***Приложение II.2***

***к ОПОП по профессии***

 ***43.01.09 Повар, кондитер***

**Рабочая программа Учебной дисциплины**

 **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

2021 г.

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;правила электробезопасности, пожарной безопасности;правила охраны труда в организациях питания |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеиПрезентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности | Основы предпринимательской деятельностиОсновы финансовой грамотностиПравила разработки бизнес-плановПорядок выстраивания презентации |

|  |
| --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности**  |
| Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации  | **ЛР 13**  |
| Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.  | **ЛР 15**  |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы**  | **40** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 27 |
| лабораторные занятия  | - |
| практические занятия  | 12 |
| самостоятельная работа | 1 |
| **Дифференцированный зачет**  |  |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем в часах*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***Раздел 1*** | **Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания** | ***12*** |  |
|  | ***2*** |  |
| ***Тема 1.1*****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*.
 | *1* | ***ОК 1-7, 9-11******ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8******ПК 3.1-3.6******ПК 4.1-4.5******ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Характеристика основных типов предприятий общественного питания: *типы предприятий; классификация ресторанов, баров, кафе, столовых, закусочных, предприятий быстрого обслуживания, буфетов; специализация организаций питания*
 | *1* |
|  | ***10***  |  |
| ***Тема 1.2*****Принципы организации кулинарного и кондитерского 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.*
 | *1* | ***ОК 1-7, 9-11******ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8******ПК 3.1-3.6******ПК 4.1-4.5******ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Организация работы складских помещений*: виды складских помещений; оборудование складских помещений; правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.*
 | *2* |
| 1. Характеристика способов кулинарной обработки: *классификация и способы кулинарной обработки пищевых продуктов*
 | *1* |
| 1. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов: *характеристика организации рабочих мест повара.*
 | *1* |
| 1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции: *характеристика организации рабочих мест повара; особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях*
 | *1* |
| 1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции: *характеристика организации рабочих мест повара.*
 | *1* |
| 1. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе: *технологические линии и оборудование кулинарного цеха.*
 | *1* |
| 1. Организация работы кондитерского цеха*: организация рабочих мест по производству кондитерской продукции*
 | *1* |
| 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*
 | *1* |
| ***Раздел 2*** | ***Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства*** | ***15*** |  |
|  |  | **8** |  |
| ***Тема 2.1******Механическое оборудование*** | 1. Классификация механического оборудования: *основные части и детали машин; автоматика безопасности; универсальные приводы; назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления; правила безопасной эксплуатации*
 | *2* | ***ОК 1-7, 9-11******ПК 1.1-1.5*** ***ПК 3.1-3.6******ПК 4.1-4.5******ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов: *классификация и характеристика; назначение и устройство; правила безопасной эксплуатации*
 | *1* |
| 1. Оборудование для обработки мяса и рыбы: *классификация и характеристика; назначение и устройство; правила безопасной эксплуатации*
 | *1* |
| 1. Оборудование кондитерского цеха: *назначение и устройство; правила эксплуатации*
 | *1* |
| 1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров: н*азначение и устройство; правила безопасной эксплуатации*
 | *1* |
| 1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки: *виды вакуумных машин; правила безопасной эксплуатации*
 | *1* |
| 1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде: н*азначение, правила безопасной эксплуатации*
 | *1* |
|  |  | ***5*** |  |
| ***Тема 2.2******Тепловое оборудование*** | 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи: *характеристика основных способов нагрева; автоматика безопасности; правила безопасной эксплуатации*
 | *1* | ***ОК 1-7, 9-11******ПК 2.1-2.8******ПК 3.1-3.6******ПК 4.1-4.5******ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Варочное оборудование: *классификация; назначение и устройство; правила безопасной эксплуатации; пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты; назначение и устройство; правила безопасной эксплуатации*
 | *1* |
| 1. Жарочное-пекарное оборудование*: характеристика основных способов жарки и выпечки; классификация и устройство; правила безопасной эксплуатации.*
 | *1* |
| 1. Варочно-жарочное оборудование *характеристика основных способов жарки и варки; классификация и устройство; правила безопасной эксплуатации*
 | *1* |
| 1. Универсальное и водогрейное оборудование: н*азначение и устройство; правила безопасной эксплуатации; оборудование для раздачи пищи; классификация; назначение и устройство; правила безопасной эксплуатации*
 | *1* |
|  |  | ***2*** |  |
| ***Тема 2.3******Холодильное оборудование*** | ***1.*** Классификация и характеристика холодильного оборудования*: способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное); правила безопасной эксплуатации* | *1* | ***ОК 1-7, 9-11******ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8******ПК 3.1-3.6******ПК 4.1-4.5******ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены
 | *1* |
|  | ***Практические занятия:***  | ***12*** |  |
| 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).
 | 2 | ***ОК 1-7, 9-11******ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8******ПК 3.1-3.6******ПК 4.1-4.5******ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).
 | 2 |
| 1. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)
 | 2 |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.
 | 1 |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы
 | 1 |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования
 | *2* |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования
 | *2* |
| **Дифференцированный зачет** | ***1*** |  |
| ***Всего:*** | ***40*** |  |

