

**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_OT20.12.2024r

PACCMOTPEHO 110.{{0}}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: Ту.11;па 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'EfIO YAT c. J{uenoe
COOTBe'CTByer 1'pe6osamurM к pe3y.JThTiiTaM OCBOeHIDJ HycJIOBHIM peaJIIDamn
OCHOBOHOH npo<t>eccHottam.ttoli o6pa3oBaTeJ&HOH nporpaMML1 noapoTOBKH
KBaJIИK-f>HIJ.HPOBIDIII>X pa6ocmx HCJiy)(a.a..(HX no <f>eCCHH 43.02.15

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	164
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	165
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>
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	171
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>171</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>172</i>
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	180
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>180</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>180</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	180

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

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

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

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

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

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

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
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"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; 	<ul style="list-style-type: none"> 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; - обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;

	<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	
Всего	64	22

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		
Введение	<i>Содержание учебного материала</i>		1/0		
	1	Классификация и виды технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые технологическому оборудованию. Правила выбора технологического оборудования	1	О-2 стр 8-9	
Раздел 1. Механическое оборудование					
Тема 1.1. Понятие машины	<i>Содержание учебного материала</i>				
	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	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
	3	Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Автоматика безопасности	1	О-2 стр 10-22	
Тема 1.2. 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
Тема 1.3. 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
Тема 1.4. 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 рыхления, 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
Тема 1.5. 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		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	
Тема 1.6. 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 (хлеборезки, 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	
Тема 1.7. 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	
Тема 1.8. 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		
Тема 1.9. Посудомоечное оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>				
	23	Назначение. классификация, правила безопасной эксплуатации посудомоечных машин туннельного и купольного типа	1	ИР	
Тема 1.10. Подъемно-транспортное оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>				
	24	Назначение. классификация, правила безопасной эксплуатации средств малой механизации	1	ИР	
Раздел 2. Тепловое оборудование					
Тема 2.1. 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
Тема 2.2. 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			
Тема 2.3. 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				
Тема 2.4.	<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			
Тема 2.5. 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		
Тема 2.6. 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
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	39	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Классификация, назначение, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1		
Тема 2.8. 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
Тема 2.9. Термомикс	<i>Содержание учебного материала</i>				
	41	Назначение, особенности устройства, принцип работы термомикса. Правила безопасной эксплуатации	1		
Раздел 3 Холодильное оборудование					
Тема 3.1.	<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
Тема 3.2. 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		
Тема 3.3. 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			
Раздел 4 Организация процессов кулинарного и кондитерского производства					ОК 01-07,
Тема 4.1.	<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
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой кулинарной продукции в организациях питания	<i>Содержание учебного материала</i>				
	49	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения Способы организации рабочих мест	1	О-1 стр 41-45 58-118	
	<i>Практические занятия</i>				
	50	Техническое оснащение зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	1	МУ к ПЗ №13 О-1 стр 41-45 58-118	
	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		
Всего:			62		

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"> – классификации, основных технических характеристик, 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 	<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>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирование; -оценки результатов самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация</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"> – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания 		

<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <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>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
---	--	--

