**Приложение**

к АОППО по профессии***13249 Кухонный рабочий***

***12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**2022 г.**

Программа предназначена для изучения общепрофессионального учебного цикла «Техническое оснащение и организация рабочего места» в учреждениях профессионального образования, реализующих программу профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования (рабочие профессии 13249 Кухонный рабочий, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов).

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ***ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ***
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |

1. ***ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения по программе** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе. ОК 3. Соблюдать культуру труда, технологическую и трудовую дисциплину. ОК 4. Обеспечивать собственную безопасность и безопасность окружающих в процессе труда и в быту.  | - проверять рабочее состояние кухонной техники до и по завершению работы; − выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно его использовать; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности. | - наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; - правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; - правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы**  |  **124** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение |  111 |
| практические занятия |  12 |
| **Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет**  |  1 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем в часах*** |
| ***Раздел 1*** | **Техническое оснащение предприятия**  | ***88*** |
|  | **34** |
| ***Тема 1.1******Механическое оборудование*** | 1. Классификация торгово-технологического оборудования предприятия общественного питания: *основные части и детали машин; автоматика безопасности; универсальные приводы; назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления*
 | *6* |
| 1. Универсальная кухонная машина: *понятие об электроприводах, правила эксплуатации УМК*
 | *4* |
| 1. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: *классификация и характеристика; назначение и устройство*
 | *4* |
| 1. Оборудование для обработки мяса и рыбы: *общие сведения*; *классификация и характеристика; назначение и устройство*
 | *4* |
| 1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров: н*азначение и устройство оборудования для нарезки*
 | *4* |
| 1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки: *виды вакуумных машин*
 | *4* |
| 1. Оборудование для подготовки кондитерского сырья: *общие сведения; виды тестомесительных машин; взбивальные машины, миксеры*
 | *4* |
| ***Практическое занятие*** | **4** |
| №1. Изучение правил безопасной эксплуатации механического оборудования  | *4* |
|  |  | ***32*** |
| ***Тема 1.2******Тепловое оборудование*** | 1. Классификация теплового оборудования: *характеристика основных способов тепловой обработки; автоматика безопасности*
 |  *4* |
| 1. Варочное оборудование: *классификация; назначение и устройство; правила безопасной эксплуатации; пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты; назначение и устройство*
 | *4* |
| 1. Жарочное-пекарное оборудование*: характеристика основных способов жарки и выпечки; классификация и устройство*
 | *4* |
| 1. Варочно-жарочное оборудование *характеристика основных способов жарки и варки; классификация и устройство*
 | *4* |
| 1. Универсальное и водогрейное оборудование: н*азначение и устройство*
 | *4* |
| 1. Оборудование для раздачи пищи: *линии самообслуживания; мармиты для первых и вторых блюд*
 | ***4*** |
| 1. СВЧ – аппараты: *СВЧ-шкаф (микроволновая печь); устройство, принцип работы и правила эксплуатации СВЧ - шкафа*
 | ***4*** |
|  | ***Практическое занятие*** | **4** |
|  | №2. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования  | *4* |
|  |  | ***22*** |
| ***Тема 1.3******Холодильное оборудование*** | ***1.*** Классификация холодильного оборудования*: основы холодильной техники; способы охлаждения; холодильные машины; хладагенты*  | *6* |
| 1. Холодильные камеры, шкафы, прилавки и витрины, столы и саладетты: *виды холодильных камер и шкафов; холодильные шкафы для демонстрации продуктов, прилавки и витрины*
 | *4* |
| 1. Камеры и шкафы шоковой заморозки и интенсивного охлаждения: *общие сведения; камеры шоковой заморозки; шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки; шкафы для охлаждения*
 | *4* |
| 1. Льдогенераторы и фризеры: *общие сведения; бункер-накопитель; чешуйчатый (колотый) лед; принципы приготовления мороженого; фризеры для производства мягкого мороженного*
 | *4* |
| ***Практические занятия***  | **4** |
| №3. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | *4* |
| ***Раздел 2*** | **Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**  | ***36*** |
|  | ***12*** |
| ***Тема 2.1*****Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания** | 1. Классификация, основные типы и классы предприятий общественного питания: *функции предприятий общественного питания; классификация и общие требования*.
 | *6* |
| 1. Характеристика основных типов предприятий общественного питания: *типы предприятий; классификация ресторанов, баров, кафе, столовых, закусочных, предприятий быстрого обслуживания, буфетов; специализация организаций питания*
 | *6* |
|  | ***24*** |
| ***Тема 2.2*****Основы организации производства**  | 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 повара.*
 | *5* |
| 1. *Организация работы складских помещений: виды складских помещений; оборудование складских помещений; правила приёмки, хранения и отпуска сырья; организация тарного хозяйства*
 | *6* |
| 1. *Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов: характеристика организации рабочих мест повара.*
 | *6* |
| 1. *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*
 | *6* |
| **Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет** | ***1*** |
| ***Всего:*** | ***124*** |

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

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

Кабинет *«*Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства*»*, «Физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведения продовольственных товаров», лаборатория «Товароведения продовольственных товаров» 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, наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, 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. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Лутошкина Г.Г., Ж.С.Анохина: – 4-е изд.,доп.и перераб. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 256 с.

**Электронные издания:**

Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина – 4-е изд., доп. и переруб. – М.: Издательский центр «Академия, 2021. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-9738-4 - Текст : непосредственный. 2021

Лукошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.Г. Лукошкина, Ж. С. Анохина – 3-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия, 2018. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-9738-4 - Текст: непосредственный.

Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Тепловое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2022. — 461 c. — ISBN 978-5-4488-1422-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116303.html> — Режим доступа: для авторезин. Пользователей

Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 c. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: [https://www.iprbookshop.ru/94725.html](https://www.iprbookshop.ru/94725.html%20) — Режим доступа: для авторезин. Пользователей

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

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

[www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

**Дополнительные источники:**

1. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
2. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
3. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
4. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| Знание:- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; - правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; - правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования. | Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контрольпри проведении:письменного/устного опроса.Аттестацияв форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования по наглядным пособиям (карточка) |
| Умение:- проверять рабочее состояние кухонной техники до и по завершению работы;  − выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно его использовать; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности. | -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:- выполнение практических/ лабораторных работ.- оценка заданий  |