

**Департамент образования и науки Тюменской области  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 03. Техническое оснащение организаций питания**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03. Техническое оснащение организаций питания составлена на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565, на основании примерной основной образовательной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**Разработчик:**

Бояркина Светлана Олеговна - преподаватель ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено  
на заседании ЦК  
Протокол № 1 от «30» 08 2024 г.  
Председатель ЦК С.В. Котляревская

Утверждаю:  
зам. директора по УПР  
ГАПОУ ТО  
«Ишимский многопрофильный  
техникум»  
Н.В. Осипенко/  
«31» 08 2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

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

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение организаций питания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2. Место дисциплины ОП.03. Техническое оснащение организаций питания в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина ОП.03. Техническое оснащение организаций питания относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение организаций питания обучающийся должен уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
  - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
  - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;
  - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования

- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
  - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
  - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;

способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

- правила электробезопасности, пожарной безопасности;

- правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение организаций питания обучающийся осваивает элементы компетенций:

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 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.

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

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

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

Освоение содержания учебной ОП.03. Техническое оснащение организаций питания обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания:

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

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

**2.1. Объем учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка	64
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия (если предусмотрено)	26
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>(указать)</i> дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень усвоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Код ЛР реализации программы воспитания
1	2		3	4	5
<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>			<b>22</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>1</b>		
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2			
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>1</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2			
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации				
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>1</b>	ОК 01. -05., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	ЛР 13
	<b>Практическое занятие 1.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин		1		
<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 1.1. ПК 3.1.	
	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			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1. ПК 3.1.	ЛР 13
	<b>Практическое занятие 2.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов		2		
<b>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 1.1.	
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины,	2			

	рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации				
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	ОК 01.-05., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1.	ЛР 13
	<b>Практическое занятие 3.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы		2		
<b>Тема 1.5.</b> <b>Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>1</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 3.1. ПК 4.1.	
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>1</b>	ОК 01.-05., ОК 09., ОК 10. ПК 3.1. ПК 4.1.	ЛР 13
	<b>Практическое занятие 4.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров		1		
<b>Тема 1.6.</b> <b>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>1</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>1</b>	ОК 01.-05., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1	ЛР 13
	<b>Практическое занятие 5.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки		1		
<b>Тема 1.7.</b> <b>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 4.1.	
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2			



<b>Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 4.1. ПК 5.1.	
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	ОК 01.-05., ОК 09., ОК 10. ПК 4.1. ПК 5.1.	ЛР 13
	<b>Практическое занятие 6.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья		2		
<b>Раздел 2 Оборудование для охлаждения и взвешивания продукции</b>			<b>10</b>		
<b>Тема 2.1 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1	
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2			
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены				
<b>Тема 2.2 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1	
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2			
<b>Тема 2.3. Льдогенераторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 4.1.	
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>1</b>	ОК1-7,9,10	ЛР 13
	<b>Практическое занятие 7.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		1	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 4.1.	
<b>Тема 2.4 Весомизмерительное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 1.1. ПК 2.1.	
	Классификация весоизмерительного оборудования. Виды, характеристика. Назначение и устройство. Правила эксплуатации	2			

				ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1	
<b>Контрольная работа по разделам 1, 2</b>			<b>1</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1	
<b>Раздел 3. Тепловое оборудование</b>			<b>20</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
<b>Тема 3.1. Классификация теплового оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>1</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2			
<b>Тема 3.2. Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>1</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	ОК 01.-05., ОК 09., ОК 10. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1. ПК 6.4.	ЛР 13
	<b>Практическое занятие 8.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования		2		
<b>Тема 3.3. Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	ОК 01.-05., ОК 09., ОК 10.	ЛР 13
	<b>Практическое занятие 9.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования		2		

				ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
<b>Тема 3.4. Многофункциональное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	ОК 01.-05., ОК 09., ОК 10. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	ЛР 13
	<b>Практическое занятие 10.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов		2		
<b>Тема 3.5. Универсальное и водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>1</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>1</b>	ОК 01.-05., ОК 09., ОК 10. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	ЛР 13
	<b>Практическое занятие 11.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования		1		
<b>Тема 3.6. Оборудование для бариста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>1</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 4.1.	
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>1</b>	ОК 01.-05., ОК 09., ОК 10. ПК 4.1.	ЛР 13
	<b>Практическое занятие 12.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста		1		

