**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

2025 г.

Программа учебной дисциплины **«Техническое оснащение организации питания»** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:

Гостева Валентина Игоревна, преподаватель

|  |  |
| --- | --- |
| Рекомендовано  |  |
| Методист ГБУ Калининградской области ПОО |  |
| «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А. Дудина |
|  | «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025\_\_ г. |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **6** |
| **3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**  | **14** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  | **17** |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1-6.4****ОК 01****ОК 02****ОК 03****ОК 04****ОК 05****ОК 06****ОК 07****ОК 09****ОК 10** | * 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 | * 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
 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **70** |
| **Объем образовательной программы** | **60** |
| **Самостоятельная работа**  | **10** |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК1-7,9,10** |
| 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. |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **-** |  |
| **Раздел 1 Механическое оборудование** | **16** | **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** |
| **Тема 1.1.****Классификация механического оборудования** | **Содержание учебного материала**  | 2 |
| Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.  |
| Понятие о передачах. Понятие об электроприводах |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - | **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** |
| **Тема 1.2.****Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины** | **Содержание учебного материала**  | 2 | **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** |
| 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 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |
| Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |  |
| **Тема 1.3.****Оборудование для обработки овощей, плодов** | **Содержание учебного материала**  | 2 | **ОК1-7,9,10****ПК 1.1-1.4****ПК 3.1-3.5****ПК 6.4** |
| 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 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |
| **Тема 1.4.****Оборудование для обработки мяса, рыбы** | **Содержание учебного материала**  | 2 | **ОК1-7,9,10****ПК 1.1-1.4****ПК 6.4** |
| Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |
| **Тема 1.5.****Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров** | **Содержание учебного материала**  | 2 | **ОК1-7,9,10****ПК 3.1-3.5****ПК 4.1-4.5****ПК 6.4** |
| Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |  |
| **Тема 1.6.****Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки** | **Содержание учебного материала**  | 2 | **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** |
| Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |
| **Тема 1.7.****Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде** | **Содержание учебного материала**  | 2 | **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** |
| Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |
| **Тема 1.8.****Оборудование для подготовки кондитерского сырья** | **Содержание учебного материала**  | 2 | **ОК1-7,9,10****ПК 4.1-4.5****ПК 5.1-5.5****ПК 6.4** |
| Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **-** |
| **Раздел 2. Тепловое оборудование** | **16** | **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** |
| **Тема 2.1.** **Классификация теплового оборудования** | **Содержание учебного материала**  | 2 |
| Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |
| **Тема 2.2.****Варочное оборудование** | **Содержание учебного материала**  | 2 | **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** |
| 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 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |
| **Тема 2.3.****Жарочное оборудование** | **Содержание учебного материала**  | 2 | **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** |
| Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |
| **Тема 2.4.****Многофункциональное оборудование** | **Содержание учебного материала**  | 2 | **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** |
| Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |
| **Тема 2.5.****Универсальное и водогрейное оборудование** | **Содержание учебного материала** | 2 | **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** |
| Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |
| **Тема 2.6.****Оборудование для бариста** | **Содержание учебного материала**  | 2 | **ОК1-7,9,10****ПК 4.1-4.5****ПК 6.4** |
| 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 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |
| **Тема 2.7.****Оборудование для раздачи пищи** | **Содержание учебного материала**  | 2 | **ОК1-7,9,10****ПК 2.1-2.8****ПК 4.1-4.5****ПК 6.4** |
| Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |
| **Тема 2.8.****СВЧ-аппараты** | **Содержание учебного материала**  | 2 | **ОК1-7,9,10****ПК 2.1-2.8****ПК 4.1-4.5****ПК 5.2****ПК 6.4** |
| Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |
| **Раздел 3 Холодильное оборудование** | **10** |  |
| **Тема 3.1****Классификация холодильного оборудования** | **Содержание учебного материала**  | 2 | **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** |
| Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования |
| Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.  |
| Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | - |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |
| **Тема 3.2****Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины** | **Содержание учебного материала**  | 2 | **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** |
| Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации |
| Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |
| **Тема 3.3****Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)** | **Содержание учебного материала**  | 3 | **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** |
| Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |
| **Тема 3.4.****Льдогенераторы** | **Содержание учебного материала**  | 3 | **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 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |
| **Раздел 4.** | **Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства** | **10** |  |
| **Тема 4.1.** **Классификация организаций питания** | **Содержание учебного материала**  | 4 | **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** |
| 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 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | - |
| **Тема 4.2.** **Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания** | **Содержание учебного материала**  | 4 | **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** |
| 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 |
| 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 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов |
| Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов |
| Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **2** |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | **6** |  |
| **Всего:** | **60** |  |
| **Самостоятельная работа**  | **10** |  |
| **Итого**  | **70** |  |

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

* + 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/>

1. 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/Шоколатье».

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

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», 2015. – 432 с.

* + 1. **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/>
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. **Дополнительные источники:**
7. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
8. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
9. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
10. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
11. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.
12. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знание:* 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 | 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 | **Текущий контроль****при проведении:**-письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)**Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования |
| Умение:* 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  | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиямАдекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполненияСоответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;- оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**:- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете  |