

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

2025 г

Рассмотрено на заседании предметной
цикловой комиссии общепрофессиональных
дисциплин и профессиональных модулей,
Протокол № 1 от « 04 » ____ 09 ____ 2025г
Председатель ПЦК _____ Н.В.Дроздова

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
_____ М.Н. Шумилкина

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: Работа Т.Ю. преподаватель «ДонТКИиБ»

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «Кекс» - Оленичева Е.Ю. – директор

ООО «Империя» - Высоцкий А.С. – директор

ООО «ЯМС-ХЛЕБ» - Ефимова Е.Г – директор.

Дата согласования «15» мая 2025 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; |
| 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; | 3.2-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; |
| 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; | 3.3-прогрессивные способы организации процессов приготовления |
| ПК 4.1-4.5 | У.4-выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и | 3.4-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; |
| ПК 5.1-5.3 | | |
| ПК 6.1-6.5 | | |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>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>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> | <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, пожарной безопасности;</p> <p>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 | |
| | 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 для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 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 | | |
| | П/З №2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов | 4 | |

| | | | |
|---|--|----------|---|
| | 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 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы | 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. | 2 | ОК1-7,9,10 ПК1.1 ПК3.1 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36 |
| | Тематика практических занятий | 2 | |
| | П/З №3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы | | |
| | 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 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров | Содержание учебного материала Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства: хлеборезки, слайсеры. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | 2 | ОК1-7,9,10 ПК3.1-3.2 ПК6.2-6.5 ЛР6-8; 15-21; 30-36 |
| | Тематика практических занятий | 2 | |
| | П/З №4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров | | |
| | 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 1.5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки | Содержание учебного материала Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации | 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; решение задачи упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | |

| | | | |
|---|--|----|---|
| 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.Изучениеправилбезопаснойэксплуатацииаппаратов 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 | |
| Тема2.4. 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.Изучениеправилбезопаснойэксплуатациипароконвектоматов | | |
| | | 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 2.5. 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: кипятильники, 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 | | |
| Тема 2.6. Оборудование для бариста | 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 | |
| Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи | 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. | | |
| Тема 2.8. 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 | 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 |
| | Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования | | |
| | 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 | 2 | |
| | П/З №11. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. | | |
| | 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 ПРОЦЕССОВ КУЛИНАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА | 10 | |
| Тема 4.1. Классификация организаций питания | Содержание учебного материала | 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 |
| | 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. | | |
| | 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 №1036от10 мая 2007Правилаоказанияуслугобщественногопитания [Электронный ресурс]

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

ГОСТ30524-2013Услугиобщественногопитания.Требованияк персоналу.-Введ.2016-01-01- М.:Стандартиформ,2014.-III, 48 с.

ГОСТ31985-2013Услугиобщественногопитания.Терминыи определения.-Введ.2015-01-01- М.:Стандартиформ,2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30389 – 2013Услуги общественного питания. Предприятия общественногопитания.Классификацияиобщиетребования–Введ.2016–01–01 - М.:Стандартиформ,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]

Профессиональныйстандарт«Повар».ПриказМинистерстватрудаисоциальнойзащитыРФот0 8.09.2015№610н

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

ЕлхинаВ.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб. для учащихся учреждений сред.проф. образования / В.Д. Елхина.– 5-изд.,стер. – М.:Издательскийцентр «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>- Грамотно выступает с сообщениями;</p> <p>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p> | <p>- Анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</p> <p>-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> |
|--|--|---|
| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
| <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 |

| | |
|--|--------------|
| 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 |