

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области  
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

**Уровень профессионального образования** среднее профессиональное образование в рамках реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 – «Поварское и кондитерское дело»

Новомосковск 2018

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий» (далее ГПОУ ТО «НТПБ»)

Разработчик:

Пономарева Наталья Михайловна, преподаватель ГПОУ ТО «НТПБ»

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» рассмотрена на заседании методического объединения ГПОУ ТО «НТПБ» протокол № 3 от «28» декабря 2018 года и утверждена протоколом педагогического совета № 5 от «28» декабря 2018 года, введена в действие приказом директора № 21 - осн. от «25» января 2019 года.

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» .....	4
2. Структура и содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» .....	8
3. Информационное обеспечение обучения по общепрофессиональной дисциплине «Техническое оснащение организаций питания» .....	18
4. контроль и оценка результатов освоения рабочей программы общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»....	21

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. 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. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	<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</li> </ul>	<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; методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной,</li> </ul>

<p>экстренной ситуации</p> <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 и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- 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;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>
---	---

<b>ОК 01</b>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<b>ОК 02</b>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<b>ОК 03</b>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

<b>ОК 04</b>	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
<b>ОК 05</b>	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
<b>ОК 06</b>	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<b>ОК 07</b>	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК 09</b>	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) Писать простые связные сообщения на знакомые или	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности Особенности произношения Правила чтения текстов профессиональной направленности

	интересующие профессиональные темы	
--	------------------------------------	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	78
<i>Самостоятельная работа<sup>1</sup></i>	
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>78</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	30
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-

<sup>1</sup>) Самостоятельная работа в рамках примерной программы может быть не предусмотрена, но при разработке рабочей программы вводится за счет вариативной части. Объем часов на самостоятельную работу - не более 20 процентов для профессий и не более 30 процентов для специальностей.



## 2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК1-7,9,10</b>
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин.	1	
	Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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 1</b>	<b>Механическое оборудование</b>		<b>ОК1-7,9,10</b>
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ПК 1.1-1.4</b>
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1	<b>ПК 3.1-3.5</b>
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	1	<b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<b>ОК1-7,9,10</b>
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	1	<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 3.1-3.5</b>

<p><i>Универсальные приводы.</i> <i>Универсальные кухонные машины</i></p>	<p>Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации</p>	<p>2</p>	<p><i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ПК 6.4</i></p>
---	---	----------	--

	<p><b><i>Тематика практических занятий.</i></b></p>		
	<p>Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин</p>	<p>1</p>	
	<p><b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b> 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>	<p>-</p>	
<p><b><i>Тема 1.3.</i></b> <b><i>Оборудование для обработки овощей, плодов</i></b></p>	<p><b><i>Содержание учебного материала</i></b></p>	<p>2</p>	<p><b><i>ОК1-7,9,10</i></b> <b><i>ПК 1.1-1.4</i></b> <b><i>ПК 3.1-3.5</i></b> <b><i>ПК 6.4</i></b></p>
	<p>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</p>	<p>1</p>	
	<p><b><i>Тематика практических занятий</i></b></p>		
	<p>1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов</p>	<p>1</p>	
	<p><b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b> 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>	<p>-</p>	
<p><b><i>Тема 1.4.</i></b> <b><i>Оборудование для обработки мяса, рыбы</i></b></p>	<p><b><i>Содержание учебного материала</i></b></p>	<p>3</p>	<p><b><i>ОК1-7,9,10</i></b> <b><i>ПК 1.1-1.4</i></b> <b><i>ПК 6.4</i></b></p>
	<p>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</p>	<p>2</p>	
	<p><b><i>Тематика практических занятий.</i></b></p>		

	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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 1.5.</b> <b>Оборудование для нарезки хлеба,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b>
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной	2	
<b>гастрономических товаров</b>	эксплуатации		<b>ПК 6.4</b>
	<b>Тематика практических занятий.</b>		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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 1.6.</b> <b>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.7</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Тематика практических занятий.</b>		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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> <b>Оборудование для тонкого измельчения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b>
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Тематика практических занятий.</b>		

<i>продуктов в замороженном виде</i>	<i>1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</i>	1	<i>ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6</i>
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	<i>ПК 6.4</i>
<i>Тема 1.8. Оборудование для подготовки</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	3	<i>ОК1-7,9,10</i>
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания.	2	<i>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>

<i>кондитерского сырья</i>	Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		<i>ПК 6.4</i>
	<i>Тематика практических занятий.</i>		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	1	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
<i>Раздел 2.</i>	<i>Тепловое оборудование</i>		<i>ОК1-7,9,10</i>
<i>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	<i>ПК 2.1-2.8</i>
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене.	1	<i>ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5</i>
	Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	<i>ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</i>
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
	<i>Содержание учебного материала</i>	3	<i>ОК1-7,9,10</i>

<b>Тема 2.2. Варочное оборудование</b>	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	2	<b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	<b>Тематика практических занятий.</b>		
	<b>1. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования</b>	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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 2.3. Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	<b>Тематика практических занятий.</b>		
	<b>1. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
	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 2.4. Многофункциональное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Тематика практических занятий.</b>		
	<b>1. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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 2.5. Универсальное и</b>			<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>	3	

<i>водогрейное оборудование</i>	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	<i>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</i>
	<b>Тематика практических занятий.</b>		
	<b>I. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования</b>	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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 2.6. Оборудование для бариста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<i>ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4</i>
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Тематика практических занятий.</b>		
	<b>I. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	<i>ОК1-7,9,10</i>
<b>Оборудование для раздачи пищи</b>	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	<i>ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4</i>
	<b>Тематика практических занятий.</b>		
	<b>I. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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>	4	<i>ОК1-7,9,10</i>

<b>Тема 2.8. СВЧ-аппараты</b>	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2	<b>ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5</b>
	<b>Тематика практических занятий.</b>		<b>ПК 5.2</b>
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	2	<b>ПК 6.4</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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>Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	<b>ОК1-7,9,10</b>
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования	1	<b>ПК 1.1-1.5</b>
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.	1	<b>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5</b>
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	1	<b>ПК 4.1-4.5</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	<b>ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	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 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	<b>ОК1-7,9,10</b>
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1	<b>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</b>
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	<b>ПК 3.1-3.5</b>
	<b>Тематика практических занятий.</b>		<b>ПК 4.1-4.5</b>
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	<b>ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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 3.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	<b>ОК1-7,9,10</b>

<b>Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b>	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1	<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i>
	<b>Тематика практических занятий.</b>		<i>ПК 3.1-3.5</i>
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	2	<i>ПК 4.1-4.5</i>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	<i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ПК 6.4</i>
<b>Тема 3.4. Льдогенераторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	<i>ОК1-7,9,10</i>
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1	<i>ПК 1.1-1.5</i>
	<b>Тематика практических занятий.</b>		<i>ПК 3.1-3.5</i>
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	2	<i>ПК 4.1-4.5</i>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	<i>ПК 6.4</i>
<b>Раздел 4.</b>	<b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>		
<b>Тема 4.1. Классификация организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<i>ОК1-7,9,10</i>
	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	2	<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.5</i> <i>ПК 4.1-4.5</i>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	<i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ПК 6.4</i>
<b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	<i>ОК1-7,9,10</i>
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	1	<i>ПК 1.1-1.5</i>
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	1	<i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.5</i> <i>ПК 4.1-4.5</i>



<b>кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни	1	<b>ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>	
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе	1		
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции	1		
	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	1		
	<b>Тематика практических занятий.</b>			
	1. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2		
	2. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2		
	3. Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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>Всего:</b>		78		

*По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).*

### **3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ по ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»**

Перечень печатных и/или электронных образовательных и информационных ресурсов, рекомендуемых для использования в образовательном процессе учебных изданий. Оформление перечня в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).

#### **Основные источники**

##### **Печатные издания**

1. 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>
2. 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>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 201601-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. 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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2016
12. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания. Учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2018
13. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012. - 176 с.
14. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко. - М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012. - 416 с
15. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина. - М.: «Академия», Мастерство», 2012.- 432 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. - Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

#### **Интернет-источники:**

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

[www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)



#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Знание:</b> 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; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>

изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания		
---	--	--

<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; 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 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 и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul>
--	--	--

<p>исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li><li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li></ul>		
---	--	--