

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Международный колледж сервиса»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания  
для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе подготовки специалистов среднего звена

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования - естественно-научный

Казань  
2022

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УВР

\_\_\_\_\_ О.Р. Скальская

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» разработана на основе Приложения 4 информационно-методического письма «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925, «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации, письмо директора Департамента Н.М. Золотаревой от 17.03.2015 г. № 06-259, «Программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.).

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса».

Разработчик:

Липанина Л.А., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ «Международный колледж сервиса».

Рассмотрена на заседании методической группы  
общепрофессиональных дисциплин.

Протокол № 1 от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Руководитель группы \_\_\_\_\_ Камилова Г.Т.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура программы учебной дисциплины	14
3. Условия реализации программы	23
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	26

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию основной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по программе подготовки специалистов среднего звена.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

1.2. Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций (далее - ОК), профессиональных компетенций (далее - ПК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее - ЛР).

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

- распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах;
- проведение анализа и определение этапов решения задачи, определение потребности в информации;
- умение анализировать основных понятий автоматизированной обработки информации;
- назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники;
- назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

- планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;

- проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;

- структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;

- интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

- использование актуальной нормативно-правовой документацию по специальности;

- применение современной научной профессиональной терминологии;

Определение траектории профессионального развития и самообразования

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач

Планирование профессиональной деятельности.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке

Проявление толерантности в рабочем коллективе.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

Понимать значимость своей профессии (специальности)

Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры

Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Критерии оценки	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;</li> <li>- приобретение опыта эколого-направленной деятельности;</li> <li>- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;</li> <li>- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;</li> <li>- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и</li> </ul>	<b>ЛР 10</b>

	критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности (при наличии)</b>		
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		<b>ЛР 13</b>
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		<b>ЛР 16</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>		
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.		<b>ЛР 20</b>
Активно применяющий полученные знания на практике.		<b>ЛР 21</b>

Оценка личностных результатов реализации программы воспитания может быть произведена с применением следующих форм оценивания:

- персонифицированная (демонстрирующая достижения конкретного обучающегося);
- не персонифицированная (характеризующая достижения в учебной группе, у конкретного педагогического работника, в образовательной организации в целом);
- качественная (измеренная в номинативной шкале: есть/нет);
- количественная (измеренная, например, в ранговой шкале: больше/меньше);
- интегральная (оцененная с помощью комплексных тестов, портфолио, выставок, презентаций);
- дифференцированная (оценка отдельных аспектов развития).

При этом могут предусматриваться следующие методы оценивания:

- наблюдение;
- портфолио;
- экспертная оценка;
- стандартизированные опросники;
- проективные методы;
- самооценка;
- анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ) и т.д.

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

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» обеспечивает достижение следующих результатов:

Код <sup>1</sup> ОК, ПК ЛР (указываются только коды)	<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>
ОК 1 - ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.7 ПК 3.1 - ПК 3.5 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК5.1 - ПК 5.5 ЛР 10, 13, 16, 20, 21	В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования;

<sup>1</sup> Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности.

	<p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>– проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>
--	---	---

1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла охрана труда, безопасность жизнедеятельности, ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь).

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

### **1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы (академических часов) всего – 72 часа, нагрузка во взаимодействии с преподавателем всего учебных занятий – 50 часов, в том числе:

- теоретического обучения – 23 часа;
- практических занятий – 27 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;
- консультации – 2 часа;
- экзамен – 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (академических часов) всего:	72
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем Всего учебных занятий	50
В том числе:	
- теоретического обучения	23
- практического обучения	27
Самостоятельная учебная работа	14
- Консультации	2
- Промежуточная аттестация	6
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	ТСО, применяемые в обучении	Используемая литература	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов: формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1	Общие сведения об оборудовании. Организация рабочего места					
Тема 1 Общие сведения о машинах	Содержание учебного материала	6				
	1.1 Введение. Основные части и детали машин. Понятие об электроприводах. Аппараты включения и защиты, контроля и управления. Понятие о передачах. Общие правила эксплуатации и ТБ. Принципы организации кулинарного производства	4	Интерактивная доска	[1] Стр.3 – 14	2	ОК 1- ОК 10 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.7 ПК 3.1-ПК 3.5 ПК 4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР10, 13, 16, 20, 21
	1.2 Аппараты включения и защиты, контроля и управления. Понятие о передачах. Общие правила эксплуатации и ТБ. Принципы организации кулинарного производства	2	Интерактивная доска	[1] Стр.15 – 20	2	

	1.3 Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений по теме: Требование к материалам, используемых для изготовления машин. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ.	2	Электронный ресурс, интернет источники	Работа с учебным материалом ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов подготовка сообщений по теме	3	ОК 1- ОК 10 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.7 ПК 3.1-ПК 3.5 ПК 4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР10, 13, 16, 20, 21
Раздел 2 Тема 2.1 Машины для обработки овощей	Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства	53				
	2.1 Картофелеочистительные машины. Овощерезки машины. Протира-резательные машины. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	4	Интерактивная доска	[1] стр.41 – 46	2	ОК 1- ОК 10 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.7 ПК 3.1-ПК 3.5 ПК 4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР10, 13, 16, 20, 21
	Практические занятия	4			3	
	2.2 Практическая работа №1. Ознакомиться с устройством, принципом работы	2	Интерактивная	Выполнить задания		ОК 1- ОК 10 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.7

	картофелеочистительной машины		доска	практической работы		ПК 3.1-ПК 3.5 ПК 4.1-ПК 4.5 ОК 1- ОК 10 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.7 ЛР10, 13, 16, 20, 21
2.3	Практическая работа №2. Ознакомиться с оборудованием устройством, принципом работы овощерезательных машин	2	Интерактивная доска	Выполнить задания практической работы		
	Самостоятельная работа обучающихся в виде сбора информации и проведения сравнительной характеристики моделей картофелечисток, овощерезательных машин	2	Электронный ресурс, интернет источники	изучение информации о материала, произвести сравнительный анализ моделей машин для обработки овощей		
Тема 2.2. Оборудование для обработки	Содержание учебного материала	8			2	

мяса и рыбы						
2.4	Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Фаршемешалка, машины для рыхления мяса, рыбоочиститель, слайсер устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2	Интеракти вная доска	[1] стр.46 – 52		ПК 3.1-ПК 3.5 ПК 4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР10, 13, 16, 20, 21
Практические занятия						ОК 1- ОК 10 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.7 ПК 3.1-ПК 3.5 ПК 4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР10, 13, 16, 20, 21
2.5	Практическая работа №3,4. Ознакомиться с оборудованием для обработки мяса и рыбы, устройством, принципом работы	4	Интеракти вная доска	Выполнить задания практиче ской работе		
Самостоятельная работа		2	Электрон ный ресурс, интернет источники	изучение информаци онного материала, произвести сравнитель ный анализ моделей машин для обработки		
Произвести сравнительный анализ моделей машин						

				мяса и рыбы		
Тема 2.3.	Содержание учебного материала		2			ОК 1- ОК 10 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.7 ПК 3.1-ПК 3.5 ПК 4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР10, 13, 16, 20, 21
Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	2.6	Машины и механизмы для просеивания муки. Тестомесительные машины. Тестораскаточная машина. Взбивательные машины. Слайсер. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации		Интерактивная доска	[1] стр.72 – 79, 82 – 87	
		Практические занятия	4			3
	2.7	Практическая работа №5,6. Ознакомиться с оборудованием для приготовления и обработки теста, взбивательными машинами устройством, принципом работы, правилами эксплуатации.	4	Интерактивная доска	Выполнить задания практической работы	
		Самостоятельная работа обучающихся в виде сбора информации и проведения сравнительной характеристики моделей тестомесительных машин, тестораскаточных и взбивательных машин	2	Электронный ресурс, интернет источники	Произвести и сравнительный анализа, найти	

				преимущества и недостатки		
Тема 2.4.	Содержание учебного материала		4		2	
Пищеварочные котлы	2.8	Классификация котлов. Режимы варки, буквенно-цифровая индексация. Электрические стационарные котлы КПЭ-100 устройство, принцип работы, правила эксплуатации	2	Интерактивная доска	[1] стр.97 – 125	ОК 1- ОК 10 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.7 ПК 3.1-ПК 3.5 ПК 4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР10, 13, 16, 20, 21
	Практические занятия					
	2.9	Практическая работа №7,8. Ознакомиться с пищеварочными котлами, устройством, принципом работы	4	Интерактивная доска	Выполнить задания практической работы	ОК 1- ОК 10 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.7 ПК 3.1-ПК 3.5 ПК 4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР10, 13, 16, 20, 21
Тема 2.5	Содержание учебного материала		2		2	ОК 1- ОК 10 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.7 ПК 3.1-ПК 3.5 ПК 4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР10, 13, 16, 20, 21
Пароварочные аппараты	2.10	Пароварочный аппарат АПЭСМ-2, пароконвектомат. Кофеварка КВЭ-7, кофе аппараты устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБТ.	2	Интерактивная доска		ОК 1- ОК 10 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.7 ПК 3.1-ПК 3.5 ПК 4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР10, 13, 16, 20, 21

	Практические занятия		4			3	
	2.11	Практическая работа №9,10. Ознакомиться с паровыми аппаратами устройством, принципом работы, правилами эксплуатации. Ознакомиться с кофе машинами, устройством, принципом работы, правилами эксплуатации.	4	Интерактивная доска	Выполнить задания практической работы		ОК 1- ОК 10 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.7 ПК 3.1-ПК 3.5 ПК 4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР10, 13, 16, 20, 21
Тема 2.6. Аппараты для жаренья и выпечки	Содержание учебного материала			2			ОК 1- ОК 10 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.7 ПК 3.1-ПК 3.5 ПК 4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР10, 13, 16, 20, 21
	2.12	Жарочно-пекарские шкафы ШЖЭСМ-2К, ШПЭСМ-3 их отличия. Кондитерская печь КЭП-400. Электрические плиты. Устройство, принцип работы правила эксплуатации и безопасность труда	2	Интерактивная доска	[1] стр.128 – 130 [1] стр. 149 – 151 [1] стр.237 – 243		ОК 1- ОК 10 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.7 ПК 3.1-ПК 3.5 ПК 4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР10, 13, 16, 20, 21
	Практические занятия		4			3	ОК 1- ОК 10 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.7 ПК 3.1-ПК 3.5 ПК 4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР10, 13, 16, 20, 21
	2.13	Практическая работа №11,12 Ознакомление с устройством жарочно-пекарских шкафов, электрических плит, принципом работы, правилами эксплуатации	4	Интерактивная доска	Выполнить задания практической работы		ОК 1- ОК 10 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.7 ПК 3.1-ПК 3.5 ПК 4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР10, 13, 16, 20, 21

	Самостоятельная работа Современные модели варочно-жарочного оборудования	4	Электронный ресурс, интернет источники			
Раздел 3.	Оборудование линии раздачи					
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	7	2			ОК 1- ОК 10 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.7 ПК 3.1-ПК 3.5 ПК 4.1-ПК 4.5 ПК5.1-ПК 5.5 ЛР10, 13, 16, 20, 21
Оборудование для раздачи пищи. Холодильное оборудование	3.1	Стойка раздаточная, линия самообслуживания, мармиты для первых и вторых блюд. Устройство, правила эксплуатации и безопасность труда.	2	Интерактивная доска	[1] стр. 186 – 193, стр. 186 – 204	
	3.2	Холодильное оборудование. Классификация холодильного оборудования. Виды холодильного оборудования.	1			
	3.2	Практическая работа №13 Ознакомление с устройством жарочно-пекарских шкафов, электрических плит, принципом работы, правилами эксплуатации	3			
		Самостоятельная работа обучающихся в виде разработки презентации	2			

	Консультация	2				
	Экзамен	6				
Всего:		72				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места» и производственных лабораторий.

Оборудование кабинета интерактивная доска; учебная доска, рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование: универсальный привод; процессор кухонный; набор ножей для овощерезки; рыбчистка; мясорубка; блендер; миксер; слайсер; мангал; льдогенератор; дефростер; рыхлитель для мяса; оборудование для вакуумирования продуктов; шкаф шоковой заморозки; холодильник; жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита; опалочный шкаф; электрофритюрница; рабочий стол; весы настольные электронные; расстоечный шкаф; тестомесильная машина; пекарский шкаф.

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение рабочих мест производственных лабораторий: рабочий стол; весы настольные; разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; весёлка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастрорёмкости; кастрюли; сотейники; молоток для отбивания (тяпка); скребок для очистки рыбы; стеллаж стационарный; стеллаж передвижной; нож для потрошения тушек; нож шпиговальный пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек; топорик-молоток; ножи-рубаки; мусат для точки и правки ножей; рыбный котёл; металлические ящики или лотки; сито барабанное; сито конусообразное.

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

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2019. – 176 с.

12. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко. – М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2019. – 416 с

13. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина. – М.: «Академия», «Мастерство», 2019. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. – Ростов Н/Д «Феникс», 2019 – 373 с.

2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов. – М.: «Ресторанные ведомости», 2019, 160 с.

3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов. – М.: «Ресторанные ведомости», 2021 – 164 с. 4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов. – М.: «Ресторанные ведомости», 2021 – 128 с.

5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов. – М.: «Ресторанные ведомости», 2020 – 162 с.

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

<i>Перечень знаний и умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Элементы компетенций (ОК, ПК) личные результаты реализации программы воспитания (ЛР)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться современными средствами связи, работать в поисковых системах сети Интернет;</li> <li>- обрабатывать найденную информацию в поисковых системах;</li> </ul>	<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах;</li> <li>- проведение анализа и определение этапов решения задачи, определение потребности в информации;</li> <li>- умение анализировать основных понятий автоматизированной обработки информации;</li> <li>- назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники;</li> <li>- назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения.</li> </ul> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные</li> </ul>	<p>Оценка сообщений по темам: «Технологическое оборудование предприятий общественного питания, характеристики моделей механических машин, теплового оборудования, холодильного оборудования».</p> <p>Текущий контроль в виде письменных/устных ответов.</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы по теме: «Сравнительный анализ моделей технологического оборудования»</p>



<p>проводить инструктажи по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>-принимать решения при выполнении поставленных задач;</p> <p>- использовать в профессиональной деятельности правила грамотного изложения материала;</p> <p>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным</p>	<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p> <p>Понимать значимость своей профессии (специальности)</p> <p>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p> <p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры</p> <p>Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Применение средств</p>	<p>Оценка выполнения практических работ №1-13.</p> <p>Оценка выполнения практических работ №1-13. Оценка выполнения презентации на тему: «Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Текущий контроль в виде письменных/устных ответов</p> <p>Оценка выполнения практических работ №1-13, Применение правил эксплуатации и техника безопасности при работе с технологическим оборудованием</p> <p>Текущий контроль в виде письменных/устных ответов. Оценка выполнения практических работ №1-13</p>
--	---	--

<p>за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы. 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 ЛР10, 13, 16, 20, 21 Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте. Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического</p>	<p>Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации на тему: «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и анализ моделей оборудования отечественных и иностранных производителей. Оценка выполненных заданий  Оценка выполнения Практической работы №1.2 Ознакомление с машинами для обработки овощей и картофеля,</p>
---	--	---

<p>- осуществлять поиск необходимой информации;</p> <p>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности;</p> <p>- выполнять правила эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, правила ухода за ними;</p> <p>- последовательно выполнять технологические операции;</p> <p>- применять требования</p>	<p>оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья</p>	<p>устройством, принципом действия, правилами эксплуатации.</p> <p>Практической работы №3,4. Ознакомление с машинами для обработки мяса и рыбы, устройство, правилами сборки, принципом действия, правилами эксплуатации.</p> <p>Оценка выполнения Практической работы №5,6. Ознакомление с машинами для приготовления и обработки теста, устройство, принципом действия, правилами эксплуатации.</p> <p>Оценка выполнения Практической работы №7,8. Пищеварочные котлы, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</p> <p>Оценка выполнения Практической работы №9,10. Ознакомиться с паровыми аппаратами устройством, принципом работы, правилами эксплуатации.</p> <p>Ознакомиться с кофе машинами, устройством, принципом работы, правилами эксплуатации.</p> <p>Оценка выполнения Практической работы №11,12 Варочно-жарочное оборудование, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</p> <p>Оценка выполнения Практической работы №13. Ознакомление с оборудованием линии раздачи, холодильным оборудованием, видами, устройством, принципом работы, правилами</p>
---	---	---

<p>охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>- применять требования производственной санитарии в организации питания;</p>		<p>эксплуатации.</p> <p>Оценка отработки технологических навыков работы с оборудованием, приспособлениями, инструментами.</p> <p>Оценка за выступление на занятиях с информационными сообщениями на тему: «Особенности материалов для изготовления технологического оборудования, отличительные особенности»</p> <p>Оценка выполнения теста по теме №1 Введение. Общие сведения о машинах.</p> <p>Оценка выполнения теста по теме №2 Машины для обработки овощей и картофеля.</p> <p>Оценка выполнения теста по теме: №3 Машины для обработки мяса и рыбы.</p> <p>Оценка выполнения</p> <p>Оценка выполнения теста по теме №4. Машины для приготовления и обработки теста.</p> <p>Оценка выполнения Теста по теме №5. Пищеварочные котлы.</p> <p>Оценка выполнения теста по темам №6. Паровые автоматы. №7. Аппараты для жарки и выпечки. Оценка выполнения Теста № 11, 12. Варочно-жарочное оборудование. Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Оценка выполнения итогового проверочного теста.</p>
--	--	---

<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li><li>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li><li>- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования</li><li>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска</li></ul>		
---	--	--

<p>кулинарной и кондитерской продукции; - 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.</p>		
---	--	--

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена