

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по ТО  
Файзреева В.В.  
31 «августа» 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
ОП.03. Техническое оснащение организаций питания  
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Форма обучения: очная  
Квалификация выпускника:  
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины Техническое оснащение организаций питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828), Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональный стандарт 33.01 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); примерной образовательной программой Техническое оснащение организаций питания для профессиональных образовательных организаций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обсуждена и одобрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии:  
мастеров п/о и преподавателей  
профессиональных дисциплин

Протокол № 1  
« 21 » августа 2023 г.  
Председатель ПЦК:  
 Ломака Г.Л.

Разработчик:

1. Башлыкова Роза Муллануровна, преподаватель.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**4. КОНТРОЛЬ И ОТТЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

| Код ПК, ОК                   | Умения   | Знания   |
|------------------------------|--|--|
| <b>ПК 1.1-</b><br><b>1.4</b> | пределять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью  | - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации |
| <b>ПК 2.1-</b><br><b>2.8</b> | производства технологического  |  |
| <b>ПК 3.1-</b><br><b>3.7</b> | оборудования, инвентаря, инструментов;   | различных групп технологического оборудования;   |
| <b>ПК 4.1-</b><br><b>4.6</b> | организовывать рабочее место   | - принципы организации обработки   |
| <b>ПК 5.1-</b><br><b>5.6</b> | для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в   | сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;                                |
| <b>ПК 6.1-</b><br><b>6.4</b> | соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной  | - прогрессивные способы организации процессов  |
| <b>ОК 01</b>                 | безопасности;  | приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;   |
| <b>ОК 02</b>                 | готавливать к работе, использовать технологическое   | - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для  |
| <b>ОК 03</b>                 | оборудование по его назначению с учётом правил   | различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской  |
| <b>ОК 04</b>                 | техники безопасности, санитарии и пожарной   | продукции;   |
| <b>ОК 05</b>                 | безопасности, правильно  | - методики расчета производительности  |
| <b>ОК 06</b>                 | ориентироваться в экстренной   | технологического оборудования;   |
| <b>ОК 07</b>                 | ситуации   | - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами   |
| <b>ОК 09</b>                 | являть риски в области   | изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской   |
| <b>ОК 10</b>                 | безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устраниению;                              | продукции;   |
|                              | анализировать эффективность использования оборудования;  | - правила электробезопасности, пожарной безопасности;  |
|                              | планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; | - правила охраны труда в организациях питания  |
|                              | контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и  |  |

исправность приборов  
безопасности и измерительных  
приборов.

- оперативно взаимодействовать с  
работником, ответственным за  
безопасные и благоприятные  
условия работы на  
производстве;
- рассчитывать производственные  
мощности и эффективность работы  
технологического оборудования  
и проводить инструктаж по безопасной  
эксплуатации технологического  
оборудования

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | <b>72</b>   |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | <b>72</b>   |
| в том числе:   |             |
| теоретическое обучение   | 47          |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                            | 7           |
| практические занятия (если предусмотрено)                            | 8           |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                        | -           |
| Самостоятельная работа   | 2           |
| Консультации   | 2           |
| Промежуточная аттестация <sup>2</sup>                                | 6           |

<sup>1</sup>Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

<sup>2</sup>Проводится в форме дифференцированного зачета

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций                             |
|---|--|-------------|--|
| 1   | 2  | 3           | 4  |
| <b>Введение</b>   | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p> | 2           | ОК1-7,9,Ю  |
| <b>Раздел 1</b>   | <b>Механическое оборудование</b>   | 18          |  |
| <b>Тема 1.1.</b><br><b>Классификация механического оборудования</b>                       | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.</p> <p>Понятие о передачах. Понятие об электроприводах</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>   | 1           | ОК1-7,9,Ю ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 |
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Универсальные приводы.</b><br><b>Универсальные кухонные машины</b> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..</p> <p>Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных</p>   | 2           | ОК1-7,9,Ю ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|   | материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений  |   |  |
| <b>Тема 1.3.</b><br><b>Оборудование для обработки овощей, плодов</b>                | <b>Содержание учебного материала</b><br><br>Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 | ОК1-7,9,Ю ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4 |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b><br><br>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов   | 1 |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений  | 1 |  |
| <b>Тема 1.4.</b><br><b>Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b><br><br>Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  | 2 | ОК1-7,9,Ю ПК 1.1-1.4 ПК 6.4            |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b><br><br>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы   | 1 |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений  | 1 |  |
| <b>Тема 1.5.</b><br><b>Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br><br>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации   | 2 | ОК1-7,9,Ю ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений  | 2 |  |
| <b>Тема 1.6.</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2 | ОК1-7,9,Ю                              |

