**Приложение № 1.13**

к ОПОП по *профессии*

***43.01.09 Повар, кондитер***

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области «Воскресенский колледж»

|  |
| --- |
| Утверждена приказом директора  ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» |
| № 182-о от \_30.08.2022 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Воскресенск, 2022 г.

Программа учебной дисциплины ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер \_ (рег.№ рег.№ 43.01.09-181228 дата включения в реестр 28.12.2018).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», Лещенко Светлана Валерьевна.

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОПЦ.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОПЦ.02. «Товароведение продовольственных товаров», ОПЦ.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5  ОК 01-11 | 1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд. 2. Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь. 3. Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства. 4. Оценивать, эффективность использования оборудования 5. Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.  * 6. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; * 6.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Характеристики основных типов организации общественного питания. 2. Учет сырья и готовых изделий на производстве. 3. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования. 4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5 |  |

**1.3. Распределение планируемых результатов освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК, ЛР | Наименование | Умения | Знания |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 2. Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь. | 2. Учет сырья и готовых изделий на производстве. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд.  2. Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь. | 2. Учет сырья и готовых изделий на производстве. |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | 4. Обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;  5. Получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | 6.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | Учет сырья и готовых изделий на производстве. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | 6.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | Учет сырья и готовых изделий на производстве. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | 5. Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.  ; | Характеристики основных типов организации общественного питания. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | 2. Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь. | 1. Характеристики основных типов организации общественного питания.  2. Учет сырья и готовых изделий на производстве.  3. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования.  4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ОК 09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | 2. Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь. | 1. Характеристики основных типов организации общественного питания.  2. Учет сырья и готовых изделий на производстве.  3. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования.  4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * 5.Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   6.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Характеристики основных типов организации общественного питания.  2. Учет сырья и готовых изделий на производстве.  3. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования.  4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | 6..Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Характеристики основных типов организации общественного питания.  2. Учет сырья и готовых изделий на производстве.  3. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования.  4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования | 1. Характеристики основных типов организации общественного питания. 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования | 3. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования. |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования | 3. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования.  4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования | 3. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования.  4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования | 3. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования.  4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. | 4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. | 4.Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. | 4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. | 4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. | 4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. | 4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| 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 | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. | 4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования. | 2. Учет сырья и готовых изделий на производстве.  3. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования. |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования.  Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. | 4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. | 4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. | 4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. | 4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. | 4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| 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 | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования. | 3. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования.  4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | 4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | 4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | 4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | 4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | 1. Характеристики основных типов организации общественного питания.  2.Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования. | 1. Характеристики основных типов организации общественного питания.  2.Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования. |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | 1. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования. |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | **ЛР 13** |
| Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. | **ЛР 14** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные ключевыми работодателями** | |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | **ЛР 15** |
| Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению | **ЛР 16** |
| Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности | **ЛР 17** |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы с учетом вариативной части**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы в том числе вариативная часть** | **78/46** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | **58/40** |
| практические занятия | **12/6** |
| самостоятельная работа | **8** |
| **Дифференцированный зачет** | 2 |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем в часах*** | ***Осваиваемые элементы компетенции*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Раздел 1*** | ***Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства*** |  |  |
| ***Тема 1.1***  **Механическое оборудование** | ***Содержание учебного материала*** | ***13/10*** | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5***  ***ЛР1,ЛР4, ЛР 5. ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17*** |
| Общие сведения об оборудовании. Классификация оборудования .Основные части и детали машин. Универсальные приводы. Сменные механизмы универсальных приводов. Оборудование для обработки овощей, мяса, рыбы. Оборудование для подготовки кондитерского сырья. |
| ***Тематика практических занятий*** |
| 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). | ***2*** |
| 1. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной и горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). |
| ***Тема 1.2***  ***Тепловое оборудование*** | Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы и автоклавы. Пароварочные аппараты. Аппараты для жаренья и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Классификация оборудования. Принцип действия. Охрана труда. | ***18/12*** |
| ***Тематика практических занятий*** | ***4*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования |  |
| 2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. |
| ***Тема 1.3***  ***Оборудование для раздачи пищи и холодильное оборудование*** | Классификация оборудования для раздачи пищи. Мармиты. Линии самообслуживания.  Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения. Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы.  Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания. | ***7*** |
| ***Тематика практических занятий*** |  |
| 1.Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования |  |
| 2.Изучение правил безопасной эксплуатации мармитов |
|  | ***Самостоятельная работа*** | ***4*** |  |
| ***Раздел 2*** | ***Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях общественного питания*** |  |  |
| ***Тема 1.1***  ***Организация работы в производственных цехах*** | Характеристика способов кулинарной обработки  Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. | ***18/18*** | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях  Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.  Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе  Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции  Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания |
| ***Самостоятельная работа*** | ***4*** |
| ***Тематика практических занятий*** | ***6*** |
| 1.Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). |  |
| 1. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной и горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).   Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |
|  | Дифференцированный зачет | ***2*** |  |
| ***Всего:*** | | ***78*** |  |

***3.* УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *«*Технического оснащения и организации рабочего места*»*,

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 оборудования, 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

**3.2.1. Печатные издания*:***

1. ГОСТ 31984-2013 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- III, 12 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Профессиональный стандарт «Кондитер»
5. 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», 2019. – 416 с.
6. 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», 2018. – 336
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
8. 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», 2018. – 432 с.
   * 1. **Электронные издания:**
9. 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>
10. 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>
11. 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/>
12. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
13. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
14. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)
    * 1. **Дополнительные источники:**
15. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2019 - 373 с.
16. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2018, 160 с.
17. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2018 - 164 с.
18. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2018 – 128 с.
19. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2018 – 162 с.

***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| **Знание:**  классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания. | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.*  *.*  *Актуальность темы, результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок и применения профессиональной терминологии* | ***Текущий контроль***  ***при проведении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов).* |
| **Умение:**  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *-оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.* | ***Текущий контроль:***  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*  *- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий*  *Дифференцированный зачёт:- тестирование* |