<b>Тема 3.7. Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>1</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1.	
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>1</b>	ОК 01.-05., ОК 09., ОК 10. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1.	ЛР 13
	<b>Практическое занятие 13.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи		1		
<b>Тема 3.8. СВЧ-аппараты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>1</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 2.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>1</b>	ОК 01.-05., ОК 09., ОК 10. ПК 2.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	ЛР 13
	<b>Практическое занятие 14.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов		1		
<b>Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>			<b>9</b>		
<b>Тема 4.1. Классификация организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>1</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
	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			
<b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>	ОК 03.; ОК 05. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
	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	2			

реализации готовой продукции в организациях питания	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	2		ОК 03.; ОК 05. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции	2		ОК 03.; ОК 05. ПК 4.1.	
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2		ОК 03.; ОК 05. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1.	
	Тематика практических занятий		6	ОК 01.-05., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1.	ЛР 13
	Практическое занятие 15. Техническое оснащение зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов (решение ситуационных задач)		2		
	Практическое занятие 16. Техническое оснащение зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов (решение ситуационных задач)		2	ОК 01.-05., ОК 09., ОК 10. ПК 4.1. ПК 5.1.	ЛР 13
	Практическое занятие 17. Техническое оснащение процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания (решение ситуационных задач)		2	ОК 01.-05., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	ЛР 13
Дифференцированный зачет			2		
Всего:			64		

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

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

##### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение организаций питания предполагает наличие кабинета «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства».

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная.

##### **Комплект учебно-методической документации:**

- методические указания к выполнению практических работ.

##### **Наглядные пособия:**

- плакаты, технологические карты, схемы, тематические стенды.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, принтер, сканер, модем;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- мультимедиа-система для показа презентаций;
- калькуляторы.

##### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники (печатные издания):**

1. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
2. 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», 2013. – 416 с
3. 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.
4. Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования/ Лутошкина Г.Г -2-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-176с.
5. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для начального профессионального образования/ С.Н.Радченко.- «Феникс», 2013-373с.
6. 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.
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко.- М. : Альфа-М: ИНФРА-М, 2018.-412с.

##### **Электронные издания:**

1. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
2. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

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

**Дополнительные источники:**

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, в общественном питании и торговле. М. «Академия», 2018. -272с.

### **3.3 Организация образовательного процесса**

Учебный процесс основывается на требованиях и положениях ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565), разработанных в соответствии с ними учебного плана и рабочих учебных программ дисциплин и профессиональных модулей. Дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания изучается на первом курсе.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого соответствует преподаваемой дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.

Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемой дисциплине.

При отсутствии педагогического образования - дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и(или) профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства.

Для преподавания дисциплины профессионального учебного цикла программ среднего профессионального образования обязательно обучение по дополнительным профессиональным программам - программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Педагогические работники обязаны проходить в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда.

Рекомендуется обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности не реже одного раза в три года.

### **Особые условия допуска к работе**

Отсутствие ограничений на занятие педагогической деятельностью, установленных законодательством Российской Федерации.

Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Прохождение в установленном законодательством Российской Федерации порядке аттестации.



## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знания:</b>		
- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов Адекватность применения профессиональной терминологии	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; Тестирования: Темы 1.1-1.8; 2.1-2.4; 3.1-3.8 - оценки результатов практической работы: П/з 1-П/з15 - оценки результатов самостоятельной работы; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета
- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции		<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; Тестирования: Темы 4.1-4.2 - оценки результатов практической работы: П/з16-П/з18 - оценки результатов самостоятельной работы; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета
- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации		<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; Тестирования: Темы 4.1-4.2 - оценки результатов практической работы: П/з16-П/з18 - оценки результатов самостоятельной работы; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета
- способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции		<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; Тестирования: Темы 4.1-4.2 - оценки результатов практической работы: П/з16-П/з18 - оценки результатов самостоятельной работы; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета
- прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования		<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; Тестирования: Темы 1.6-1.7; 2.2-2.3; 3.4, 3.6-3.8 - оценки результатов самостоятельной работы; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета
- методики расчета производительности технологического оборудования		<b>Текущий контроль при проведении:</b> - оценки результатов практической работы: П/з16-П/з18 - оценки результатов самостоятельной работы; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета
- правил охраны труда в организациях питания,		<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса;

