

Министерство сельского хозяйства РФ  
Мичуринский филиал  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**дисциплины**  
**ОП.03. «Техническое оснащение организаций питания»**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Брянск, 2024

ББК 74.57

Р 13

**Согласована:**

Зав. библиотекой

\_\_\_\_\_ Ильютенко С. Н.

23.05.2024 г.

**Рассмотрена и**

**рекомендована:**

ЦМК профессиональных  
модулей

Протокол № 9

от 23.05.2024 г.

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ Демченко Н.И.

**Утверждаю:**

Зам. директора по учебной  
работе центра СПО

\_\_\_\_\_ Панаскина Л. А.

23.05.2024 г.

Р 13

Рабочая программа дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение организаций питания» / Сост. Е.В. Чавыкина. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2024.- 26 с.

Рабочая программа дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение организаций питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Мичуринский филиал  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского  
филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ББК 74.57

© Чавыкина Е.В., 2024

© Мичуринский филиал

ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины .....	4
2. Структура и содержание дисциплины .....	9
3. Условия реализации рабочей программы дисциплины .....	20
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....	22

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

## **1.1. Область применения рабочей программы дисциплины**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина ОП.03. «Техническое оснащение организаций питания» относится к общепрофессиональному циклу.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
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. ОК 01.-07. ОК 09.-11.	- У1 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - У2 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - У3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности,	- З1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - З2 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - З3 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - З4 правила выбора

	<p>санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- У4 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- У5 оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- У6 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;</li> <li>- У7 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>- У8 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</li> <li>- У9 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- У10 планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма.</li> </ul>	<p>технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 35 методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- 36 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- 37 правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- 38 правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>80</b>
<b>В том числе во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>72</b>
теоретическое обучение	42 (+ 2 ч. консульт.)
практические занятия	28
Из них в форме практической подготовки	28
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

### 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент рабочей программы, результаты обучения (освоенные умения и знания)
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 1.- 7. ОК 9.- 11. З1</b>
	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.		
<b>Раздел 1 Механическое оборудование</b>		<b>22</b>	<b>ПК 1.1.-1.4. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.5. ПК 6.1-6.4. ОК 1.- 7. ОК 9.-11. З1</b>
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования. Универсальные приводы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	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.		
<b>Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>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. ОК 1.- 7. ОК 9.-11. З1-З8</b>
	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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	<b>У1-У10; З1-З8</b>
<b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.	<b>2</b>		

<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.2. ПК 2.6.-2.8. ПК 3.1.,3.4-3.7. ПК 6.1-6.4. ОК 1.- 7. ОК 9.-11. 31-38</b>
	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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	<b>2</b>	
<b>Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>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. ОК 1.- 7. ОК 9.-11. 31-38</b>
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	<b>2</b>	

<b>Тема 1.5.</b> <b>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1.-1.4.</b> <b>ПК 2.1.-2.8.</b> <b>ПК 3.1.-3.7.</b> <b>ПК 4.1.-4.6.</b> <b>ПК 5.1.-5.6.</b> <b>ПК 6.1-6.4.</b> <b>ОК 1.- 7.</b> <b>ОК 9.-11.</b> <b>31-38</b>  <b>У1-У10; 31-38</b>
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	<b>2</b>	
<b>Тема 1.6.</b> <b>Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 5.1.-5.6.</b> <b>ПК 6.1-6.4.</b> <b>ОК 1.- 7.</b> <b>ОК 9.-11.</b> <b>31-38</b>  <b>У1-У10; 31-38</b>
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	<b>2</b>	
<b>Раздел 2.</b> <b>Тепловое оборудование</b>		<b>24</b>	<b>ПК 1.1.-1.4.</b> <b>ПК 2.1.-2.8.</b> <b>ПК 3.1.-3.7.</b>
<b>Тема 2.1.</b> <b>Классификация теплового оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 4.1.-4.6.</b> <b>ПК 5.1.-5.6.</b> <b>ПК 6.1-6.4.</b> <b>ОК 1.- 7.</b> <b>ОК 9.-11.</b> <b>31-38</b>
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла		

	и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
<b>Тема 2.2. Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>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. ОК 1.- 7. ОК 9.-11. 31-38</b>  <b>У1-У10; 31-38</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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	<b>2</b>	
<b>Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>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. ОК 1.- 7. ОК 9.-11. 31-38</b>  <b>У1-У10; 31-38</b>
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4. Многофункциональное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>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.</b>
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		

	<b>Тематика практических занятий</b>	2	ОК 1.- 7. ОК 9.-11. 31-38
	<b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2	У1-У10; 31-38
<b>Тема 2.5.</b> <b>Универсальное и водогрейное оборудование.</b> <b>Оборудование для бариста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	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. ОК 1.- 7. ОК 9.-11. 31-38  У1-У10; 31-38
	Универсальное и водогрейное оборудование. 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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2	
<b>Тема 2.6.</b> <b>Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	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. ОК 1.- 7. ОК 9.-11. 31-38
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
<b>Тема 2.7.</b> <b>СВЧ-аппараты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	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.
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила		

	безопасной эксплуатации.		<b>ПК 6.1-6.4.</b> <b>ОК 1.- 7.</b> <b>ОК 9.-11.</b> <b>31-38</b> <b>У1-У10</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	2	
<b>Раздел 3</b> <b>Холодильное оборудование</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 3.1.</b> <b>Классификация холодильного оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1.-1.4.</b> <b>ПК 2.1.-2.8.</b> <b>ПК 3.1.-3.7.</b> <b>ПК 4.1.-4.6.</b> <b>ПК 5.1.-5.6.</b> <b>ПК 6.1-6.4.</b> <b>ОК 1.- 7.</b> <b>ОК 9.-11.</b> <b>31-38</b>
	Классификация и характеристика торгового-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
<b>Тема 3.2.</b> <b>Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1.-1.4.</b> <b>ПК 2.1.-2.8.</b> <b>ПК 3.1.-3.7.</b> <b>ПК 4.1.-4.6.</b> <b>ПК 5.1.-5.6.</b> <b>ПК 6.1-6.4.</b> <b>ОК 1.- 7.</b> <b>ОК 9.-11.</b> <b>31-38</b>
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
<b>Тема 3.3.</b> <b>Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1.-1.4.</b> <b>ПК 2.1.-2.8.</b> <b>ПК 3.1.-3.7.</b> <b>ПК 4.1.-4.6.</b> <b>ПК 5.1.-5.6.</b> <b>ПК 6.1-6.4.</b> <b>ОК 1.- 7.</b> <b>ОК 9.-11.</b> <b>31-38</b>
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Льдогенераторы. Устройство,		

	принципы действия, правила безопасной эксплуатации		<b>У1-У10; 31-38</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	2	
	<b>Практическое занятие</b> Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов.	2	
<b>Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 4.1. Классификация организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>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. ОК 1.- 7. ОК 9.-11. 31-38</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>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	<b>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.</b>
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции,		

<b>производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>	потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения		<b>ОК 1.- 7. ОК 9.-11. 31-38</b>
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
<b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач по техническому оснащению	2		

	зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов, по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов		
	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 и сообщений	8	
<b>Консультация</b>		2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>			<b>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. ОК 01.-07. ОК 09.-11. У 1-10 З 1-8</b>
<b>Всего:</b>		<b>80</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение реализации рабочей программы**

Для реализации рабочей программы дисциплины 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), ноутбук ASUS K50AF с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: Microsoft Windows 7(Контракт №0327100004511000026-45788 от 06.06.2011), Libre Office(бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс Браузер (бесплатное\свободно распространяемое); экран Projecta Slim Screen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey; мультимедийный проектор Ben QProjector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D), учебно-методическим комплексом дисциплины «Техническое оснащение организаций питания».

**Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 26**, оснащенный оборудованием:

стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ALTA Wing B730 MDi3-3225 мониторView Sonic– 13 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010(договор 14-0512 от 25.05.2012), Конструктор тестов 3.1(договор 697994-M26 от 01.12.2009), КОМПАС-3D (сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), ProjectExpert (договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta Slim Screen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор Ben QProjector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D).

**Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки):** столы и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, персональные компьютеры АРМ тип 4 ALTA – 3шт. с выходом в сеть Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета, библиотечный фонд.

Программное обеспечение: Microsoft Windows XP, Libre Office (бесплатное\свободно распространяемое), графический редактор Gimp (бесплатное\свободно распространяемое), СПС «Консультант Плюс» ( договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт»(контракт 120 от 30.07.2015), Inkscape Project (бесплатное\свободно распространяемое), Налогоплательщик

ЮЛ(бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Math Cad Edu(договор 06-1113 от 15.11.2013). МФУ Sharp AR-5316.

**Учебно-методическое обеспечение:** учебно-методический комплекс дисциплины «Техническое оснащение организаций питания», включающий учебное пособие, практикум, методические указания по изучению дисциплины.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы**

Для реализации рабочей программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые ФУМО для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Основные источники (ОИ):**

1 Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-8248-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173795>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-8950-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185898>. — Режим доступа: для авториз. пользователей..

3. Васюкова, А. Т., Оборудование пищевых предприятий. : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-406-09707-6. — URL: <https://book.ru/book/943648>. — Текст : электронный..

4. Современное оборудование предприятий питания. Краткий курс : учебное пособие / составители И. В. Иванова [и др.]. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2020. — 79 с. — ISBN 978-5-94664-423-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202058> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Борисова, А. В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Инновационное оборудование : учебное пособие / А. В. Борисова. — Самара : Самарский государственный технический университет, 2021. — 342 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/122214.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/122214>

### 3.2.2. Дополнительные источники (ДИ):

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. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников. — Кемерово : КемГУ, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-8353-2634-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156111>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Гумеров, Т. Ю. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник. — Казань : Издательство КНИТУ, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-7882-2971-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/121006.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### 3.2.3. Интернет-ресурсы (И-Р):

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>. — Загл. с экрана.

2. Технологии дефростации и заморозки finncold, sairem и afos [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.kometos.ru/Catalog.aspx?cat=2>. - Загл. с экрана.

3. Использование инъекторов и массажеров “Suhner” для производства деликатесов из мяса, птицы и рыбы. [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.antes.ru/articles/8.html>. - Заглавие с экрана

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, устных опросов а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований и др.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<b>Умения:</b>	
определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения заданий на экзамене
организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуску в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения заданий на экзамене
подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения заданий на экзамене
выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения заданий на экзамене
оценивать эффективность использования оборудования;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения заданий на экзамене
контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего

исправность приборов безопасности и измерительных приборов;	контроля, экспертная оценка выполнения заданий на экзамене
оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения заданий на экзамене
рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения заданий на экзамене
проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения заданий на экзамене
планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения заданий на экзамене
<b>Знания:</b>	
классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене
принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене
прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене

правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене
методики расчета производительности технологического оборудования;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене
способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене
правила электробезопасности, пожарной безопасности;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене
правила охраны труда в организациях питания	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене

### **Критерии оценок:**

Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

Точность оценки, самооценки выполнения

Соответствие требованиям инструкций, регламентов

Рациональность действий и т.д.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения проверяют у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания, но и сформированность общих и профессиональных компетенций.

## Технологии формирования общих компетенций

Код и содержание общих компетенций	Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиа-ресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Демонстрация ответственности за принятые решения, обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения, обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных).
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотность устной и письменной речи, ясность формулирования и изложения мыслей.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Соблюдение норм поведения во время учебных занятий.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной

	деятельности согласно формируемым умениям.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства.