

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ » с. Дивное**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
РАБОЧЕГО МЕСТА»  
основной профессиональной образовательной программы  
по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15  
«Поварское и кондитерское дело»**

3 курс обучения

с. Дивное, 2024 г.

COPIACOBANO:  
npe.lce.rurrenb Mero,llwc1ecKoro  
JbilOY AT c.,l.{HsHoe  
O.A. epesep3esa  
OII MC  
N2\_5\_0T20.12.2024r

PACCMOTPEHO 110.{{0L>PEHO :  
Ha 3ae.D:aHHH E,uarorw1ecKoro cosera  
rI>IIOY AT c.;n,11sttoe  
npOTOKOJI N!! 13 OT 9.12.2024r

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
№ 215-О/Д от 23.12.24



Проработать: *Tu.11;pa 0flb2a Bm1epbema, itwcmep npo11Jeo0cmBem1020 06/l.fe111.m*  
*I'SIIOY AT c. Jf.uenoe*

Рецензия: *0flbWA11amo11be61/Qflepeeeep1eea3a11ecmumeflb oupeKropa noyl.fe6110-AJemoiJulfeC1<01)*  
*3Q\1ecmumellb oupeKropa no YMP*

(sttyrpefillHH) *pa6ome I'EflO YAT c. Jf{uenoe*  
COOTBe'CTByer 1'pe6osamurM к pe3y.JThTiiTaM OCBOeHIDJ HycJIOBHIM peaJIIDamn  
OCHOBOHOH npo<t>eccHottam.ttoli o6pa3oBaTeJ&HOH nporpaMML1 noapoTOBKH  
KBaJIИK-f>HIJ.HPOBIDИИl>X pa6ocmx HCJiy)f(a.a..(HX no <f>eCCHH 43.02.15

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>164</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>165</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>165</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>165</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>171</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>171</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>172</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>180</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>180</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>180</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>180</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»: усвоение теоретических знаний в области технического оснащения организаций питания, правил работы с технологическим оборудованием, соблюдения техники безопасности при работе с машинами, аппаратами и технологическим оборудованием на предприятии общественного питания.

Дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в</li> </ul>

		<p>профессионально ориентированных информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> </ul>

	<p>изменении климатических условий региона;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> </ul>
--	---	--

	<p>производственной деятельности предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	---	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5	<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 графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</li> <li>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;</li> </ul>

	<p>безопасности и измерительных приборов.</p> <p>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>- способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>- правил электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>- правил охраны труда в организациях питания;</p>	
--	---	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	62	
теоретических занятий,	32	
лабораторных и практических занятий	22	22
консультации	2	
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	
<b>Всего</b>	<b>64</b>	<b>22</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3		
<b>Введение</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>1/0</b>		
	1	Классификация и виды технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые технологическому оборудованию. Правила выбора технологического оборудования	1	О-2 стр 8-9	
<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>					
<b>Тема 1.1.</b> Понятие машины	<i>Содержание учебного материала</i>				ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	2	Классификация механического оборудования. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части и детали машин. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Автоматика безопасности	1	О-1 стр 136-140	
	3	Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Автоматика безопасности	1	О-2 стр 10-22	
<b>Тема 1.2.</b> Универсальные приводы, универсальные кухонные машины	<i>Содержание учебного материала</i>				
	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. Способы организации рабочих мест в различных местах	1	О-1 стр 141-142 О-2 стр 23-48	
	<i>Практические занятия</i>				
5	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	1	МУ к ПЗ №1 О-1 стр 141-142		

				О-2 стр 23-48
<b>Тема 1.3.</b> Технологическое оборудование для обработки овощей и плодов	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 143-148 О-2 стр 49-64
	6	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства:	1	
	7	картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация, виды, характеристика. Назначение, особенности устройства и принцип действия. Правила безопасной эксплуатации		
	<i>Практические занятия</i>			МУ к ПЗ №2 О-1 стр 143-148 О-2 стр 49-64
	8	Технологическое оборудование для обработки овощей и плодов	1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			
	Изучить материал и составить конспект (соковыжиматели для твердых продуктов и цитрусовых)		1	МУ к СР №1
<b>Тема 1.4.</b> Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 149-155 О-2 стр 65-78
	9	Оборудование для обработки мяса, рыбы и птицы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыбления, рыбоочиститель.	1	
	10	Классификация, виды и характеристика. Назначение и принцип действия, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации		
	<i>Практические занятия</i>			МУ к ПЗ №3 О-1 стр 149-155 О-2 стр 65-78
	11	Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы	1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			

