионального образования / В. Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

13. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учебник для учащихся учреждений среднего профессионального образования / В. П. Золин. – 13-е изд. – Москва : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

14. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие/В.В.Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

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

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

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

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

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

3.2.3. Дополнительные источники:

15. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / Л. А. Радченко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2012 –373 с.
16. Электромеханическое оборудование [Текст] / Е. С. Крылов. – Москва : «Ресторанные ведомости», 2012. – 160 с.
17. Тепловое оборудование [Текст] / Р. В. Хохлов. – Москва: «Ресторанные ведомости», 2012. – 164 с.
18. Пароконвектомат: технологии эффективной работы [Текст]/Е. С. Крылов. – Москва : «Ресторанные ведомости», 2012. – 128 с.
19. Холодильное оборудование [Текст]/Р.В.Хохлов. – Москва: «Ресторанные ведомости», 2012. – 162 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</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>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,

<p>место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	---	---