правил электробезопасности, пожарной безопасности		Тестирования: Темы 1.1-1.8; 2.1-2.4; 3.1-3.8 -оценки результатов практической работы: П/з 1-П/з15 -оценки результатов самостоятельной работы; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета
<b>Умения:</b>		
– определяет вид, обеспечивает рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов	Правильность, полнота выполненных заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора, способов действий, методов, последовательности действий Точность оценки Соответствие требованиям инструкций Рациональность действий Правильное выполнение заданий в полном объеме	<b>Текущий контроль:</b> -защита отчета по практическому занятию; -оценка результата самостоятельной работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий П/з16- П/з18 <b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
– организывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности		<b>Текущий контроль:</b> -защита отчета по практическому занятию; -оценка результата самостоятельной работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий П/з16- П/з18 <b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
– подготавливает к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентируется в экстренной ситуации		<b>Текущий контроль:</b> -защита отчета по практическому занятию; -оценка результата самостоятельной работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий П/з1- П/з15 <b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
– выявляет риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывает предложения по их минимизации и устранению		<b>Текущий контроль:</b> -защита отчета по практическому занятию; -оценка результата самостоятельной работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий П/з1- П/з15 <b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
- планирует мероприятия по обеспечению		<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;

безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма		Тестирования: Темы 4.1-4.2 -оценки результатов практической работы: П/з16-П/з18 -оценки результатов самостоятельной работы; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета
- проводит инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		<b>Текущий контроль:</b> -защита отчета по практическому занятию; -оценка результата самостоятельной работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий П/з1-П/з15 <b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
- контролирует соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов		<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; Тестирования: Темы 4.1-4.2 -оценки результатов практической работы: П/з16-П/з18 -оценки результатов самостоятельной работы; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета
- оперативно взаимодействует с работником, ответственными за безопасные и благоприятные условия работы на производстве		<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; Тестирования: Темы 4.1-4.2 -оценки результатов практической работы: П/з16-П/з18 -оценки результатов самостоятельной работы; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета
рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивает эффективность использования оборудования		<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; Тестирования: Темы 4.1-4.2 -оценки результатов практической работы: П/з16-П/з18 -оценки результатов самостоятельной работы; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на производственной практике, лабораторных работ по решению профессиональных задач

	<p>нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	Подготовка и защита проектов, презентаций и портфолио с использованием ИКТ
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	Наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельность</p>	Защита творческих и проектных работ командой; наблюдение и оценка роли обучающегося в группе
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>Проявление толерантность в рабочем коллективе</p>	Подготовка и защита проектов, презентаций и портфолио с использованием ИКТ
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	Наблюдение, мониторинг и интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	<p>Результаты защиты проектных работ и презентации творческих работ (открытые защиты творческих и проектных работ);</p> <p>контроль графика выполнения индивидуальных самостоятельных работ студента;</p>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p> <p>Ведение общения на профессиональные темы</p>	Тестирование; подготовка творческих работ, докладов, эссе

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>– - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>	Практические занятия 1, 2, 3, 5, 7 Экспертная оценка
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>	Практические занятия 8, 9, 10,11, 13, 14 Экспертная оценка
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических</li> </ul>	Практические занятия 1, 2, 4, 5, 7 Экспертная оценка

	<p>требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>	
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>	<p>Практические занятия 1, 4, 5, 6, 7, 12</p> <p>Экспертная оценка</p>
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>	<p>Практические занятия 1, 5, 6</p> <p>Экспертная оценка</p>

Результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: устный опрос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- практических заданий на ДЭ</li> </ul>
--	---