

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
"ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ"

РАССМОТРЕНО
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
Некрасова Н.А.
(протокол № 5 от 28 июня 2023 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
О.В. Ланса
«30» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Техническое оснащение и организация рабочего места

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

2 курс

Разработчик: преподаватель
Стряпкова Л.А.

Бяя, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ (ПОУРОЧНЫЙ) ПЛАН</u>	15
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 2 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1 Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места», предназначена для изучения в Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», реализующем освоение основной образовательной программы СПО по профессии «Повар, кондитер». Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места». В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения основной образовательной программы СПО.

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ.

Изучение учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Считаются сформированными при прохождении обучающимися промежуточной аттестации.

В Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Изучается в профессиональном цикле учебного плана ООП СПО по профессии «Повар, кондитер».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Иметь практический опыт	-Подготовке к подборе технического оснащения и организации рабочего места; -Подготовка к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника -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.
Уметь	- 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

Знать	<p>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>- 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;</p> <p>- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>
-------	--

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	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>	<p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или</p>

	<p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении</p>

	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	70
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
самостоятельная работа	8
Консультации	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ занятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Техническое оснащение ПОП				
	Раздел 1	Содержание учебного материала		
1-2.	Тема Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания.	2	ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
3-4		Практическая работа №1 Экскурсия на предприятия общественного питания	2	
5-6	Тема 2 Общие сведения о машинах и механизмах	Классификация машин. Требования к материалам машин. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.	2	
7-8		Основные части и детали машин. Техническая документация машин. Понятие новых частей и деталей машин. Паспорт, формуляр машины: наполнение документов.	2	
9-10		ТБ на производстве. Сохранение здоровья и жизни на производстве. Факторы, от которых зависят правила здоровьесбережения.	2	
11-12		Классификация и характеристика, назначение, устройство и правила безопасной эксплуатации универсальных приводов.	2	
13-14	Тема 3 Очистительное оборудование	Машины для обработки овощей: классификация, назначение, устройство и правила безопасной эксплуатации механического оборудования.	2	

15-16		Практическая работа №2 Технические характеристики Картофелеочистительная машина, овощерезательная машина.	2	
17-18		Практическая работа №3 Технические характеристики протирорезательные машина, потоная линия по переработки овощей.	2	
		Самостоятельная работа Подготовка презентацию на тему: «Машины для обработки овощей».	2	
19-20	Тема 4 Измельчительно-режущее оборудование	Машины для обработки мяса и рыбы: классификация, назначение, устройство и правила безопасной эксплуатации механического оборудования.	2	ОК 1-7, ОК 9-10, 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
21-22	.	Практическая работа №4 Технические характеристики, мясорубки, фаршемешалки, куттеры.	2	
23-24		Практическая работа №5 Технические характеристики, машина для рыхления мяса, котлетоформировочная машина, рыбоочистительная машина.	2	
25-26		Оборудование для процессов вакумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	2	
27-28	Тема 5 Машины для приготовления и обработки теста и п/ф.	Содержание учебного материала Классификация механического оборудования для приготовления и обработки теста и п/ф.	2	
29-30		Практическая работа №6 Технические характеристики, машина для взбивания, тестомесильная машина, просеивательная машина	2	

31-32	Тема 6 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	Содержание учебного материала Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2	
33-34	Тема 7 Тепловое оборудование.	Пищеварочные котлы, автоклавы, пароварочные аппараты. Классификация и устройство пищевых котлов, пароварочных аппаратов	2	
35-36		Практическая работа №7 Технические характеристики КЭП-100, КЭП-60, паровые, газовые, пищевые котлы	2	
37-38		Практическая работа №8 Технические характеристики кофеварки и сосисковарки.	2	
39-40	Тема 8 Жарочное оборудование	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство.	2	
41-42		Сковороды ,фритюрницы. Назначение, устройство и правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.	2	
43-44	Тема 9 Варочно-жарочное оборудование	Жарочные и пекорные шкафы. Назначение, устройство и правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.	2	
45-46		Классификация варочно - жарочное оборудование.	2	
47-48		Практическая работа №9 Технические характеристики плита электрическая, индукционная	2	
		Самостоятельная работа Подготовить презентацию на тему: «Машины для жарки и выпечки».	2	
49-50	Тема 10 Водогрейное оборудование	Содержание учебного материала Классификация водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК 1-7, ОК 9-10, ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8,
51-52		Практическая работа №10 Кипятильники, водонагреватели	2	
53-54	Тема 11	Содержание учебного материала		

	Оборудование	Классификация оборудования для раздачи пищи. Назначение и устройство. Правила	2	ПК 3.2-3.6,
55-56	для раздачи пищи.	Практическая работа №10 Холодильные камеры и шкафы. Охлаждаемые столы. Специализированное оборудование.	2	
57-58		Практическая работа №11 Холодильные прилавки и витрины, льдогенераторы.	2	
59-60	Тема 12 Охрана труда и техника безопасности	Охрана труда как комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных.	2	
61-62		Техника безопасности на производстве. Инструктаж по технике безопасности. Первая помощь при несчастных случаях	2	
63-64		Пожарная безопасность. Инструкция по охране труда повара.	2	
		Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	4	
65-66 67-68 69-70		Консультаци Классификация и характеристика основных типов организаций питания. Назначение, устройство, принцип работы механического, теплового и холодильного оборудования, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, их возможные причины и способы устранения.	6	ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
	Всего:		70	
	Экзамен		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет Кулинария №4, поварское дело №2. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения:

Реализация учебной дисциплины « Техническое оснащение и организация рабочего места» предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария», «Поварское дело».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины « Техническое оснащение и организация рабочего места », включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий « Техническое оснащение и организация рабочего места»;
- комплект учебно-методической документации;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина.-3-е изд., стер.-М. : Издательский центр «академия», 2018. -240 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12 –е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. -320с

Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2012

Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов СПО / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192с.

Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов СПО / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192с.

3.2.2. Электронные издания:

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/

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

- Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты

РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

2.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

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

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

5.www.restoracia.ru

Дополнительные источники:

1.Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред.проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.

2.Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.

3.Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.

4.Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.

5.Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости»,2012 – 162 с.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать:</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; - 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; - составлять тематические меню;* - планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд;* - применять энергосберегающие методы при использовании поварского оборудования;* - иметь представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции;* - правила обслуживания клиента;* - правила планирования и сервировки фуршетов;* - правила сервировки и подачи блюда.* 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>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 внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/устных ответов, -тестирования.
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по

<p>полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - выбрать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи; - уметь использовать инструменты, подходящие для продукта; - уметь пользоваться специальными инструментами; - иметь представление о специальных инструментах, используемых в гастрономии; - уметь оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты; - использовать традиционные кухонные приспособления, а также большинство современных кухонных технологий, профессионально и экономично, уметь объяснить функциональное назначение этих приспособлений; - уметь организовать рабочее место повара, кондитера.* 	<p>формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. 	<p>практическим/ лабораторным занятиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене
--	--	--

ПРИЛОЖЕНИ

1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ (ПОУРОЧНЫЙ) ПЛАН

№ урока	Название разделов и тем	Макс. учебн. нагрузка студ. (час)	Самостоятель-учебная работа студентов, час.	Кол-во обязательной аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения, часы	
				Теоретических	Лабораторн. и практи-иезанятия
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Техническое оснащение ПОП					
1-2	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания	2		2	
3-4	Практическая работа №1 Экскурсия на предприятия общественного питания	2			2
Тема 2 Общие сведения о машинах и механизмах					
5-6	Классификация машин.	2		2	
7-8	Основные части и детали машин.	2		2	
9-10	ТБ на производстве. Сохранение здоровья и жизни на производстве.	2		2	
11-12	Классификация и характеристика, назначение, устройство и правила безопасной эксплуатации универсальных приводов	2		2	
Тема 3 Очистительное оборудование					
13-14	Машины для обработки овощей: классификация, назначение, устройство.	2		2	
15-16	Практическая работа №2 Технические характеристики Картофелеочистительная машина, овощерезательная машина.	2			2

17-18	Практическая работа №3 Технические характеристики протирорезательные машина, потоная линия по переработки овощей.	2			2
	Самостоятельная работа Подготовка презентацию на тему: «Машины для обработки овощей».		2		
Тема 4 Измельчительно- режущее оборудование					
19-20	Машины для обработки мяса и рыбы: классификация, назначение, устройство и правилабезопасной эксплуатации механического оборудования.	2		2	
21-22	Практическая работа №4 Технические характеристики, мясорубки, фаршемешалки, куттеры	2			2
22-24	Практическая работа №5 Технические характеристики, машина для рыхления мяса, котлетоформировочная машина, рыбоочистительная машина.	2			2
25-26	Оборудование для процессов вакумирования и упаковки.	2		2	
Тема 5 Машины для приготовления и обработки теста и п/ф.					
27-28	Классификация механического оборудования для приготовления и обработки теста и п/ ф	2		2	
29-30	Практическая работа №6 Технические характеристики, машина для взбивания, тестомесильная машина, просеивательная машина	2			2
Тема 6 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.					
31-32	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2		2	

	Тема 7 Тепловое оборудование.	2			
33-34	Классификация и устройство пищевых котлов	2		2	
35-36	Практическая работа №7 Технические характеристики КЭП-100, КЭП-60, паровые, газовые, пищевые котлы	2			2
37-38	Практическая работа №8 Технические характеристики кофеварки и сосисковарки.	2			2
	Тема 8 Жарочное оборудование				
39-40	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство	2		2	
41-42	Сковороды, фритюрницы. Назначение, устройство эксплуатации теплового оборудования	2		2	
	Тема 9 Варочно-жарочное оборудование				
43-44	Жарочные и пекорные шкафы. Назначение, устройство эксплуатации теплового оборудования.	2		2	
45-46	Классификация варочно - жарочное оборудование	2		2	
47-48	Практическая работа №9 Технические характеристики плита электрическая, индукционная	2			2
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию на тему: «Машины для жарки и выпечки».		2		
	Тема 10 Водогрейное оборудовани				
49-50	Классификация водогрейное оборудование. Назначение и устройство.	2		2	
51-52	Практическая работа №10 Кипятильники, водонагреватели	2			2
53-54	Классификация оборудования для раздачи пищи. Назначение и устройство.	2		2	
55-56	Практическая работа №11 Холодильные камеры и	2			2

	шкафы. Охлаждаемые столы. Специализированное оборудование.				
57-58	Практическая работа №12 Холодильные прилавки и витрины, льдогенераторы	2			2
	Тема 12 Охрана труда и техника безопасности				
59-60	Охрана труда как комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных	2		2	
61-62	Техника безопасности на производстве. Инструктаж по технике безопасности. Первая помощь при несчастных случаях	2		2	
63-64	Пожарная безопасность. Инструкция по охране труда повара	2		2	
	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		4		
	Консультации	6			
	Экзамен	6			
	Итого	70	8	40	24

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

ПК 1.1	
<p>Уметь: определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.</p> <p>Знать: правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов</p>	<p>Практическая работа №1 Экскурсия на предприятия общественного питания</p>

приготовления.	
<p>Уметь: пользоваться картофелеочистительной машиной, овощерезательной машиной.</p> <p>Знать: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования</p>	<p>Практическая работа №2 Технические характеристики картофелеочистительная машина, овощерезательная машина.</p> <p>Практическая работа №3. Технические характеристики протирорезательные машина, потоная линия по переработки овощей.</p>
<p>Уметь: пользоваться мясорубкой, фаршемешалкой, куттеры, машиной для рыхления мяса, котлетоформировочной машиной, рыбоочистительной машина.</p> <p>Знать: технические характеристики мясорубки, фаршемешалки, куттеры. Технические характеристики, машина для рыхления мяса, котлетоформировочная машина, рыбоочистительная машина.</p>	<p>Практическое занятие № 4 Технические характеристики, мясорубки, фаршемешалки, куттеры.</p> <p>Практическая работа №5 Технические характеристики, машина для рыхления мяса, котлетоформировочная машина, рыбоочистительная машина.</p>
<p>Уметь: пользоваться , машиной для взбивания, тестомесильной машиной, просеивательная машиной</p> <p>Знать: Технические характеристики, машина для взбивания, тестомесильная машина, просеивательная машина</p>	<p>Практическая работа №6 Технические характеристики, машина для взбивания, тестомесильная машина, просеивательная машина</p>
<p>Уметь:пользоваться КЭП-100, КЭП-60, паровые, газовые, пищевые котлы. Пользоваться кофеваркой сосисковаркой</p> <p>Знать: технические характеристики КЭП-100, КЭП-60, паровые, газовые, пищевые котлы Технические характеристики кофеварки сосисковарки</p>	<p>Практическая работа №7 Технические характеристики КЭП-100, КЭП-60, паровые, газовые, пищевые котлы</p> <p>Практическая работа №8 Технические характеристики кофеварки сосисковарки</p>
<p>Уметь: пользоваться плитой электрической, индукционной, Технические характеристики Кипятильников, водонагревателем</p> <p>Знать: Технические характеристики плита электрическая, индукционная, Технические характеристики Кипятильника, водонагревателя.</p>	<p>Практическая работа №9 Технические характеристики плита электрическая, индукционная</p> <p>Практическая работа №10 Технические характеристики Кипятильника, водонагревателя</p>
<p>Уметь: пользоваться Холодильной камерой и шкафом. Охлаждаемым столом. Специализированным оборудованием.</p> <p>Знать: Холодильные камеры и шкафы. Охлаждаемые столы. Специализированное оборудование. Правила безопасной эксплуатации.</p>	<p>Практическая работа №11 Холодильные камеры и шкафы. Охлаждаемые столы. Специализированное оборудование. Правила безопасной эксплуатации</p>

<p>Уметь: Знать: Технические характеристики плиты электрическая, индукционная, Технические характеристики Кипятильника, водонагревателя</p>	<p>Практическая работа №12 Холодильные прилавки и витрины, льдогенераторы</p>
<p>Повторить.</p>	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентацию на тему: «Машины для обработки овощей». Подготовить презентацию на тему: «Машины для жарки и выпечки». Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</p>