|   |   |    |  |
|---|---|----|--|
| <b>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>                                   | Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации   |    | <b>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>           |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений         |    |  |
| <b>Тема 1.7.</b><br><b>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации  | 2  | <b>ОК1-7,9,Ю ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4</b> |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений         |    |  |
| <b>Тема 1.8.</b><br><b>Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b><br>Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации                       | 2  | <b>ОК1-7,9,Ю ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>                                  |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b><br>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья  | 1  |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений         | 1  |  |
|   |   |    |  |
| <b>Раздел 2.</b>  | <b>Тепловое оборудование</b>  | 22 | <b>ОК1-7,9,Ю ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>            |
| <b>Тема 2.1.</b><br><b>Классификация теплового оборудования</b>                               | <b>Содержание учебного материала</b><br>Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации | 2  |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных  |    |  |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|   | (профессиональных задач); подготовка сообщений   |   |  |
| <b>Тема 2.2.</b><br><b>Варочное оборудование</b>                    | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p> | 2 | ОК1-7,9,Ю ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 |
| <b>Тема 2.3.</b><br><b>Жарочное оборудование</b>                    | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>  | 2 | ОК1-7,9,Ю ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 |
| <b>Тема 2.4.</b><br><b>Многофункциональное оборудование</b>         | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>   | 2 | ОК1-7,9,Ю ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 |
| <b>Тема 2.5.</b><br><b>Универсальное и водогрейное оборудование</b> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p>   | 2 | ОК1-7,9,Ю ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5        |

|   |  |           |  |
|---|--|-----------|--|
|   | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений   |           | <b>ПК 6.4</b>  |
| <b>Тема 2.6.</b><br><b>Оборудование для бариста</b>                                   | <b>Содержание учебного материала</b><br><br>Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2         | <b>ОК1-7,9,Ю ПК 4.1-4.5 ПК 6.4</b>   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений                |           |  |
| <b>Тема 2.7.</b><br><b>Оборудование для раздачи пищи</b>                              | <b>Содержание учебного материала</b><br><br>Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мarmиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  | 2         | <b>ОК1-7,9,Ю ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4</b>                                  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений                |           |  |
| <b>Тема 2.8. СВЧ-аппараты</b>   | <b>Содержание учебного материала</b><br><br>Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.  | 2         | <b>ОК1-7,9,Ю ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4</b>                           |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений                |           |  |
| <b>Раздел 3</b>   | <b>Холодильное оборудование</b>  | <b>10</b> |  |
| <b>Тема 3.1</b><br><b>Классификация</b><br><b>холодильного</b><br><b>оборудования</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br><br>Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования<br><br>Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.<br><br>Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования  | 2         | <b>ОК1-7,9,Ю ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b> |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных   |           |  |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | (профессиональных задач); подготовка сообщений  |   |  |
| <b>Тема 3.2</b><br><b>Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2   | <b>ОК1-7,9,Ю ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b> |
|   | Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации   |   |  |
|   | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены   |   |  |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |   |  |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования   |   |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |   |  |
| <b>Тема 3.3</b><br><b>Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b>                     | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2   | <b>ОК1-7,9,Ю ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b> |
|   | Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации   |   |  |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |   |  |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки  |   |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |   |  |
|   | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |  |
| <b>Тема 3.4.</b><br><b>Льдогенераторы</b>   | Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации  | 2   | <b>ОК1-7,9,Ю ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4</b>                       |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |   |  |
|   | <b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>   |   |  |
| <b>Раздел 4.</b>  | <b>Тема 4.1.</b><br><b>Классификация организаций питания</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>12</b>  |
|   |   | Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования |  |

|   |   |    |  |
|---|---|----|--|
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений   |    | <b>ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>   |
| <b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения</p> <p>Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства</p> <p>Кухня организаций питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни</p> <p>Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе</p> <p>Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> <p>Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов</p> <p>Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов</p> <p>Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br/>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p> | 4  | <b>ОК1-7,9,Ю ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b> |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   |   | 6  |  |
| <b>Консультации</b>   |   | 2  |  |
| <b>Всего:</b>   |   | 72 |  |

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

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

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», 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, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, 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

##### **1.2.1. Печатные издания:**

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.: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=>]

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>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования, - Введ. 201501-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения, - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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://ohranatmda.m/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatmda.m/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

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», 2018.-416с

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», 2017. - 336 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. - 13-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 320 с

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», 2017. - 432 с.

#### **1.2.2. Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=l>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](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](http://www.restoracia.ru)

#### **1.2.3. 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», 2019 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов,- М.: «Ресторанные ведомости», 2017,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов,- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов,- М.: «Ресторанные ведомости», 2018 - 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов,- М.: «Ресторанные ведомости», 2019- 162 с.

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

| <b>Результаты обучения</b>  | <b>Критерии оценки</b>   | <b>Формы и методы оценки</b>   |
|---|--|--|
| <p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правила</li> </ul> | <p>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</p> | <p><b>Текущий контроль</b><br/><b>при проведении:</b><br/>-письменного/устного опроса;<br/>-тестирования;<br/>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме дифференцированного зачета в виде:<br/>-письменных/ устных ответов,<br/>-тестирования</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>  |  |  |
| <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных</li> </ul> </li> </ul> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul> |

и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования

проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования