



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

2021 г.





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

2021 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 Сферы общественного питания

Протокол № \_\_, дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_  
/ Швечихина Т.Н. /

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

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

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

**ОДОБРЕНО** методическим советом техникума

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.  
Председатель \_\_\_\_\_ / Думан 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

Швечихина Т.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Внешний

---

---

---

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ- ПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИС- ЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАМ- 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, 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 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 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	30
<i>из них в форме практической подготовки</i>	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
<b>Введение</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	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	
<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 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	2.	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2	2	
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	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	
		<b>Тематика практических занятий</b>			

	<b>4.</b>	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. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	<b>5.</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	2	2	
		<b>Тематика практических занятий</b>			
	<b>6.</b>	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. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	<b>7.</b>	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>			
	<b>8.</b>	Практическое занятие №3.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2*	3	
<b>Тема 1.5. Оборудова-</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	ОК1-7,9,10 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 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. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки		<b>Содержание учебного материала</b>			ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	11.	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	2	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		<b>Содержание учебного материала</b>			ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	12.	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	2	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья		<b>Содержание учебного материала</b>			ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 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> 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 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 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 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 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 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 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 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	<b>19.</b>	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	2	

ние					ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	<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	
<b>Тема 2.6. Оборудование для бариста</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	<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	
		<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. Оборудование для раздачи пищи</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	<b>23.</b>	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	2	
<b>Тема 2.8. СВЧ-аппараты</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4
	<b>24.</b>	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2	2	
		<b>Тематика практических занятий</b>			
	<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> 2.Изучение нормативных материалов			
<b>Раздел 3</b>		<b>Холодильное оборудование</b>			
<b>Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	27.	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования 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 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	30.	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	2	
<b>Тема 3.3 Шкафы интенсивного</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	31.	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	2	

охлаждения (шоковой заморозки)					ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 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. Льдогенераторы</b>	<b>33.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 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. Классификация организаций питания</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	<b>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. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского произ-</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4

<b>водства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>	<b>36.</b>	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения 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	2	2	
		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>37.</b>	Практическое занятие №13. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2*	3	
	<b>38.</b> <b>39.</b>	Практическое занятие №14, 15 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2* 2	3	

		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
		3. Решение задач и упражнений по образцу «Техническое оснащение зон ПОП»;	2		
		4.Решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	2		
<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), шкапами 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:**

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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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 «Кондитер/Шоколадье».
10. 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», 2017. – 416 с

11. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
12. 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», 2017. – 320 с
13. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

### **1.2.2. Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=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», 2017 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2017, 160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2017 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2017 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2017– 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.                      Не менее 75% правильных ответов.                      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>                      в форме зачета с оценкой в виде:                      - письменных/устных ответов,                      - тестирования</p>
<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 с оценкой</p>
---	---	---