

**СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЕРХНЕДНЕПРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

общепрофессионального цикла

ОП 03

**«Техническое оснащение организаций питания»
специальности**

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

п.Верхнеднепровский
2017 г.

«Рассмотрено»

На заседании ПЦК

спец. дисциплин

Протокол №1 от 30.08.2014

Председатель



В.И. Всеволодова

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ

«Верхнеднепровский технологический техникум»



С.Н. Антоненкова

«Согласовано»

Зам. директора по УПР



Журавлева С.И.

Рабочая программа ОП.03 **Техническое оснащение организаций питания** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация- разработчик:

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения «Верхнеднепровский технологический техникум»

Программу разработала:

Преподаватель: Андронович Клавдия Петровна

«Рассмотрено»
На заседании ПЦК
общеобразовательных дисциплин
Протокол №.1 от 29.08.2018 г.
Председатель В.И. Всеволодова

Внесены изменения _____

«Утверждаю»
Директор СОГБПОУ
«Верхнеднепровский технологический
техникум»
.....С.Н. Антоненкова



«Рассмотрено»
На заседании ПЦК
общеобразовательных дисциплин
Протокол №. 1 от 30.08.2019 г.
Председатель С.А.Новикова

Внесены изменения _____

«Утверждаю»
И.о. директора СОГБПОУ
«Верхнеднепровский
технологический техникум»
.....С.И.Журавлева



«Рассмотрено»
На заседании ПЦК
общеобразовательных дисциплин
Протокол №. 1 от 31.08.2020 г.
Председатель С.А.Новикова

Внесены изменения _____

«Утверждаю»
И.о. директора СОГБПОУ
«Верхнеднепровский
технологический техникум»
.....С.И.Журавлева



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре: дисциплина входит в
общепрофессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

дисциплины: В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
 - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- 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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов,
из них 66 часов лабораторно-практические работы
самостоятельной работы обучающегося – 5 часов,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
Лабораторно-практические работы	66
Самостоятельная работа студентов (всего)	5
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2. 2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа, курсовая работа (проект)	Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень усвоения
Раздел 1. Техническое оснащение организаций питания				
Тема 1.1. Основы организации производства	Содержание учебного материала:			
	Особенности производственно- торговой деятельности ПОП. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	2
Тема 1.2. Общие сведения об оборудовании ПОП.	Содержание учебного материала			
	Общие сведения об оборудовании ПОП, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
Тема 1.3. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.	Содержание учебного материала:		18	
	Общая характеристика оборудования овощного цеха. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для обработки картофеля – МОК – 250; КНН – 600М.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	4	2
	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации машин для обработки овощей: овощерезательная машина МРО – 250; протирорезательная машина МП – 800; машина для приготовления картофельного пюре МКП – 60.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	4	2
	Практические занятия. Составление схемы способов очистки овощей и обработки овощей и картофеля на машинах. Практическое занятие.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	10	3

		Составление схемы способов очистки овощей и обработки овощей и картофеля на машинах.		
		Составление схемы примерного размещения оборудования в овощном цехе.	частично – поисковый, самостоятельная работа.	
Содержание учебного материала			14	
Тема 1.4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе.		Организация рабочих мест в мясо- рыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Оборудование мясо-рыбного цеха. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации мясорубок МИМ- 82, МИМ – 105; фаршемешалки МС – 150; машины для рыхления мяса МРМ -15; котлетоформовочной машины МФК 2240; рыбоочистительной машины РО – 1М.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2
		Лабораторно- практическое занятие. Организации рабочих мест в мясо – рыбном цехе.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	6
		Лабораторно -практическое занятие. Организация обработки мяса и рыбы.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	6
		Контроль знаний		
Самостоятельная работа			1	
1. Составить схему примерного размещения рабочих мест в мясорыбном цехе. 2. Выполнение презентации POWER POINT «Организация рабочих мест мясо-рыбного цеха».				

