

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ
для обучающихся на базе основного общего образования
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Рассмотрено на заседании предметной
цикловой комиссии общепрофессиональных
дисциплин и профессиональных модулей,
Протокол № 1 от « 05 » 09. 2024
Председатель ПЦК _____ Н.В.Дроздова

Утверждаю
Заместитель директора по УМР
_____ М.Е.Малахова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении ФГОС СОО» (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014г., 31.12.2015г., 29.06.2017г., 24.09, 11.12.2020г);
- Приказа министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г., №413 «Об утверждении ФГОС СОО» (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014г., 31.12.2015г., 29.06.2017г., 11.12.2020г)
- 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 (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);
- Примерной программы общепрофессиональной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 2 от 26. 03. 2015).
- С учетом примерной ООП СОО (решение федерального учебно-методического объединения по общему образованию – протокол от 28.06.2016г. №2/16-з).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчик:

Антонова Елена Михайловна преподаватель «ДонТКИиБ» высшей квалификационной категории

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП «Абачараева Н.Л.»

кондитерская «Золотой колос» _____ Абачараева Н.Л.

ООО «МИК - 35» КПМП ДГТУ _____ Ниворожкин М.Е

ООО «Фабрика» _____ Сопрыкин Р.Ю.

Дата согласования «20» июня 2024 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	19
6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной программы общепрофессиональной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, с учётом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность, с дисциплинами:

- 1.1. ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- 1.2. ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1	У.1-определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	3.1-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; 3.2-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; 3.3-прогрессивные способы организации процессов приготовления 3.4-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
ПК 2.1; 2.3	У.2-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	
ПК 3.1-3.2	У.3-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;	
ПК 4.1-4.5	У.4-выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и	
ПК 5.1-5.3		
ПК 6.1-6.5		

	<p>устранению; У.5-оценивать эффективность использования оборудования; У.6-планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; У.7-контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. У.8-оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; У.9-рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; У.10-проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>3.5-методики расчета производительности технологического оборудования; 3.6-способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; 3.7-правила электробезопасности, пожарной безопасности; 3.8-правила охраны труда в организациях питания</p>
--	--	---

1.4 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

(п. 3.2 в ред. [Приказа](#) Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно –

измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

- [Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование](#)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	64
Объем образовательной программы	64
В том числе:	
Теоретическое обучение	38
Лабораторные занятия	Не предусмотрено
Практические занятия	26
Курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
Самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация в формате дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала Классификация торгово-технологического оборудования предприятий питания. Критерии выбора оборудования в соответствии с потребностью производства. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Техническая документация машин.	2	ОК1-7,9,10
Раздел1.	МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	18	ОК1-7,9,10 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36
Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах	Содержание учебного материала Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Аппаратура управления и защиты. Понятие о передачах и электроприводах. Оборудование для механической кулинарной обработки продуктов с индивидуальным приводом. Кухонные процессоры.	2	ОК1-7,9,10 ПК1.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений		
Тема1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства:картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты дляобсушиваниязелени(центрифуги).Классификацияих характеристика.Назначениеи устройство.Правила безопаснойэксплуатации	6	ОК1-7,9,10 ПК1.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36
	Тематика практических занятий:		
	П/З №1. Изучение правил безопасной эксплуатации механического оборудования	4	
	П/З №2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.</p>		
Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы	<p>Содержание учебного материала Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p>	2	<p>ОК1-7,9,10 ПК1.1 ПК3.1 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36</p>
	<p>Тематика практических занятий</p>	2	
	<p>П/З №3.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	1	
Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	<p>Содержание учебного материала Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства: хлеборезки, слайсеры. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p>	2	<p>ОК1-7,9,10 ПК3.1-3.2 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36</p>
	<p>Тематика практических занятий</p>	2	
	<p>П/З №4.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	1	
Тема 1.5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	<p>Содержание учебного материала Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации</p>	2	<p>ОК1-7,9,10 ПК1.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задачи упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		

Тема1.6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов: куттеры, блендеры, бликсеры, кофемолки, размолочные механизмы. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК5.1-5.2 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеиватели, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	2	
	П/З №5.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Раздел2.	ТЕПЛОВОЕОБОРУДОВАНИЕ	26	
Тема2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК2.1 ПК4.1 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, подготовка сообщений		

Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	6	ОК1-7,9,10 ПК2.1; 2.3 ПК4.1 ПК5.2 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства: пищеварочные котлы, пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты, пастакукеры. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий	4	
	П/З №6. Изучение правил безопасной эксплуатации тепловых аппаратов		
	П/З №7. Изучение правил безопасной эксплуатации аппаратов для варки		
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК2.1; 2.3 ПК5.1; 5.2 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36
	Жарочное оборудование: электрические сковороды, фритюрницы, грили, жарочные и пекарные шкафы, конвекционные печи. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	2	
	П/З №8. Изучение правил безопасной эксплуатации аппаратов для жарки		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 2.4. Многофункциональное тепловое оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК2.1; 2.3 ПК5.1-5.2 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36
	Многофункциональное оборудование: плиты, пароконвектоматы (SCC), Vario Cooking Center, термомиксы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	2	
	П/З №9. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектоматов		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	1	

Тема2.5. Водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК2.1 ПК4.1 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36
	Водогрейное оборудование: кипятивильники, термопоты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема2.6. Оборудование длябариста	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК4.1 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства: кофеварки, кофемашины. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий П/З №10. Изучение правил безопасной эксплуатации кофемашин.	2	
Тема2.7. Оборудование дляраздачипищи	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК2.3 ПК3.2 ПК4.2-4.5 ПК5.3 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		
Тема2.8. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК2.1 ПК4.1 ПК5.1 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36
	Назначение, устройство, принципы работы СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		

Раздел3.	ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	6	
Тема 3.1 Основы холодильной техники	Содержание учебного материала Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2	ОК1-7,9,10 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема3.2 Торгово-холодильное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1-5.2 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Холодильные камеры и шкафы, холодильные, шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки), холодильные прилавки и витрины, льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий П/З №11.Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	1	
Раздел4.	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРОЦЕССОВКУЛИНАРНОГОИКОНДИТЕРСКОГОПРОИЗВОДСТВА	10	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.	2	ОК1-7,9,10 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 23; 28; 30-36
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		

Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала	8	ОК1-7,9,10 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 23; 28; 30-36
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции. 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.		
	Тематика практических занятий	4	
	П/З №12. Выбор комплекта оборудования для оснащения производственных зон. П/З №13. Размещение оборудования для оснащения производственных зон.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений; подготовка к промежуточной аттестации	2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный оборудованием:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- локальная сеть с выходом в Интернет;
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

Обязательные печатные издания:

Российская Федерация. Законы. ФЗ №213 от 13.07.2015г. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]

Российская Федерация. Постановление №1036 от 10 мая 2007г. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования - Введ.2015-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.- Введ.2016-01-01- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.2015-01-01- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 10 с.

ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ.2016–01–01 - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учеб. для

студентов учреждений сред.проф.образования.- М: Издательский центр «Академия», 2017г. – 240с.

ТОП-50 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник - М: Академия, 2017 г.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

ЗолинВ.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин.– 13-е изд. – М. :Издательский центр «Академия», 2016.– 320 с

ТОП-50 Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник - М: Академия, 2018 г.

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/Главныйпорталиндустриигостеприимстваипитания>
5. <http://www.food-service.ru/catalogКаталогпищевогооборудования>
6. www.restoracia.ru
7. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p align="center">ЗНАНИЕ:</p> <p>3.1- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>3.2 - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>3.3 - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p>	<p align="center">- Грамотно выступает с сообщениями;</p> <p align="center">- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p>	<p align="center">- Анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</p> <p align="center">-текущий контроль освоения материала;</p>

<p>3.4 -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>3.5 -методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>3.6- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>3.7- правила электробезопасности;</p> <p>3.8 -правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок.</p>	<p>- защита внеаудиторной самостоятельной работы;</p> <p>- дифференцированный зачет</p>
<p align="center">Результаты обучения</p>	<p align="center">Критерии оценки</p>	<p align="center">Методы оценки</p>
<p>УМЕНИЕ:</p> <p>У.1-определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>У.2-организовывать рабочее место; для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>У.3-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <p>У.4-выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>У.5-оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>У.6-планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p>	<p>- Правильность, полнота выполнения заданий;</p> <p>- точность расчетов,</p> <p>- соответствие требованиям безопасности;</p> <p>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- точность оценки, Самооценки выполнения;</p> <p>- соответствие требованиям инструкций, регламентов;</p> <p>- рациональность действий.</p>	<p>-Активность поведения на занятиях в группах;</p> <p>- точность формулировок Ответов и выступлений по теме занятия;</p> <p>-дифференцированный зачет.</p>

<p>У.7-контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>У.8-оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>У.9-рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</p> <p>У.10-проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		
--	--	--

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	ЛР 4
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	ЛР 5
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей	ЛР 7
Признающий ценность непрерывного образования	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	ЛР 10
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	ЛР 11
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	ЛР 15
Способный искать нужные источники информации	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 17
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	ЛР 23
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	ЛР 24
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 25
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	ЛР 26
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 31
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 32
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 35
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 36

6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
октябрь	День профессионально-технического образования в России	2 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1 - ЛР 32
	Международный день повара	2 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1- ЛР 32
ноябрь	Международный день отказа от курения (акция «Поменяй сигарету на конфету»)	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, соц.педагог	ЛР 9- ЛР 10 ЛР 20- ЛР 22
февраль	Региональная научно-практическая конференция «Шаг в науку»	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УМР, зам. директора по УВР, преподаватели	ЛР 1- ЛР 32
	Круглый стол «Права и обязанности гражданина»	2 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, обществознания	ЛР 1- 3,5,14- 16, 6- 8,11- 12,19, 20-22
март	Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп»	2 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР, зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6- 8,11- 12,19, 4,13,17- 18,23- 30, 20- 22
апрель	Всемирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану)	2 курс	Территория техникума	Зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, руководитель БЖ, руководитель физ.воспитания	ЛР 9-10 20-22
	Всемирный день охраны труда (радиобеседа)	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог,	ЛР 9-10 4,13,17- 18,23- 30 20

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

				преподаватель охраны труда	20-22
май	День кондитера в России	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 4,13,17- 18,23- 30 20-22
	День российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума)	2 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 4,13,17- 18,23- 30 20-22
июнь	День здорового питания и отказа от излишеств в еде	2 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6- 8,11- 12,19 20-22 4,13,17- 18,23- 30 9-10