

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА**

для обучающихся на базе основного общего образования
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии обще профессиональных дисциплин и профессиональных модулей Протокол № <u> 1 </u> от «31» <u> 08 </u> 2020 г Председатель ПЦК _____	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по УПР _____ М.Н.Шумилкина
---	---

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания с учётом передового международного опыта движения WSI на основании компетенций WSR и с учётом профессионального стандарта «Повар» (приказ Минтруда №610 от 08.09.2015); профессионального стандарта «Кондитер» (приказ Минтруда №597 от 07.09.2015); требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008гг НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов; интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики:

Е.М.Антонова – преподаватель спецдисциплин ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
Т.И. Топчей – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

№	НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1.	Паспорт программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации учебной дисциплины	12
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Общая характеристика программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

в целях подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учётом передового международного опыта движения WSI на основании компетенций WSR и с учётом:

- профессионального стандарта «Повар» (приказ Минтруда №610 от 08.09.2015);
- профессионального стандарта «Кондитер» (приказ Минтруда №597 от 07.09.2015);
- требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008гг НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов;
- интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

1.2. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана за счёт вариативной части и в целом соответствует требованиям, предъявляемым к образовательным программам ФГОС СПО. Программа может быть рекомендована для практического применения в образовательных организациях, ведущих подготовку квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям:

Код 16675	название профессии «Повар»
Код 12901	название профессии «Кондитер (общественное питание)»

1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программ

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением общих и профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, с дисциплинами ОП. 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП. 02. Физиология питания, ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП. 08. Охрана труда.

1.4. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины ОП.10 «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся должен:

Уметь:

У.1 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У.2 определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

У.3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

Знать:

3.1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

3.2 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

3.3 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

3.4 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

3.5 правила электробезопасности, пожарной безопасности, правила охраны труда.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» WS, студент должен **знать и понимать:**

- схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;
- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню.

уметь:

- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОП):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 06 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 09 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	196
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	131
в том числе:	
теоретическое обучение	91
вариативная часть	131
практические занятия	22
практические работы	18
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
самостоятельная работа	65
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся (уровень освоения)</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	49	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<p align="center"><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания (1-2)</p>	2	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<p align="center"><i>Содержание учебного материала</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест (1). 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания (2). 3. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Характеристика способов кулинарной обработки (2). 4. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях (2). 5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара (2). 6. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе (2). 	47	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1-3.3 ПК 6.1-6.5

	<p>7. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции (2).</p> <p>8. 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 (2).</p>		
	Тематика практических занятий:	16	
	1. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в овощном цехе (2).	2	
	2. Ознакомление с организацией рабочих мест в мясном цехе (2)	2	
	3. Ознакомление с организацией рабочих мест в рыбном цехе	2	
	4. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в мясорыбном цехе (2).	2	
	5. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в холодном цехе (2).	2	
	6. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в горячем цехе (2).	2	
	7. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в кондитерском цехе (2).	2	
	8. Выбор оборудования и инвентаря в отделениях кондитерского цеха (2)	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.2 Работа над учебным материалом – изучение оборудования, инвентаря и инструментов складских помещений; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	3	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	80	
	<i>Содержание учебного материала</i>	32	

Тема 2.1 Механическое оборудование	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации (1-2). 2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2). 3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2). 4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2). 5. Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста и п/ф. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2). 6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации (2). 7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации (2). 		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 ПК 4.1 ПК 6.1-6.5
	Тематика практических работ:	6	
	1. Подготовка и включение оборудования для обработки овощей и картофеля (2).	2	
	2. Подготовка и включение оборудования для нарезки и протирания (2)	2	
	3. Подготовка и включение оборудования для обработки мяса и рыбы (2).	2	
Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.1 Работа над учебным материалом – изучение схем сборки машин; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	3		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	38	ОК 1-9

Тепловое оборудование	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. <i>Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации (1-2).</i> 2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2). 3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2). 4. <i>Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пицци. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2).</i> 		ПК 3.1 ПК 4.1-4.3 ПК 6.1-6.5
	Тематика практических занятий:	4	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования (2).	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования (2).	2	
	Тематика практических работ	8	
	1. Подготовка и включение аппаратов для варки (2).	2	
	2. Подготовка и включение аппаратов для жарки (2).	2	
	3. Подготовка и включение электрических шкафов (2)	2	
	4. Подготовка и включение пароконвектоматов (2)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.2	3	
Работа над учебным материалом – выбор параметров и режимов тепловой обработки; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 2.3	Содержание учебного материала	10	ОК 1-9

Холодильное оборудование	<p>1. Основы холодильной техники. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). (1-2).</p> <p>2. Торгово-холодильное и специализированное оборудование: холодильные камеры, шкафы и столы с охлаждением, льдогенераторы, фризеры, охлаждаемые витрины. Правила безопасной эксплуатации. (2)</p>		<p>ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 ПК 4.2-4.3 ПК 6.1-6.5</p>
	Тематика практических занятий:	2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования (2).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.3	5	
	Работа над учебным материалом – изучение требований ХАССП; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Подготовка к экзамену		
Всего:		131	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально – техническому обеспечению.