	Итого за семестр		36	
Тема 1.4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо – рыбном	Лабораторно -практическое занятие. Организация обработки мяса и рыбы.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3
	Содержание учебного материала		14	
Тема 1.5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе.	Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и механизмов кондитерского цеха: измельчительных механизмов- МДП 11-1; кофемолки МИК – 60; машины для просеивания муки МПМ – 800; тестомесильных машин- ТММ – 1М; МТМ -15; МТИ -100; взбивальных машин МВ – 35М; МВ -60.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	Практическое занятие. Изучение устройства машин для обработки теста и полуфабрикатов посхемам.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	10	3
	Самостоятельная работа Выполнение презентации POWER POINT « Оборудование кондитерского цеха»		1	
	Содержание учебного материала		18	
Тема 1.6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.	Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Общие сведения об оборудовании горячего цеха.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2

	Практическое задание. Составление схемы примерного размещения оборудования в горячем цехе.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	4	3
	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного оборудования: плиты электрические ПЭСМ – 4; ПЭСМ -4ШБ и др.; ЭП - 4, ЭП -8; пищеварочные котлы КПЭ – 100; КПЭСМ -60.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	4	2
	Кипятильники, водонагреватели – устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Современное тепловое оборудование (пароконвектоматы и т.п.). Правила эксплуатации и безопасность труда.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	Практическое занятие. Изучение устройства теплового оборудования .	Тип – урок практический. Метод – частично поисковый,	6	3
	Самостоятельная работа Составление схемы «Классификация теплового оборудования»		1	
Тема 1.7. техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.	Содержание учебного материала		14	
	Организация рабочих мест в холодном цехе в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Общие сведения об оборудовании холодного цеха.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и сменных механизмов для нарезки свежих и вареных овощей, для фигурной нарезки, для перемешивания салатов и винегретов.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	Практическое занятие. Изучение устройства и сменных механизмов по схемам.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	10	3

	Самостоятельная работа: Подготовка и написание реферата на тему «Организация работы холодного цеха»		2	
Тема 1.8. Холодильное оборудование для различных цехов.	Содержание учебного материала		12	
		Понятие о компрессионной машине, принцип ее действия. Холодильные шкафы, прилавки, витрины – правила эксплуатации и безопасности труда.	6	2
		Практическое задание. Изучение устройства холодильного оборудования. Меры по обеспечению надежности и экономии	6	3
Тема 1.9. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений.	Содержание учебного материала		4	
		Организация, техника и правила хранения. Оборудование для раздачи пищи (мармиты, тепловые шкафы), кофеварка и др. организация отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг ОП. Техническое оснащение вспомогательных помещений (хлеборезки, моечной столовой посуды).	2	2
		Практическая работа. Оборудование для раздачи пищи	2	3
Тема 1.10. Организация работы по охране труда	Содержание учебного материала		8	
		Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно – гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на ПОП.	2	2

	Инструктажи по ТБ. Производственный травматизм. Основные мероприятия по ТБ на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на ПОП.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	Практические работы. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания. Законодательные и нормативно – правовое регулирование деятельности ПОП по обеспечению здоровья работников Виды инструктажей на предприятиях ПОП.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	4	3
	Итого за семестр		72	
	Всего за курс		108	

**Поурочно - тематическое планирование учебной дисциплины
ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.**

№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Методическая характеристика занятия	Наглядные пособия	Домашнее задание
Тема 1.1. Основы организации производства 2-ч.				
1-2	Особенности производственно- торговой деятельности ПОП. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник стр.
3Тема 1.2. Общие сведения об оборудовании ПОП.- 2ч				
3-4	Общие сведения об оборудовании ПОП, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник Золин В.П Технологическое оборудование п.о.п.. Интернет ресурсы: https://search.rsl.ru/ru/record/01001859283 ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_23324.pdf Учебник, стр3-17
Тема 1.3. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.- 18ч.				
5-6	Общая характеристика оборудования овощного цеха. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для обработки картофеля – МОК – 250; КНН – 600М.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 41-52 Интернет ресурсы
7-8	Общая характеристика оборудования овощного цеха. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для обработки картофеля –	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно –	Видео материал, схемы,	Учебник, стр41-46 Интернет ресурсы

