

*Э*

Министерство образования Саратовской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Энгельсский политехникум»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03. Техническое оснащение организаций питания**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
для специальностей социально-экономического профиля  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
на базе основного общего образования  
с получением среднего общего образования

2020 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего специального образования по специальности (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело: Приказ Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016 г.

**РАССМОТРЕНО** на заседании предметно-цикловой комиссии

СЦ - Животноводство  
гидротехника

Протокол № 9, дата «12» РФ 2020 г.  
Председатель комиссии Кириллова Е.П.

Протокол № \_\_, дата «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Протокол № \_\_, дата «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Протокол № \_\_, дата «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_

**ОДОБРЕНО** методическим советом техникума

Протокол № 8 от «25» 05 2020 г.  
Председатель Дудя / Дудяков О.А.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель \_\_\_\_\_

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель \_\_\_\_\_

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель \_\_\_\_\_

Составитель Старостина А.А., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Рецензенты:

Внутренний  
Носачева Н.П., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Внешний

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ-<br/>ПЛИНЫ</b>                   | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИС-<br/>ЦИПЛИНЫ</b>                 | <b>6</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>  | <b>10</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАМ-<br/>МЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>12</b> |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

## 1.1. Область применения

Программа учебной дисциплины является частью 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,<br>ОК   | Умения   | Знания  |
|---|--|---|
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 09<br>ОК 10 | <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</li> <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</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;</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 электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>графиков технического обслуживания оборудования и 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</li></ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> |  |
|--|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

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

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной программы                               | 88          |
|   |             |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 80          |
| в том числе:  |             |
| теоретическое обучение  | 50          |
| лабораторные занятия  | -           |
| практические занятия  | 28          |
| курсовая работа   | -           |
| Самостоятельная работа  | 8           |
| Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой             | 2           |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение организаций о питания

| Наименование разделов и тем   | Номер уч. занятия | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем часов | Уровень освоения | Осваиваемые элементы компетенций                 |
|---|-------------------|--|-------------|------------------|--|
| 1   |                   | 2  | 3           | 4                | 5  |
| Введение  |                   | <b>Содержание учебного материала</b>   |             |                  | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4                         |
|   | 1.                | 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.   | 2           | 2                | ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
| <b>Раздел 1</b>   |                   | <b>Механическое оборудование</b>   |             |                  |  |
| <b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>             |                   | <b>Содержание учебного материала</b>   |             |                  | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4                         |
|   | 2.                | Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах  | 2           | 2                | ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
| <b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b> |                   | <b>Содержание учебного материала</b>   |             |                  | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4                         |
|   | 3.                | Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации | 2           | 2                | ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
|   |                   | <b>Тематика практических занятий</b>   |             |                  |  |

|  |    |   |   |   |  |
|--|----|---|---|---|--|
|  | 4. | Практическое занятие № 1.Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин  | 2 | 3 |  |
| <b>Тема 1.3.<br/>Оборудование для обработки овощей, плодов</b> |    | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 6.4 |
|  | 5. | Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелесочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 | 2 |  |
|  |    | <b>Тематика практических занятий</b>  |   |   |  |
|  | 6. | Практическое занятие №2.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для измельчения продуктов в замороженном виде   | 2 | 3 |  |
| <b>Тема 1.4.<br/>Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>     |    | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 6.4               |
|  | 7. | Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлеформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации   | 2 | 2 |  |
|  |    | <b>Тематика практических занятий</b>  |   |   |  |
|  | 8. | Практическое занятие №3.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы  | 2 | 3 |  |
| <b>Тема 1.5.<br/>Оборудова-</b>                                |    | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2 | 2 | ОК1-7,9,10<br>ПК 3.1-3.5                         |



|   |     |   |   |   |  |
|---|-----|---|---|---|--|
| ние для нарезки хлеба, гастрономических товаров                                 | 9.  | Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                              | 2 | 2 | ПК 4.1-4.5<br>ПК 6.4   |
|   |     | <b>Тематика практических занятий</b>  |   |   |  |
|   | 10. | Практическое занятие №4.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.   | 2 | 3 |  |
| Тема 1.6.<br>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки               |     | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.7<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
|   | 11. | Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации   | 2 | 2 |  |
| Тема 1.7.<br>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде |     | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.4 |
|   | 12. | Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации  | 2 | 2 |  |
| Тема 1.8.<br>Оборудование для подготовки кондитерского сырья                    |     | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4   |
|   | 13. | Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации | 2 | 2 |  |
|   |     | <b>Тематика практических занятий</b>  |   |   |  |
|   | 14. | Практическое занятие №5.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья   | 2 | 3 |  |

|   |            |   |   |   |  |
|---|------------|---|---|---|--|
|   |            | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>1. Работа над учебным материалом «Правила эксплуатации оборудования на ПОП», ответы на контрольные вопросы   | 2 |   |  |
| <b>Раздел 2.</b>                                      |            | <b>Тепловое оборудование</b>  |   |   |  |
| <b>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования</b> |            | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
|   | <b>15.</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           | 2 | 2 |  |
| <b>Тема 2.2. Варочное оборудование</b>                |            | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
|   | <b>16.</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 | 2 |  |
| <b>Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>                |            | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
|   | <b>17.</b> | Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации  | 2 | 2 |  |
|   |            | <b>Тематика практических занятий</b>  |   |   |  |
|   | <b>18.</b> | Практическое занятие №6. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования   | 2 | 3 |  |
| <b>Тема 2.4. Многофункциональное оборудование</b>     |            | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5                         |
|   | <b>19.</b> | Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  | 2 | 2 |  |

|   |            |  |   |   |  |
|---|------------|--|---|---|--|
| ние   |            |  |   |   | ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4                             |
| <b>Тема 2.5.<br/>Универсальное и водогрейное оборудование</b> |            | <b>Содержание учебного материала</b>   |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8                         |
|   | <b>20.</b> | Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                     | 2 | 2 | ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
| <b>Тема 2.6.<br/>Оборудование для бариста</b>                 |            | <b>Содержание учебного материала</b>   |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 4.1-4.5                         |
|   | <b>21.</b> | 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 | 2 | ПК 6.4   |
|   |            | <b>Тематика практических занятий</b>   |   |   |  |
|   | <b>22.</b> | Практическое занятие №7. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста   | 2 | 3 |  |
| <b>Тема 2.7.<br/>Оборудование для раздачи пищи</b>            |            | <b>Содержание учебного материала</b>   |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8                         |
|   | <b>23.</b> | Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  | 2 | 2 | ПК 4.1-4.5<br>ПК 6.4                             |
| <b>Тема 2.8.<br/>СВЧ-аппараты</b>                             |            | <b>Содержание учебного материала</b>   |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8                         |
|   | <b>24.</b> | Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.  | 2 | 2 | ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.2                             |
|   |            | <b>Тематика практических занятий</b>   |   |   | ПК 6.4   |
|   | <b>25.</b> | Практическое занятие №8. Изучение правил безопасной эксплуатации   | 2 | 3 |  |

|   |     |  |   |   |  |
|---|-----|--|---|---|--|
|   |     | СВЧ-аппаратов  |   |   |  |
|   | 26. | Практическое занятие №9.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования пароконвектомата, термомиксов   | 2 | 3 |  |
|   |     | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>2.Изучение нормативных материалов   |   |   |  |
| <b>Раздел 3</b>   |     | <b>Холодильное оборудование</b>  |   |   |  |
| <b>Тема 3.1</b><br><b>Классификация холодильного оборудования</b>                               |     | <b>Содержание учебного материала</b>   |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
|   | 27. | Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования<br>Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.   | 2 | 2 |  |
|   | 28. | Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования  | 2 | 2 |  |
|   |     | <b>Тематика практических занятий</b>   |   |   |  |
|   | 29. | Практическое занятие №10.Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования   | 2 | 3 |  |
| <b>Тема 3.2</b><br><b>Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b> |     | <b>Содержание учебного материала</b>   |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
|   | 30. | Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации<br>Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | 2 | 2 |  |
| <b>Тема 3.3</b><br><b>Шкафы интенсивного</b>  |     | <b>Содержание учебного материала</b>   |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8   |
|   | 31. | Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки).<br>Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации   | 2 | 2 |  |

|  |            |   |   |   |  |
|--|------------|---|---|---|--|
| охлаждения<br>(шоковой<br>заморозки)                                     |            |   |   |   | ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4   |
|  |            | <b>Тематика практических занятий</b>  |   |   |  |
|  | <b>32.</b> | Практическое занятие №11.Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки   | 2 | 3 |  |
| <b>Тема 3.4.<br/>Льдогенера-<br/>торы</b>                                | <b>33.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 6.4                             |
|  |            | Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации  | 2 | 2 |  |
|  |            | <b>Тематика практических занятий</b>  |   |   |  |
|  | <b>34.</b> | Практическое занятие №12.Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов  | 2 | 3 |  |
| <b>Раздел 4.</b>   |            | <b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>   |   |   |  |
| <b>Тема 4.1.<br/>Классифи-<br/>кация орга-<br/>низаций пи-<br/>тания</b> |            | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
|  | <b>35.</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 | 2 | 2 |  |
| <b>Тема 4.2.</b>   |            | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   | ОК1-7,9,10   |

|   |            |   |                      |   |  |
|---|------------|---|----------------------|---|--|
| <b>Организа-<br/>ция и техни-<br/>ческое<br/>оснащение<br/>процессов<br/>кулинарного<br/>и кондитер-<br/>ского произ-<br/>водства и<br/>реализации<br/>готовой<br/>продукции в<br/>организа-<br/>циях питания</b> | <b>36.</b> | Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения<br>Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства<br>Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни   | 2                    | 2 | ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
|   | <b>37.</b> | Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе<br>Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции<br><br>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 | 2                    | 2 |  |
|   |            | <b>Тематика практических занятий</b>  |                      |   |  |
|   | <b>38.</b> | Практическое занятие №13. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов   | 2                    | 3 |  |
|   | <b>39.</b> | Практическое занятие №14. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов   | 2                    | 3 |  |
|   |            | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>3. Решение задач и упражнений по образцу «Техническое оснащение зон ПОП»;  | <b>2</b><br><b>2</b> |   |  |

|  |  |  |           |  |  |
|--|--|--|-----------|--|--|
|  |  | 4.Решение ситуационных производственных (профессиональных задач) |           |  |  |
| <b>40.Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)</b> |  |  | <b>2</b>  |  |  |
| <b>Всего:</b>  |  |  | <b>88</b> |  |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины имеются 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 имеет 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.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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. 2015-01-01. - 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://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

2. 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/Шоколадье».

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», 2016. – 416 с



Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 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», 2016. – 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», 2016. – 432 с.

### **1.2.2. Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
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», 2016 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2016,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2016 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2016 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2016–162 с.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

| Результаты обучения  | Критерии оценки  | Формы и методы оценки  |
|--|--|--|
| <p><b>Знание:</b></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 электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</li> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% 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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul> <p>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования</li> </ul> |
| <p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического</li> </ul>   | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требова-</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим</li> </ul>   |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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</li> <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.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> </ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> | <p>ниям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> | <p>занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |
|---|---|---|