**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**"Николаевский технологический техникум"**

**Рабочая ПРОГРАММа**

**учебной дисциплины**

**ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ.**

р.п. Николаевка

2020г.

****

Разработчик: Юдина Л.С., преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 | 6 |
| 1. **условия реализации учебной дисциплины**
 | 15 |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины**
 | 17 |

1. **паспорт ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины по профессии 16675 Повар

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с социально- экономическим профилем профессионального образования.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплинавходит в общепрофессиональных цикл

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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.

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;

- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

-правила их безопасного использования.

- характеристику основных типов предприятий общественного питания ;

- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

- учет сырья и готовых изделий на производстве;

- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:

практические работы 18 часов;

 **1.4** «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, *а также проведение зачётов ,экзаменов,* *завершающих освоение рабочей образовательной программы*, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

 При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например,

Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

 Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

 « - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

 - Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *62* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *44* |
|  практические занятия | *18* |

**2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Техническое оснащение** |  | 62 |  |
| Тема 1.1. Механическое оборудование.  | **знать:** основные теоретические предпосылки и научные основы устройства механического оборудования;принципы расчёта и технологического оборудования;прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов механического оборудования**уметь:** уметь пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;обладать практическими навыками использования механического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности;владеть методами расчёта и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования;находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятий отрасли | 16 |  |
| **Содержание учебного материала** | 2 |
| 1.1.1 Особенности производственно торговой деятельности | 2 |
| 1.1.2.Типы ПОП, их характеристики. | 22 |
| 1.1.3.Общие требования о производственных помещениях  |
| 1.1.4 Назначение универсальных приводов | 2 |  |
| 1.1.5. Организация работы овощного цеха | 1 |
| 1.1.6. Способы очистки овощей | 1 |
| 1.1.7. Дисковые картофеличистительные машины | 1 |
| * 1. 8. Картофеличистительные машины
 | 1 |
|  | **Практические занятия №1**Сравнительные характеристики машин для обработки овощей, устройство и эксплуатация | 4 |
| Тема 1.2. Тепловое оборудование  | **знать:**  правила безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования установленного в цехах.Основы теплотехники и теплогенерирующих устройств, индексация тепловых аппаратов. Назначение, устройство, принцип действия варочного, жарочно-пекарного, варочно-жарочного, водогрейного оборудования и аппаратов для раздачи пищи, пищеварочные котлы.**уметь:** Эксплуатировать тепловое оборудование с соблюдением правил безопасно, отличать тепловое оборудование от механического, регулировать температуру в котле  | 6 | 222 |
| **Содержание учебного материала** |
| 1.2.1.Общие сведения о тепловом оборудовании | 2 |
| 1.2.2.Пищеварочные котлы и автоклавы. Пароварочные аппараты  | 2 |
| 1.2.3.Водогрейное оборудование.  | 2 |
| Тема 1.3. Холодильное оборудование  | **знать:** основы машинного охлаждения, понятия об устройстве, принципе работы торгового холодильного оборудования. **уметь:** эксплуатировать холодильные машины с соблюдением правил безопасности. | 8 |
| **Содержание учебного материала** | 4 |
| 1.3.1.Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения. |
| 1.3.2.Виды холодильного оборудования, назначение, принцип работы.  | 4 |
| **Раздел 2 Организация рабочего места** |  | 8 |
| Тема 2.1 Характеристика основных типов предприятий общественного питания |  уметь: - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;знать: - характеристику основных типов предприятий общественного питания ; - принципы организации кулинарного и кондитерского производства;- учет сырья и готовых изделий на производстве;- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. |
| Содержание учебного материала |
| 2.1.1. Основные типы, классы предприятий общественного питания.Рестораны, кафе, бары, кафетерии, столовые, закусочные, буфеты. |  4 |
| 2.1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.Требования к организации рабочих мест, характеристика производства и его структура. | 4 |
| Тема 2.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Учет сырья и готовой продукции. | **уметь**: - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;**знать:** - характеристику основных типов предприятий общественного питания ; - принципы организации кулинарного и кондитерского производства;- учет сырья и готовых изделий на | 11 |
| **Содержание учебного материала** |  |
| 2.2.1.Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания.Формы организации производства кулинарной продукции: производство, приготовление, организация потребления | 2 |
| 2.2.2. Заготовочные и доготовочные цехи. Организация технологического процесса мясного , рыбного, овощного цехов. Гигиенические требования к технологическому процессу приготовления мясных и рыбных полуфабрикатов.Холодные, горячие цеха. Санитарные требования, предъявляемые к ним. | 2 |
| 2.2.3.Специализированные цехи Организация работы, требования, предъявляемые к кондитерскому цеху.  |  1 |
| 2.2.4.Организация снабжения складского хозяйства.Источники снабжения. Источники доставки и приемки товаров и продуктов. Организация хранения и отпуск сырья, помещения, входящие в его состав | 1 |
| **Практические занятия№2** Организация технологического процесса в специализированных цехах. |  2 |
| **Практические занятия№3** Организация снабжения складского хозяйства. Виды весов и правила их эксплуатации. |  2 |
| 2.2.5.Моечная кухонной посуды: температурный режим, приготовление дезинфицирующих средств. | 1 |
| Тема 2.3. Использование производственного инвентаря, столовой и кухонной посуды |  **уметь**: - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;**знать:** - характеристику основных типов предприятий общественного питания ; - принципы организации кулинарного и кондитерского производства;- учет сырья и готовых изделий на производстве;- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. | 11 | 2 |
| **Содержание учебного материала** |  |
| 2.3.1.Кухонный инвентарь и посуда. Их назначениеВиды кухонного инвентаря и посуды, используемые на предприятиях общественного питания. Правила эксплуатации, необходимое количество посуды для бесперебойной работы трудового коллектива. | 1 |
| * + 1. Столовая посуда и его назначение

Виды столовой посуды и столовых приборов.Характеристика керамической, стеклянной и металлической посуды. Использование деревянной и пластмассовой посуды. Бесперебойное и качественное обслуживание посетителей. | 2 |
| **Практические занятия№4** Выбор необходимой столовой посуды и столовых приборов для сервировки стола. Дать характеристику посуды по виду использованного материала. | 3 |
| **Практические занятия№5**Особенности подачи закусок, блюд, напитков. | 2 |
|  **Практическое занятие №6**Бракераж готовой продукции, показатели качества. | 3 |
|  | Дифференцированный зачет | 2 |
| *Всего*  | 62 |

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета обществознания и права

***Оборудование учебного кабинета***:

- рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- видеотека по курсу;

- учебные фильмы по некоторым разделам дисциплины;

**Технические средства обучения:**

- компьютер, мультимедийный проектор.

**Дидактический материал**  таблицы, наглядные пособия: демонстрационные плакаты, раздаточный материал;

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1.Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» М,:Академия, 2019.

2.Золин В.П. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» (3-е изд.). М,:Академия, 2017 .

3.Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» (4-е изд.). М. :Академия, 2017.

4.Кавецкий Г.Д. «Оборудование предприятий общественного питания». М.:Колосс, 2018.

5.Могильный М.П. «Оборудование предприятий общественного питания». «Тепловое оборудование» М.: Академия, 2017.

**Дополнительные источники**:

Беляев М.И. «Оборудование предприятий общественного питания». Том III. «Тепловое оборудование». - М.: Экономика, 2020.

Ботов М.И., Елхина В.Д., Стрельцов А.Н.. Лабораторные работы по оборудованию предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2019.

Елхина В.Д., Журин А., Проничкина Л., Богачёв М.К.. «Оборудование предприятий общественного питания». Том I. «Механическое оборудование» 2-е изд., перераб. -М.: Экономика, 2016.

4.Ключников В.П. и др. «Оборудование предприятий общественного питания». Справочник. II-е изд. перераб. и доп. - М.: Экономика, 2016.

5.Муратов Д.И. и др. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», К.: Колос, 2018..

6.Черевко А.И., Попов Л.Н.: «Оборудование предприятий общественного питания». Том II. «Торгово-технологическое оборудование». М.: Экономика, 2019.

**Интернет-ресурсы**

http//som.fsio.ru

http//www.prosv.ru

# **4. Контроль и оценка результатов освоения**

# **УЧЕБНОЙ Дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| **Усвоенные знания:**- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;-правила их безопасного использования.- характеристику основных типов предприятий общественного питания ; - принципы организации кулинарного и кондитерского производства;- учет сырья и готовых изделий на производстве;- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции**Освоенные умения:**- 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. - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» | **Практические занятия** **Практические занятия** **Практические занятия**  **Практические занятия** **Практические занятия** **Практические занятия** **Практические занятия** **Практические занятия** **Дифференцированный зачёт** |