

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Актанышский технологический техникум»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ АТТ
П.Я.Шамсунова
« 31 » 08 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Форма обучения очная
Нормативный срок обучения 3года 10 мес.
На базе основного общего образования
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций.

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
ВД.2	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
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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	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
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 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	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
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 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	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
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
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД.6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1.3 В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

Личностные результаты реализации программы воспитания:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код ЛР
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	ЛР 6
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом РФ	
Проявляющий себя как гражданин единого социокультурного пространства, сохраняющий язык, культуру и традиции народов Республики Татарстан.	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Занимающий активную жизненную позицию, демонстрирующий целеустремленность и настойчивость в достижении целей, готовность к преодолению трудностей	ЛР 19
Проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность.	ЛР 20

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	64
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия	-
практические работы	26
курсовая работа (проект)	-
Контрольная работа	-
Консультации	4
Промежуточная аттестация	6
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Введение	Содержание учебного материала		1
	1 <i>Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.</i> Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	1,2	1
Раздел 1. Механическое оборудование			8/3
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала 2 <i>Классификация механического оборудования.</i> Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах, об электроприводах	1, 2	1
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала 3. <i>Универсальные приводы.</i> Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства	2, 3	1
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала 4 <i>Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства:</i> картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2, 3	1
	Практическая работа		2
	5/6 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов		2
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала 7. <i>Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства</i> (мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2, 3	1
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы		
Тема 1.5.	Содержание учебного материала		

Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	8. <i>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства</i> (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2, 3	1
	Практическая работа		2
	9/10 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров		1
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала		
	11. <i>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации</i>	2, 3	1
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала		
	12. <i>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.</i> Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2, 3	1
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала		2
	13 <i>Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства:</i> просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Практическая работа		2
	14/15. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья		2
Раздел 2. Тепловое оборудование			8/6
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	2, 3	1
	16. <i>Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.</i> Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала		
	17. <i>Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства.</i> Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2, 3	1
	Практическая работа		2
	18/19. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования		2

Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала		
	20. <i>Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации</i>	2, 3	1
	Практическая работа 21/22. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования		2 2
Тема 2.4. Многофункциональн ое оборудование	Содержание учебного материала		
	23. <i>Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</i>	2, 3	1
	Практическая работа 24/25. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов		2 2
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала		
	26. <i>Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</i>	2, 3	1
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала		
	27. <i>Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</i>	2, 3	1
	Практическая работа		2
	28/29. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста		2
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала		
	30 <i>Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства (мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</i>	2, 3	1
	Практическая работа 31/32. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи		2 2
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала		
	33. <i>Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.</i>	2, 3	1
	Практическая работа		2
	34/35. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов		2
Раздел 3 Холодильное оборудование			4/4
Тема 3.1	Содержание учебного материала		1
	36. <i>Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования</i>	1 .2	1

Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала		1
	37. <i>Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</i>	2, 3	1
	Практическая работа		1
	38/39. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		1
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала		1
	40. <i>Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</i>	2, 3	1
	Практическая работа		1
	41/42. Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки		1
Тема 3.4. Льдогенераторы	Содержание учебного материала		1
	43 <i>Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</i>	2, 3	1
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства			
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала		7/4
	44. <i>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</i>	1, 2	1
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала		5
	45. <i>Характеристика технологических процессов изготовления (производства) реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения</i>	2, 3	1
	46. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	2, 3	1
	47. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни	2, 3	
	48. <i>Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе</i>	2 3	1
	49. <i>Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха.</i>	2. 3	1
	50 <i>Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания</i>		1
	Практическая работа		4

	51/52. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2
	53/54. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2
	Консультации	4
	55. Классификация оборудования, универсальные приводы	1
	56. Механическое оборудование	1
	57. Холодильное оборудование	1
	58. Тепловое оборудование	1
	59-64 Промежуточная аттестация (экзамен)	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Рабочее место преподавателя

Столы ученические

Стулья ученические

Интерактивная доска

Проектор

Ноутбук

Стеллаж

Прилавок передвижной для подогрева тарелок

Тележка-шпилька

Весы электронные порционные

Печь СВЧ Airhot WP900-1

Слайсер LilomaMS 220 ST-1

Миксер планетарный Gastromix B-1

Дигидратор

Вакумматор

Машина взбивальная B20

Соковыжималка для приготовления сока из овощей и фруктов

Овощерезка

Мясорубка

Тестомесильная машина

Миксер (погружной)

Термометр инфокрасный

Оснащение выполняется в соответствии с п. 7.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Золин В.П. и др. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник.-7-е изд., перер. и доп.- М.: Академия, 2020 - 288 с.
2. www.ZNANIUM.COM

Дополнительные источники:

1. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - Изд. 11-е, испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2019. - 373 с.
3. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - Изд. 7-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2019. - 373 с.

Информационные- ресурсы:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <https://znanium.com/> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Общие и профессиональные компетенции (ОК, ПК)	Личностные результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; экзамен
принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; экзамен
прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; экзамен
правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - экзамен
методики расчета производительности технологического оборудования;	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; экзамен

	ПК 6.1-6.4		
способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; экзамен
правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; экзамен
Умение: определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; экзамен
организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; экзамен дифференцированный зачет
подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет
выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет

оценивать эффективность использования оборудования;	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет
планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет
контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; дифференцированный зачет
оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет
рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет

