

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



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

2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 техническое оснащение предприятий питания

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1565

Организация-разработчик: ГАПОУ АТТ

Рабочая программа профессионального модуля рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 техническое оснащение предприятий питания

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦК специальных дисциплин

от « 1 » 09 20 22 г. Протокол № 1

Председатель ЦК специальных дисциплин  Л.Р.Валиева

Рабочая программа профессионального модуля рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 техническое оснащение предприятий питания

Рассмотрена и принята Педагогическим советом

от « 26 » 08 20 22 г. Протокол № 1

СОДЕРЖАНИЕ

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	1, 2	
	2 <i>Классификация механического оборудования.</i> Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах, об электроприводах		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 (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</i>	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. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации</i> 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: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации</i>		
	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. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации</i>		
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала		
	17. <i>Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</i>	2, 3	1
	Практическая работа		2

	18/19. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования		2
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала		
	20. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2, 3	1
	Практическая работа		2
	21/22. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования		2
Тема 2.4. Многофункциональ ное оборудование	Содержание учебного материала		
	23. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2, 3	1
	Практическая работа		2
	24/25. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов		2
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала		
	26. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2, 3	1
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала		
	27. 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	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 Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства (мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2, 3	1
	Практическая работа		2
	31/32. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи		2
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала		
	33. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	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. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	1.2	1
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала		1
	37. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	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. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	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 Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2, 3	1
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства			
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала		7/4
	44. 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	1, 2	1
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в	Содержание учебного материала		5
	45. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	2, 3	1
	46. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	2, 3	
	47. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни	2, 3	1
	48. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе	2.3	1
	49. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха.	2.3	1
	50 Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению		

организациях питания	реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		1
	<i>Практическая работа</i>		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