	МОК – 250; КНН – 600М.	иллюстративный	иллюстрации	
9-10	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации машин для обработки овощей: овощерезательная машина МРО – 250.	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 49 Интернет ресурсы
11-12	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации протирорезательная машина МП – 800; машина для приготовления картофельного пюре МКП – 60.	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр49 Интернет ресурсы
13-14	Практическое занятие № 1.. Составление схемы способов очистки овощей и обработки овощей и картофеля на машинах.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
15-16	Практическое занятие № 2. Составление схемы примерного размещения оборудования в овощном цехе.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
17-18	Лабораторная работа №1. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для обработки картофеля.	Тип – лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудования	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
19-20	Лабораторная работа № 2. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации машин для обработки овощей: овощерезательная машина.	Тип – лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
21-22	Лабораторная работа № 3. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации машин ы для приготовления картофельного пюре.	Тип – лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал.

			оборудование	
Тема 1.4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе.-14ч.				
23-24	Организация рабочих мест в мясо- рыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Оборудование мясо- рыбного цеха. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации мясорубок МИМ- 82, МИМ – 105; фаршемешалки МС – 150; машины для рыхления мяса МРМ -15; котлетоформовочной машины МФК 2240; рыбоочистительной машины РО – 1М.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 54-63 Интернет ресурсы
25-26	Практическое занятие № 3. Составление схемы способов обработки мяса на машинах.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
27-28	Лабораторная работа № 4 . Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации фаршемешалки.	Тип – лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
29-30	Практическое занятие № 4. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации мясорубок.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
31-32	Практическое занятие № 5. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации мясорубок.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал

33-34	Лабораторная работа № 5 . Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машины для рыхления мяса.	Тип –лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
35-36	Практическое занятие№6 . Составление схемы способов обработки рыбы на машинах. Контроль знаний.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
.Итого за 3й семестр-36, из них 22 часа ЛПР.				
Тема 1.4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе.-2ч.				
37-38	Лабораторная работа № 6 .Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины РО – 1М.	Тип –лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
Тема 1.5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе.-14ч.				
39-40	Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 66,72 Интернет ресурсы
41-42	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и механизмов кондитерского цеха: измельчительных механизмов- МДП 11-1; кофемолки МИК – 60; машины для просеивания муки МПМ – 800; тестомесильных машин- ТММ – 1М; МТМ -15; МТИ -100; взбивальных машин МВ – 35М; МВ -60.	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Учебник, стр 66,72 Интернет ресурсы

43-44	Практическое занятие № 7. Составление схемы приготовления дрожжевого теста на машинах.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
45-46	Практическое занятие №8. Составление схемы приготовления слоеного теста на машинах.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
47-48	Лабораторная работа № 7. Изучение устройства машин для просеивания муки МПМ – 800;	Тип – лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
50-51	Лабораторная работа №8. Изучение устройства взбивальных машин МВ – 35М;	Тип – лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
52-52	Лабораторная работа № 9. Изучение устройства тестомесильных машин- ТММ – 1М;	Тип – лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
Тема 1.6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе. -18ч.				
53-54	Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Общие сведения об оборудовании горячего цеха.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 94 Интернет ресурсы
55-56	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного оборудования: плиты электрические ПЭСМ – 4; ПЭСМ -4ШБ и др.; ЭП - 4, ЭП -8;	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр156 Интернет ресурсы

			образцы	
57-58	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного оборудования: пищеварочные котлы КПЭ – 100; КПЭСМ -60. Кипятильники, водонагреватели – устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации образцы	Учебник, стр100 Интернет ресурсы
59-60	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного оборудования: Современное тепловое оборудование (пароконвектоматы и т.п.). Правила эксплуатации и безопасность труда.	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации образцы	Учебник, стр126 Интернет ресурсы
61-62	Практическое задание №9. . Составление схемы примерного размещения оборудования в горячем цехе.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
63-64	Практическое занятие №10. . Изучение устройства теплового оборудования . Плиты электрические.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
65-66	Практическое занятие № 11. . Изучение устройства теплового оборудования . Пищеварочные котлы.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
67-68	Практическое занятие № 12. Современное тепловое оборудование (пароконвектоматы).	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал

			оборудование	
69-70	Практическое занятие №13. Кипятильники, водонагреватели – устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудования	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
Тема 1.7. техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе. -14ч.				
71-72	Организация рабочих мест в холодном цехе в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Общие сведения об оборудовании холодного цеха.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 20,88 Интернет ресурсы
73-74	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и сменных механизмов для нарезки свежих и вареных овощей, для фигурной нарезки, для перемешивания салатов и винегретов.	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 27,46 Интернет ресурсы
75-76	Практическое занятие №14. . Изучение устройства сменных механизмов по схемам.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
77-78	Практическое занятие №15. . Изучение устройства сменных механизмов по схемам.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
79-80	Лабораторная работа № 10. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин для нарезки свежих овощей.	Тип – лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудования	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал

81-82	Лабораторная работа № 11. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации сменных механизмов для нарезки вареных овощей.	Тип –лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
83-84	Лабораторная работа №12. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и сменных механизмов для фигурной нарезки, для перемешивания салатов и винегретов.	Тип –лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
Тема 1.8. Холодильное оборудование для различных цехов.-12ч.				
85-86	Понятие о компрессионной машине, принцип ее действия.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 189 Интернет ресурсы
87-88	Холодильные шкафы. правила эксплуатации и безопасности труда.	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 193 Интернет ресурсы
89-90	Холодильные прилавки, витрины – правила эксплуатации и безопасности труда	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 198 Интернет ресурсы
91-92	Практическое занятие №16. . Изучение устройства компрессионной машины, принципа ее действия.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
93-94	Практическое занятие № 17. Изучение устройства холодильных прилавков, витрин – правила эксплуатации и безопасности труда.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал

95-96	Практическое занятие № 18. Холодильные шкафы, прилавки, витрины – правила эксплуатации и безопасности труда.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
Тема 1.9. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений. -4ч.				
97-98	Организация, техника и правила хранения. Оборудование для раздачи пищи (мармиты, тепловые шкафы), кофеварка и др. организация отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг ОП. Техническое оснащение вспомогательных помещений (хлеборезки, моечной столовой посуды).	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр180 Интернет ресурсы
99-100	Практическое занятие. №19.. Изучение устройства оборудования для раздачи пищи (мармиты, тепловые шкафы), кофеварка.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
Тема 1.10. Организация работы по охране труда-8ч.				
101-102	Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно – гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на ПОП.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, плакаты	Учебник, стр204 Интернет ресурсы
103-104	Инструктажи по ТБ. Производственный травматизм. Основные мероприятия по ТБ на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на ПОП.	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр211 Интернет ресурсы

			Бланки, образцы	
105-106	Практическое занятие. №20. . Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания. Законодательные и нормативно – правовое регулирование деятельности ПОП по обеспечению здоровья работников Виды инструктажей на предприятиях ПОП.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации Бланки, образцы	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
107-108	Практическое занятие. №21. Виды инструктажей на предприятиях ПОП.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации Бланки, образцы	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
	Итого за 4й семестр -72 часа, из них -44 часа ЛПР			
	Всего за курс-108 часов. Из них 66 ЛПР.			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины требуется имеется учебный кабинет Технического оснащения предприятий общественного питания Оборудование учебного кабинета :

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации; Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, телевизор.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основная литература

Национальная электронная библиотека

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания .

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

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. 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

Интернет ресурсы:

<https://search.rsl.ru/ru/record/01001859283>
ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_23324.pdf

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения индивидуальных заданий.
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения индивидуальных заданий.
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях Оценка выполнения индивидуальных заданий.
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения индивидуальных заданий.

проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;	Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения индивидуальных заданий.
Усвоенные знания:	
характеристики основных типов организации общественного питания	Устный персональный опрос. Тестирование Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения контрольных работ
принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Устный персональный опрос. Тестирование Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения контрольных работ
учет сырья и готовых изделий на производстве	Устный персональный опрос. Тестирование Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения контрольных работ
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования	Устный персональный опрос. Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения контрольных работ
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Устный персональный опрос. Тестирование Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения контрольных работ Оценка выполнения контрольных работ

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90÷100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70÷79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно