

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «АЗОВСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА № 7»**

Рассмотрена и рекомендована

Протокол № 1

заседания МО учителей социально-трудового цикла

от «29» августа 2025г.

Руководитель ШМО: Бондаренко Е.В.

Утверждаю

Руководитель ГКОУ РО Азовской
школы №7 _____ И.П. Попова

/Приказ № 204

От «29» августа 2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

ОП 02. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

(указать учебный предмет, курс)

Класс (группа) **10 А класс**

Количество часов 68 час

Учитель **БОНДАРЕНКО ЕЛЕНА ВИКТОРОВНА**

(Ф.И.О. педагога)

2025 / 2026 уч. год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

3.1. Содержание учебного курса

3.2. Тематическое планирование

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ОП 02. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Описание программы.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП02. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»** разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный работник, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный работник в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), имеющими основное общее образование, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с ОВЗ.

Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Дисциплина **ОП02. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»** изучается в цикле общепрофессиональных дисциплин – 2 час в неделю (68 часа в год)

1.2. Цели и задачи. Требования к результатам освоения

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых работ
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- классификацию технологического оборудования предприятий общественного питания.
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ.

В результате освоения учебной дисциплины формируются **профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:**

ПК 1. 1. Мыть производственные помещения.

ПК 1.2. Проводить дезинфекцию рабочих зон.

ПК 1.3. Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте.

ПК 2.1. Мыть вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 2.2. Чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 2.3. Содержать посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

ПК 3.1. Мыть вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.

ПК 3.2. Чистить и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы.

ОК 1. Рационально организовывать свою работу.

ОК 2. Соблюдать личную гигиену.

ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством.

ОК 4. Адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

1.3. Рекомендуемое кол-во часов на освоение программы

всего – 68 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки– 68 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося (лабораторные, практические работы, тестовые работы, отчеты по экскурсии) - 26 часов.

*Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
(контрольное тестирование)*

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Результатом освоения **ОП02. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»** является овладение обучающимися разнообразными видами профессиональной деятельности по профессии **«Кухонный рабочий»**, в то числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|----------------|--|
| ПК 1.1 | Мыть производственные помещения. |
| ПК 1.2 | ПК 1.2. Проводить дезинфекцию рабочих зон. |
| ПК 1.3 | ПК 1.3. Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте. |
| ПК 2.1. | Мыть вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь. |
| ПК 2.2. | Чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь. |
| ПК 2.3. | Содержать посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде. |
| ПК 3.1. | Мыть вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы. |
| ПК 3.2. | Чистить и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы. |
| ОК – 1 | Рационально организовывать свою работу. |
| ОК – 2 | Соблюдать личную гигиену. |
| ОК – 3 | Взаимодействует с другими работниками и руководством. |
| ОК -4 | Адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

3.1. Содержание учебного курса

ОП02. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

| № № п/п | Наименования разделов | Планируемые результаты по предмету | | Система оценки планируемых результатов |
|---------------|--|---|--|--|
| | | Профессиональные компетенции (ПК) | общие компетенции (ОК) | |
| 1. | Оборудование предприятий общественного питания | <p>ПК 2.1. Мыть вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь.</p> <p>ПК 2.2. Чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.</p> <p>ПК 3.1. Мыть вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.</p> <p>ПК 3.2. Чистить и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы.</p> | <p>ОК 1. Рационально организовывать свою работу.</p> <p>ОК 2. Соблюдать личную гигиену.</p> <p>ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством.</p> <p>ОК 4. Адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.</p> | <p>Тестирование, собеседование, фронтальный опрос</p> <p>Групповая, коллективная и индивидуальная работа (творческие работы, проекты тематические)</p> |
| 2. | Организация рабочего места кухонного рабочего | <p>ПК 1. 1. Мыть производственные помещения.</p> <p>ПК 1.2. Проводить дезинфекцию рабочих зон.</p> <p>ПК 1.3. Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте.</p> <p>ПК 2.3. Содержать посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.</p> | <p>ОК 1. Рационально организовывать свою работу.</p> <p>ОК 2. Соблюдать личную гигиену.</p> <p>ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством.</p> <p>ОК 4. Адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.</p> | |

3.2. Тематическое планирование
ОП02. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

1 год обучения

| № П/П | Дата проведения урока | Тема урока | Количество часов | |
|-----------|-----------------------------|--|---------------------|------|
| | | | План | Факт |
| | | РАЗДЕЛ 1 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ | 55 час | |
| 1 | | Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания | 1 | |
| 2 | | Предприятия общественного питания. Виды предприятий общественного питания. Общая классификация (схема) | 1 | |
| 3 | | Предприятия общественного питания. Тип предприятий общественного питания. (рестораны). Особенности организации деятельности | 1 | |
| 4 | | Предприятия общественного питания. Тип предприятий общественного питания. (кафе, кафе-бар). Особенности организации деятельности | 1 | |
| 5 | | Предприятия общественного питания. Тип предприятий общественного питания. (столовые, буфеты). Особенности организации деятельности | 1 | |
| 6 | | Предприятия общественного питания. Тип предприятий общественного питания. (закусочные). Особенности организации деятельности | 1 | |
| 7 | | Предприятия общественного питания. Тип предприятий общественного питания. (чайные, кофейни). Особенности организации деятельности | 1 | |
| 8 | | Предприятия общественного питания. Тип предприятий общественного питания. (ведомственные – школьные столовые, буфеты, студенческие кафе, столовые, буфеты, рабочие столовые, буфеты). Особенности организации деятельности | 1 | |
| 9 | | <i>Экскурсия на предприятия общественного питания. Школьная столовая</i> | 1 | |
| 10 | | <i>Отчет по экскурсии..(оформление отчета)</i> | 1 | |
| 11 | | Предприятия общественного питания. Тип предприятий общественного питания. (предприятия быстрого питания). Особенности организации деятельности | 1 | |
| 12 | | <i>Экскурсия на предприятия общественного питания города.</i> | 1 | |
| 13 | | <i>Отчет по экскурсии..(оформление отчета)</i> | 1 | |

| | | | | |
|----|--|---|---|--|
| 14 | | Контрольное тестирование .Предприятия общественного питания. Тип предприятий общественного питания | 1 | |
| 15 | | Предприятия общественного питания. По виду собственности предприятий общественного питания. (схема) | 1 | |
| 16 | | Предприятия общественного питания. По месту расположения предприятий общественного питания | 1 | |
| 17 | | Предприятия общественного питания. По уровню обслуживания предприятий общественного питания | 1 | |
| 18 | | Предприятия общественного питания. По методу обслуживания предприятий общественного питания | 1 | |
| 19 | | Предприятия общественного питания. По ассортименту предприятий общественного питания | 1 | |
| 20 | | Предприятия общественного питания. По виду услуги питания предприятий общественного питания | 1 | |
| 21 | | Контрольное тестирование Предприятия общественного питания | 1 | |
| 22 | | Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания | 1 | |
| 23 | | Практическая работа №1 Оборудование предприятий общественного питания (составление таблицы) | 1 | |
| 24 | | Организация рабочего места кухонного работника. Содержание, цели и задачи курса, значение для овладения профессии | 1 | |
| 25 | | Экскурсия на предприятия общественного питания. Школьная столовая. Организация рабочего места кухонного работника | 1 | |
| 26 | | Отчет по экскурсии.(оформление отчета) | 1 | |
| 27 | | Основные части и детали машин. Практическая работа №2 Детали машин оборудования ПОП | 1 | |
| 28 | | Контрольное тестирование «Классификация оборудования предприятий питания». | 1 | |
| 29 | | Механическое оборудование предприятий общественного питания. Практическая работа №3 Механическое оборудование предприятий общественного питания | 1 | |
| 30 | | Оборудование для обработки овощей | 1 | |
| 31 | | Организация деятельности кухонного рабочего в овощном цеху. Подготовка и использование оборудование для обработки овощей. | 1 | |
| 32 | | Оборудование для обработки мяса и рыбы. | 1 | |
| 33 | | Организация деятельности кухонного рабочего в мясном (мясо-рыбном) цеху. Подготовка и использование оборудование для обработки мяса и рыбы | 1 | |
| 34 | | Оборудование для нарезки гастрономических продуктов. | 1 | |
| 35 | | Организация деятельности кухонного рабочего в холодном цеху. Подготовка и использование оборудование для нарезки гастрономических продуктов. | 1 | |
| 36 | | Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста. | 1 | |
| 37 | | Организация деятельности кухонного рабочего в кондитерском цеху. Подготовка и использование оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста. | 1 | |
| 38 | | Видеоэкскурсия на предприятия общественного питания. Организация деятельности кухонного | 1 | |

| | | | | |
|----|--|---|-------------------|--|
| | | <i>рабочего в цехах. Подготовка и использование оборудование</i> | | |
| 39 | | <i>Контрольное тестирование Организация деятельности кухонного рабочего в цехах. Подготовка и использование оборудование</i> | 1 | |
| 40 | | <i>Практическая работа №4</i> Изучение устройства и принципа действия мясорубки. Сборка и разборка , освоение правил эксплуатации | 1 | |
| 41 | | Тепловое оборудование предприятий общественного питания. | 1 | |
| 42 | | Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы и автоклавы | 1 | |
| 43 | | Варочно-жарочное оборудование | 1 | |
| 44 | | Аппараты для жарки и выпечки | 1 | |
| 45 | | Пароварочные котлы и водогрейное оборудование | 1 | |
| 46 | | Контрольное тестирование Тепловое оборудование предприятий общественного питания. | 1 | |
| 47 | | <i>Практическая работа №5</i> Подготовка теплового оборудования к работе. | 1 | |
| 48 | | Холодильное оборудование предприятий общественного питания. | 1 | |
| 49 | | Холодильные машины. Торгово-холодильное оборудование | 1 | |
| 50 | | Контрольное тестирование Холодильное оборудование предприятий общественного питания. | 1 | |
| 51 | | <i>Практическая работа №6</i> Составление схемы: «Правила эксплуатации холодильного оборудования». | 1 | |
| 52 | | Вспомогательное оборудование предприятий общественного питания. | 1 | |
| 53 | | <i>Практическая работа №8</i> Вспомогательное оборудование предприятий общественного питания (таблица) | 1 | |
| 54 | | Оборудование для раздачи пищи. Посудомоечное оборудование | 1 | |
| 55 | | <i>Практическая работа №7</i> Посудомоечное оборудование Составление алгоритма : «Безопасная эксплуатация посудомоечной машины». | 1 | |
| | | РАЗДЕЛ 2 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА КУХОННОГО РАБОЧЕГО | 13 час | |
| 56 | | Организация рабочего места кухонного рабочего. Служебные обязанности кухонного рабочего | 1 | |
| 57 | | Должностные инструкции кухонного рабочего. (изучение нормативной базы ПОП) | 1 | |
| 58 | | <i>Практическая работа №8</i> Организация рабочего места кухонного работника в овощном цехе (схема-план) | 1 | |
| 59 | | <i>Практическая работа №9</i> Организация рабочего места кухонного работника в моечном отделении | 1 | |
| 60 | | <i>Практическая работа №10</i> Организация рабочего места кухонного работника на пищеблоке | 1 | |
| 61 | | Контрольное тестирование Организация рабочего места кухонного рабочего. | 1 | |
| 62 | | Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места в овощном цехе (повторение) | 1 | |
| 63 | | Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места в мясном цехе (повторение) | 1 | |

| | | | | |
|----|--|---|---|--|
| 64 | | Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места в кондитерском цехе (повторение) | 1 | |
| 65 | | Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места в холодном цехе (повторение) | 1 | |
| 66 | | Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места в моечном цехе (повторение) | 1 | |
| 67 | | Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места на пищеблоке. Выдача (раздатка) | 1 | |
| 68 | | Промежуточная аттестация. Контрольное тестирование. Оборудование предприятий общественного питания | 1 | |

3.2. Тематическое планирование
ОП02. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

2 год обучения

| № П/П | Дата проведения урока | Тема урока | Количество часов | |
|-----------|-----------------------------|--|---------------------|------|
| | | | План | Факт |
| | | РАЗДЕЛ 1 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ | 56 час | |
| 1 | | Классификация оборудования предприятий общественного питания (далее - П.О.П.) | 1 | |
| 2 | | Практическая работа №1 «Общая классификация П.О.П.» | 1 | |
| 3 | | Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания (холодный цех) | 1 | |
| 4 | | Подготовка оборудования для работы в холодном цеху | 1 | |
| 5 | | Основные части и детали машин. Практические занятия: Разбор основных инструкционных карт, Правила ТБ, инструктаж, принципы обслуживания оборудования, уход и хранение. | 1 | |
| 6 | | Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания (горячий цех) | 1 | |
| 7 | | Подготовка оборудования для работы в горячем цеху | 1 | |
| 8 | | Основные части и детали машин. Практические занятия: Разбор основных инструкционных карт, Правила ТБ, инструктаж, принципы обслуживания оборудования, уход и хранение. | 1 | |
| 9 | | Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания (мясной цех) | 1 | |
| 10 | | Подготовка оборудования для работы в мясном цеху | 1 | |
| 11 | | Основные части и детали машин. Практические занятия: Разбор основных инструкционных карт, Правила ТБ, инструктаж, принципы обслуживания оборудования, уход и хранение. | 1 | |
| 12 | | Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания (рыбный цех) | 1 | |
| 13 | | Подготовка оборудования для работы в рыбном цеху | 1 | |
| 14 | | Основные части и детали машин. Практические занятия: Разбор основных инструкционных карт, Правила ТБ, инструктаж, принципы обслуживания оборудования, уход и хранение. | 1 | |
| 15 | | Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания (кондитерский цех) | 1 | |
| 16 | | Подготовка оборудования для работы в кондитерском цеху | 1 | |

| | | | |
|----|--|---|--|
| 17 | Основные части и детали машин. Практические занятия: Разбор основных инструкционных карт, Правила ТБ, инструктаж, принципы обслуживания оборудования, уход и хранение. | 1 | |
| 18 | Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания (овощной цех) | 1 | |
| 19 | Подготовка оборудования для работы в овощном цеху | 1 | |
| 20 | Основные части и детали машин. Практические занятия: Разбор основных инструкционных карт, Правила ТБ, инструктаж, принципы обслуживания оборудования, уход и хранение. | 1 | |
| 21 | Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания (моечный цех) | 1 | |
| 22 | Подготовка оборудования для работы в моечном цеху | 1 | |
| 23 | Основные части и детали машин. Практические занятия: Разбор основных инструкционных карт, Правила ТБ, инструктаж, принципы обслуживания оборудования, уход и хранение. | 1 | |
| 24 | Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания (выдача/ раздатка) | 1 | |
| 25 | Подготовка оборудования для работы в отделении выдачи / раздатка | 1 | |
| 26 | Основные части и детали машин. Практические занятия: Разбор основных инструкционных карт, Правила ТБ, инструктаж, принципы обслуживания оборудования, уход и хранение. | 1 | |
| 27 | Контрольное тестирование. Классификация оборудования предприятий общественного питания | 1 | |
| 28 | Практическая работа №2 Составление схемы: «Классификация оборудования предприятий питания». | 1 | |
| 29 | Контрольное тестирование. «Общая классификация П.О.П.» | 1 | |
| 30 | <u>Экскурсия на ПО (школьная столовая. Изучение принципа работы и организации деятельности работников). Оформление отчета об экскурсии</u> | 1 | |
| 31 | Организация рабочего места кухонного работника в зависимости от цеха, содержание деятельности, цели и задачи курса, значение для овладения профессии | 1 | |
| 32 | Организация рабочего места шеф –повара в зависимости от цеха, содержание деятельности, цели и задачи курса, значение для овладения профессии | 1 | |
| 33 | Организация рабочего места повара -кондитера в зависимости от цеха, содержание деятельности цели и задачи курса, значение для овладения профессии | 1 | |
| 34 | Организация рабочего места повара, в зависимости от цеха, содержание деятельности цели и задачи курса, значение для овладения профессии | 1 | |
| 35 | Практическая работа №3 Организация рабочего места кухонного работника в зависимости от цеха, содержание деятельности (составление схемы, алгоритма действий) | 1 | |
| 36 | Практическая работа №4 Организация рабочего места шеф-повара, повара, повара-кондитера в зависимости от цеха, содержание деятельности (составление схемы, алгоритма действий) | 1 | |
| 37 | Виды и типы Механического оборудования. Общая классификация | 1 | |
| 38 | Оборудование для обработки овощей. Практическая работа №5 Изучение устройства и принципа | 1 | |

| | | | | |
|----|--|--|---|--|
| | | <i>действия оборудование для обработки овощей</i> | | |
| 39 | | Оборудование для обработки мяса и рыбы. Практическая работа №6 <i>Изучение устройства и принципа действия оборудования для обработки для обработки мяса и рыбы</i> | 1 | |
| 40 | | Оборудование для нарезки гастрономических продуктов. Практическая работа №7 <i>Изучение устройства и принципа действия оборудования для нарезки</i> | 1 | |
| 41 | | Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста. Практическая работа №8 <i>Изучение устройства и принципа действия оборудования для кондитерского сырья</i> | 1 | |
| 42 | | Изучение устройства и принципа действия мясорубки (ручной и механической). Сборка и разборка , освоение правил эксплуатации Практическая работа №9 <i>Изучение устройства и принципа действия мясорубки механической и электрической</i> | 1 | |
| 43 | | Тепловое оборудование. Общая классификация | 1 | |
| 44 | | Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы и автоклавы Практическая работа №10 <i>Изучение устройства и принципа действия оборудования</i> | 1 | |
| 45 | | Варочно-жарочное оборудование Практическая работа №11 <i>Изучение устройства и принципа действия оборудования</i> | 1 | |
| 46 | | Аппараты для жарки и выпечки. Практическая работа №12 <i>Изучение устройства и принципа действия оборудования</i> | 1 | |
| 47 | | Пароварочные котлы и водогрейное оборудование Практическая работа №13 <i>Изучение устройства и принципа действия оборудования</i> | 1 | |
| 48 | | Подготовка теплового оборудования к работе. Практическая работа №14 <i>Изучение устройства и принципа действия оборудования</i> | 1 | |
| 49 | | Холодильные машины. Торгово-холодильное оборудование. Практическая работа №15 <i>Изучение устройства и принципа действия оборудования, уход и эксплуатация оборудования. Принцип расположения продуктов, маркировка, условия хранение</i> | 1 | |
| 50 | | Холодильные машины. Торгово-холодильное оборудование. Практическая работа №16 <i>Изучение устройства и принципа действия оборудования, уход и эксплуатация оборудования. Принцип расположения продуктов, маркировка, условия хранение</i> | 1 | |
| 51 | | Практическая работа №17 Составление схемы: «Правила эксплуатации холодильного и Торгово-холодильного оборудования». | 1 | |
| 52 | | Вспомогательное оборудование. Общая классификация | 1 | |
| 53 | | Оборудование для раздачи пищи. Типы и виды оборудования для раздачи пищи. Практическая работа №18 <i>Изучение устройства и принципа действия оборудования</i> | 1 | |
| 54 | | Посудомоечное оборудование . Типы и виды посудомоечного оборудования (бытовые и промышленные посудомоечные машины). <i>Изучение устройства и принципа действия оборудования</i> | 1 | |
| 55 | | Посудомоечное оборудование Практическая работа №19 <i>Изучение устройства и принципа действия оборудования</i> | 1 | |

| | | | | |
|----|--|--|---------------|--|
| 56 | | Практическая работа №20 Составление алгоритма : «Безопасная эксплуатация посудомоечной машины. Уход за посудомоечной машиной». | 1 | |
| | | РАЗДЕЛ 2 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА КУХОННОГО РАБОЧЕГО | 12 час | |
| 57 | | Служебные обязанности кухонного рабочего. Практическая работа №21 Должностная инструкция. <i>изучение документации (инструкции, инструктажи, права, обязанности, служебные обязанности, организация рабочего места)</i> | 1 | |
| 58 | | Организация рабочего места кухонного работника в овощном цехе. Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места в овощном цехе Практическая работа №22 Должностная инструкция. <i>изучение документации (инструкции, инструктажи, права, обязанности, служебные обязанности, организация рабочего места)</i> | 1 | |
| 59 | | Организация рабочего места кухонного работника в горячем цехе. Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места в овощном цехе Практическая работа №23 Должностная инструкция. <i>изучение документации (инструкции, инструктажи, права, обязанности, служебные обязанности, организация рабочего места)</i> | 1 | |
| 60 | | Организация рабочего места кухонного работника в холодном цехе. Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места в овощном цехе Практическая работа №24 Должностная инструкция. <i>изучение документации (инструкции, инструктажи, права, обязанности, служебные обязанности, организация рабочего места)</i> | 1 | |
| 61 | | Организация рабочего места кухонного работника в мясном цехе. Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места в овощном цехе Практическая работа №25 Должностная инструкция. <i>изучение документации (инструкции, инструктажи, права, обязанности, служебные обязанности, организация рабочего места)</i> | 1 | |
| 62 | | Организация рабочего места кухонного работника в рыбный цехе. Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места в овощном цехе Практическая работа №26 Должностная инструкция. <i>изучение документации (инструкции, инструктажи, права, обязанности, служебные обязанности, организация рабочего места)</i> | 1 | |
| 63 | | Организация рабочего места кухонного работника в отделении выдачи-раздачи. Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места в овощном цехе Практическая работа №27 Должностная инструкция. <i>изучение документации (инструкции, инструктажи, права, обязанности, служебные обязанности, организация рабочего места)</i> | 1 | |
| 64 | | Организация рабочего места кухонного работника в моечном отделении. Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места в овощном цехе Практическая работа №28 Должностная инструкция. <i>изучение документации (инструкции, инструктажи, права, обязанности, служебные обязанности, организация рабочего места)</i> | 1 | |
| 65 | | Контрольное собеседование / тестирование Организация рабочего места кухонного работника на | 1 | |

| | | | | |
|----|--|--|---|--|
| | | пищеблоке (холодный, горячий, кондитерский, мясной, рыбный цеха). Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места на пищеблоке. Выдача (раздатка) Практическая работа №29 Должностная инструкция. <i>изучение документации (инструкции, инструктажи, права, обязанности, служебные обязанности, организация рабочего места)</i> | | |
| 66 | | Контрольное собеседование / тестирование Организация рабочего места кухонного работника на пищеблоке (холодный, горячий, кондитерский, мясной, рыбный цеха). Подбор оборудования и инвентаря для организации рабочего места на пищеблоке. Выдача (раздатка) Практическая работа №29 Должностная инструкция. <i>изучение документации (инструкции, инструктажи, права, обязанности, служебные обязанности, организация рабочего места)</i> | 1 | |
| 67 | | Экскурсия на ПОП (школьная столовая). Оформление отчета (видеоэкскурсия) | 1 | |
| 68 | | <u>Промежуточная аттестация. Дифференцированный зачет. Контрольное тестирование</u> | 1 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация предмета предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; лаборатории (кабинета домоводства / Поварского дела) технического оснащения и организации производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя

Оборудование лаборатории (кабинета домоводства / Поварского дела) и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- натуральные образцы различного технологического оборудования

Технические средства обучения:

- учебный материал на электронных носителях;

4.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

- Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. - 2-е изд. - М.: Академия, 2017
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 480с

Дополнительная литература

- Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с

Интернет - ресурсы

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках изучения дисциплины используются активные и интерактивные формы проведения занятий: метод работы в малых группах.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|--|
| ПК 1.1 | Мыть производственные помещения. | практическая работа работа с технологическими картами |
| ПК 1.2 | ПК 1.2. Проводить дезинфекцию рабочих зон. | составление инструкционных карт по технологической карте |
| ПК 1.3 | ПК 1.3. Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте. | практическая работа работа с технологическими картами |
| ПК 2.1. | Мыть ручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь. | практическая работа работа с технологическими картами |
| ПК 2.2. | Чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь. | практическая работа работа с технологическими картами |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|--|
| ОК-1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Постановка мотивация к выполнению профессиональной деятельности | практическая деятельность индивидуальная |
| ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения | Проводит контроль качества продукции при выполнении производственных задач. | практическая деятельность в группах |

| | | |
|--|---|--|
| профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | | практическая деятельность в команде |
| ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Принимает решения при возникающих трудностях выполнения производственного задания. Проводит оценку собственной деятельности. | практическая деятельность в парах |
| ОК-4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Использует информационные технологии при подготовке отчетов, поиске информации, для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы | работа с различными источниками |
| ОК – 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | Проявление коммуникативных качеств при работе в коллективе | работа в соответствии с технологической картой |
| ОК-7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | Проявляет ответственность при выполнении производственного задания. | проектная (творческая) деятельность |
| ОК-8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Проявляет самостоятельность при выполнении производственных задач, стремиться к повышению квалификации и мастерства | |