***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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»
5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
6. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
	* 1. **Электронные издания:**
9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
11. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
12. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
13. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
14. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)
	* 1. **Дополнительные источники:**
15. 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.
16. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
17. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
18. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
19. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| **Знание:**классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;правила электробезопасности, пожарной безопасности;правила охраны труда в организациях питания. | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов.**Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* | ***Текущий контроль******при провдении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)****Промежуточная аттестация****в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* |
| **Умение:**организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям**-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* | ***Текущий контроль:****- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;**- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы**- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий****Промежуточная аттестация****:**- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*  |

 **Утверждаю:**

 Директор ГБПОУ ПАМТ им.И.И. Лепсе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В.Иванова

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.

 **Поурочно-тематический план**

**по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**в группе №10 I курс по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**на 2021-2022 ученый год**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование разделов, тем, лабораторных работ** | **Объем** **часов** |
| **Раздел 1** | **Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания** |  |
| **Тема 1.1** | **Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания** | **2** |
|  | Классификация, основные типы и классы предприятий общественного питания | 1 |
|  | Характеристика основных типов предприятий общественного питания | 1 |
| **Тема 1.2**  | **Принципы организации кулинарного и кондитерского производства** | **10** |
|  | Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства | *1* |
|  | Организация работы складских помещений  | *2* |
|  | Характеристика способов кулинарной обработки  | *1* |
|  | Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов  | *1* |
|  | Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции | *1* |
|  | Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции  | *1* |
|  | Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе | *1* |
|  | Организация работы кондитерского цеха | *1* |
|  | Организация реализации готовой кулинарной продукции | *1* |
| ***Раздел 2*** | ***Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства*** |  |
| **Тема 2.1**  | ***Механическое оборудование*** | **8** |
|  | Классификация механического оборудования | *2* |
|  | Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов | *1* |
|  | Оборудование для обработки мяса и рыбы | *1* |
|  | Оборудование кондитерского цеха | *1* |
|  | Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров | *1* |
|  | Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки | *1* |
|  | Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.  | *1* |
| **Тема 2.2**  | ***Тепловое оборудование*** | **5** |
|  | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи | *1* |
|  | Варочное оборудование | *1* |
|  | Жарочное-пекарное оборудование | *1* |
|  | Варочно-жарочное оборудование  | *1* |
|  | Универсальное и водогрейное оборудование | *1* |
| **Тема 2.3** | ***Холодильное оборудование***  | **1** |
|  | Классификация и характеристика холодильного оборудования | *1* |
|  | Самостоятельная работа | *1* |
|  | ***Практические занятия***  | ***12*** |
|  | 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).
 | 2 |
|  | 1. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).
 | 2 |
|  | 1. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)
 | 2 |
|  | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.
 | 1 |
|  | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы
 | 1 |
|  | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования
 | *2* |
|  | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования
 | *2* |
|  | Дифференцированный зачет | **1** |
|  | **Всего**  | **40** |

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.Е.Иванова

 Рассмотрено на заседании ПЦК

 Протокол № \_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 года

Руководитель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_Н.А.Жолтикова