	Изучить материал и составить конспект (котлетоформовочная машина).			МУ к СР №2
<b>Тема 1.5.</b> Технологическое оборудование для подготовки кондитерского сырья	<i>Содержание учебного материала</i>			
	12	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеиватели, тестомесы, миксеры (взбивальные машины). Классификация, виды и характеристика. Назначение и принцип действия, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1	О-1 стр 156-163
	13	тестомесы, миксеры (взбивальные машины). Классификация, виды и характеристика. Назначение и принцип действия, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1	О-2 стр 79-107
	<i>Практические занятия</i>			
	14-15	Технологическое оборудование для подготовки кондитерского сырья	1	МУ к ПЗ №4
			1	О-1 стр 156-163 О-2 стр 79-107
	<i>Самостоятельная работа</i>			
Изучить материал и составить конспект (механизм дробления орехов и растирания мака МД)		1	МУ к СР №3	
<b>Тема 1.6.</b> Технологическое оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	<i>Содержание учебного материала</i>			
	16	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Классификация, виды и характеристика. Назначение и принцип действия, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1	О-1 стр 164-166 О-2 стр 108-114
	<i>Практические занятия</i>			
	17	Технологическое оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1	МУ к ПЗ №5 О-1 стр 164-166 О-2 стр 108-114
<b>Тема 1.7.</b> Технологическое оборудование для процессов вакуумирования и	<i>Содержание учебного материала</i>			
	18	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	Повторить конспект

упаковки, тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации			
	<i>Практические занятия</i>				
	19	Технологическое оборудование для процессов вакуумирования и упаковки, тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	1	МУ к ПЗ №6 Конспект	
	20	Подбор механического оборудования	1	МУ к ПЗ №7 Конспект	
<b>Тема 1.8.</b> Весоизмерительное оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>				
	21	Назначение, классификация и индексация весоизмерительного оборудования. Требования, предъявляемые к весам. Устройство и правила эксплуатации весов.	1	ИР	
	22	Поверка весоизмерительных приборов. Государственный метрологический контроль за весоизмерительным оборудованием	1		
<b>Тема 1.9.</b> Посудомоечное оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>				
	23	Назначение. классификация, правила безопасной эксплуатации посудомоечных машин туннельного и купольного типа	1	ИР	
<b>Тема 1.10.</b> Подъемно-транспортное оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>				
	24	Назначение. классификация, правила безопасной эксплуатации средств малой механизации	1	ИР	
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>					
<b>Тема 2.1.</b> Общие сведения о тепловом оборудовании	<i>Содержание учебного материала</i>				
	25	Классификация теплового оборудования по назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Способы организации рабочих мест. Общие правила безопасной эксплуатации. Правила	1	О-1 стр 167-177	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7
	26		1		

		электро- и пожарной безопасности, правила охраны труда в организациях питания			ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
<b>Тема 2.2.</b> Варочное технологическое оборудование.	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 178-182 О-2 стр 125-166	
	27	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства: пищеварочные котлы, пароварочные шкафы, макаронварки (пастакукеры). Классификация и виды. Назначение, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации			
	<i>Практические занятия</i>		1	МУ к ПЗ №8 О-1 стр 178-182 О-2 стр 125-166	
	28	Варочное технологическое оборудование			
<b>Тема 2.3.</b> Жарочно-пекарное технологическое оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 183-192 О-2 стр 167-192	
	29	Жарочно-пекарное оборудование: сковороды, фритюрницы, жарочные шкафы, конвекционные печи. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация, виды. Назначение, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации			
	30	Жарочно-пекарное оборудование: грили, блинницы, вафельницы.	1		
	<i>Практические занятия</i>		1 1	МУ к ПЗ №8 О-1 стр 183-192 О-2 стр 167-192	
	31- 32	Жарочно-пекарное технологическое оборудование			
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		1	МУ к СР №4	
	Изучить материал и перечислить отличительные особенности конвектоматов и пекарных шкафов				
<b>Тема 2.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 189-195	
	33				

Многофункциональное технологическое оборудование		Многофункциональное оборудование. Назначение, виды, преимущества, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации пароконвектоматов			
<b>Тема 2.5.</b> Универсальное и водогрейное технологическое оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>				
	34	Универсальное и водогрейное оборудование: плиты кухонные, кипятильники, водонагреватели. Классификация и виды кухонных плит и водогрейного оборудования. Назначение, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1	О-1 стр 193-197 О-2 стр 193-222	
	<i>Практические занятия</i>				
	35	Многофункциональное технологическое оборудование	1	МУ к ПЗ №9, 10 О-1 стр 193-197 О-2 стр 193-222	
	36	Универсальное технологическое оборудование	1		
	37	Водогрейное оборудование	1		
<b>Тема 2.6.</b> Оборудование бариста	<i>Содержание учебного материала</i>				
	38	Оборудование для приготовления кофе отечественного и зарубежного производства. Назначение, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации.	1	О-2 стр 295	
<b>Тема 2.7.</b> Оборудование для раздачи пищи	39	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Классификация, назначение, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1		
<b>Тема 2.8.</b> СВЧ-аппараты	<i>Содержание учебного материала</i>				
	40	Назначение, отличительные особенности, особенности устройства, принцип работы СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации	1	О-2 стр 190	
<b>Тема 2.9.</b> Термомикс	<i>Содержание учебного материала</i>				
	41	Назначение, особенности устройства, принцип работы термомикса. Правила безопасной эксплуатации	1		
<b>Раздел 3 Холодильное оборудование</b>					
<b>Тема 3.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		1		ОК 01-07,



Общие сведения о холодильном оборудовании	42	Физические основы получения холода. Способы охлаждения. Холодильные машины. Правила выбора холодильного оборудования. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		О-1 стр 202-204 О-2 стр 234-236	ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
<b>Тема 3.2.</b> Холодильные шкафы, камеры, прилавки и витрины	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 205-215 О-2 стр 239-248	
	43	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Назначение, особенности устройства и место установки: холодильные шкафы, камеры, прилавки и витрины. Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиене			
	<i>Практические занятия</i>		1	МУ к ПЗ №11 О-1 стр 205-215 О-2 стр 239-248	
	44	Торгово-холодильное оборудование			
	45		1		
<b>Тема 3.3.</b> Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Льдогенераторы	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 210 О-2 стр 249	
	46	Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Льдогенераторы. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации			
	<i>Практические занятия</i>		1	МУ к ПЗ №12 О-1 стр 210 О-2 стр 249	
	47	Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Льдогенераторы			
<b>Раздел 4</b> Организация процессов кулинарного и кондитерского производства					ОК 01-07,
<b>Тема 4.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		1		

Классификация организаций питания	48	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. Прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования		О-1 стр 7-28	ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
<b>Тема 4.2.</b> Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой кулинарной продукции в организациях питания	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 41-45 58-118	
	49	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения Способы организации рабочих мест			
	<i>Практические занятия</i>		1	МУ к ПЗ №13 О-1 стр 41-45 58-118	
	50	Техническое оснащение зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов			
	51-52	Техническое оснащение зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	1	МУ к ПЗ №14 О-1 стр 41-45 58-118	
	53	Техническое оснащение процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	1	МУ к ПЗ №15 О-1 стр 41-45 58-118	
	54		1		
Промежуточная аттестация: консультация и экзамен			2+6		
<b>Всего:</b>			<b>62</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, 12 столов ученических, 24 стульев ученических, доска – 1 шт.); информационно-коммуникативные средства (компьютер – 1 шт.); экранно-звуковые пособия (проектор – 1шт., колонки – 1 шт.), тематические стенды.

Стенды:

- Творческие работы студентов;
- Оборудование предприятий общественного питания;

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Техническое оснащение и организация рабочего места , Лутошкина Г. Г., Анохина Ж. С.

8-е изд., стер. издание 2024г.

Печатные учебные издания

Лутошкина Г. Г., Техническое оснащение организаций питания/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина. - Москва.: «Академия», 2021. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-5123-2 [текст непосредственный].

##### 3.2.2. *Дополнительные источники*

1. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2020. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – 13-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 373 с. – ISBN 978-5-22-19130-9.
3. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
4. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
5. ГОСТ 30389-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификации, основных технических характеристик, 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</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирование;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде письменных ответов</p>
<p>видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>		

<p>Умение:</p> <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 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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
---	--	--