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, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

- Учебная кухня ресторана, оснащенная рабочими места по количеству обучающихся и технологическим оборудованием:

Механическое оборудование:

Картофелечистка PP8 EXPO
Овощерезка ROBOT COUPECL 25
Рыбоочиститель (скейлер)КТ-S
Весы порционные электрические CASSW-5
Весы настольные AD-1
Электрическая мясорубка MEM-12E
Электрическая мясорубка MEM-12E
Электрическая мясорубка УКМ-10
Тендерайзер FEUMATFS
Тендерайзер МТ-T22
Кутгер SIRMANC4
Блендер MACAP P102
Ссоковыжималка ARS для цитрусовых 36018
Машина овощерезательная CL 302438-3
Просеиватель «Каскад»
Весы порционные электрические CASSW-5
Весы настольные AD-1
Кутгер SIRMANC4
Блендер MACAP P102
Миксер MACAPF 4.
Миксер КМС 560,
Миксер КММ 750,
Миксер B5D
Ссоковыжималка ARS для цитрусовых 36018
Мясорубка ТМ-32 М
Тележка-шпилька КШ-1
Тестомесильная машина S 30
Слайсер BECKERSES 250

Тепловое оборудование:

Сковорода открытая 700 серия KOVINASTROJEZ-7/PL
Плита кухонная электрическая ЭП-4ЖШ
Плита жарочная электрическая KOVINASTROL
Печь конвекционная XF 190
Пароконвектомат SCC 61
Пароконвектомат FEV 64M
Фритюрница FR 6+6
Витрина тепловая WD 200

Гриль контактный CORTL
Кофеварка CMA COMPCAT SKE
Витрина тепловая WD 200
Шкаф расстоечный RELIVE 12
Блинница TEFAL
Вафельница PHILIPSHD 2423

Холодильное оборудование:

Холодильник CARAWELL
Холодильник ШВУП1ТУ-0,7 М
Льдогенератор CI 15S
Шкаф холодильный ШХ-0,7; ШХ-0,5
Шкаф среднетемпературный ШСО 7-2.00

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 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С.Техническое оснащение организаций питания: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования.- М: Издательский центр «Академия», 2017г. – 240с.
8. 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», 2016. – 240 с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. 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/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
УМЕНИЯ:	
<p>У.1 Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности</p>	<p>Наблюдение и оценка умений на практических занятиях при выполнении заданий: <u>Практическое занятие №1</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в овощном цехе <u>Практическое занятие №2</u> Ознакомление с организацией рабочих мест в мясном цехе <u>Практическое занятие №3</u> Ознакомление с организацией рабочих мест в рыбном цехе <u>Практическое занятие №4</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в мясорыбном цехе <u>Практическое занятие №5</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в холодном цехе <u>Практическое занятие №6</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в горячем цехе <u>Практическое занятие №7</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в кондитерском цехе <u>Практическое занятие №8</u> Выбор оборудования и инвентаря в отделениях кондитерского цеха</p>
<p>У.2 Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты</p>	<p>Наблюдение и оценка умений на практических занятиях при выполнении заданий <u>Практические занятия:</u> <u>№1</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в овощном цехе <u>№2</u> Ознакомление с организацией рабочих мест в мясном цехе <u>№3</u> Ознакомление с организацией рабочих мест в</p>

	<p>рыбном цехе <u>№4</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в мясорыбном цехе <u>№5</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в холодном цехе <u>№6</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в горячем цехе <u>№7</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в кондитерском цехе <u>№8</u> Выбор оборудования и инвентаря в отделениях кондитерского цеха</p>
<p>У.3 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 align="center">Наблюдение и оценка умений на практических занятиях при выполнении заданий</p> <p><u>Практические работы:</u> <u>№1</u> Подготовка и включение оборудования для обработки овощей и картофеля <u>№2</u> Подготовка и включение оборудования для нарезки и протирания <u>№3</u> Подготовка и включение оборудования для обработки мяса и рыбы <u>№4</u> Подготовка и включение оборудования для тонкого измельчения и перемешивания продуктов <u>№5</u> Подготовка и включение машин кондитерского цеха <u>№6</u> Подготовка и включение аппаратов для варки <u>№7</u> Подготовка и включение аппаратов для жарки <u>№8</u> Подготовка и включение электрических шкафов <u>№9</u> Подготовка и включение пароконвектоматов</p> <p><u>Практические занятия:</u> <u>№9</u> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования <u>№10</u> Изучение правил безопасной многофункционального теплового оборудования <u>№11</u> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования</p>
ЗНАНИЯ:	
<p>3.1 Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования</p>	<p>Текущий контроль при проведении письменного и устного опроса; тестирования; оценки результатов самостоятельной работы: Тема 2.1 Механическое оборудование Тема 2.2 Тепловое оборудование Тема 2.3 Холодильное оборудование Контрольная работа Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<p>3.2 Принципы организации обработки сырья, приготовления</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного и устного опроса; тестирования; оценки результатов самостоятельной работы:</p>

<p>полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации</p>	<p>Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства Контрольная работа Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<p>3.3 Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного и устного опроса; тестирования; оценки результатов самостоятельной работы: Тема 2.1 Механическое оборудование Тема 2.2 Тепловое оборудование Тема 2.3 Холодильное оборудование Контрольная работа Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<p>3.4 Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного и устного опроса; тестирования; оценки результатов самостоятельной работы: Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства Контрольная работа Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<p>3.5 Правила электробезопасности, пожарной безопасности Правила охраны труда в организациях питания</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного и устного опроса; тестирования; оценки результатов самостоятельной работы: Тема 2.1 Механическое оборудование Тема 2.2 Тепловое оборудование Тема 2.3 Холодильное оборудование <u>Практические занятия:</u> №9 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования №10 Изучение правил безопасной многофункционального теплового оборудования №11 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования Контрольная работа Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>