



*Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской
рыбопромышленный колледж» федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение организации питания

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Астрахань
2022**

Рабочая программа учебной дисциплины в соответствии с ФГОС разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программы ОП.03 Техническое оснащение организации питания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «ВКМРПК» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчик:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	М.А. Муханова (инициалы, фамилия)
--	---	---

Эксперты от работодателя:

ООО «Крем-Кафе»	Бренд-шеф	П.В. Лавренко
-----------------	-----------	----------------------

ООО «Посольство Хлебосольство»	Шеф-повар	Е.В. Мажуц
-----------------------------------	-----------	-------------------

ООО «Юг-Продукт» (место работы)	Шеф-повар (занимаемая должность)	В.Н. Курдюков (инициалы, фамилия)
------------------------------------	-------------------------------------	---

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2022 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии _____ /З.Г. Ахмедова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2022 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ / М.А. Муханова

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2022 года

Заместитель директора по учебной работе _____ / А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

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

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины направлена на освоение умений и знаний, необходимы для формирования и развития следующих компетенций: 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 информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 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; 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 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; 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; 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; 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

Рабочая программа дисциплины ОП.03 Техническое оснащение

организации питания направлена на достижение личностных результатов при воспитании: ЛР13 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии, ЛР.14 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1. ОК 01- 07, ОК 09,10</p>	<p>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.</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп 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;</p>

<p>ПК 1.2 - ПК 1.3; ПК 2.2 - 2.7; ПК 3.2 - ПК3.6; ПК 4.2 – ПК 4.5 ПК 5.2 – ПК 5.5. ОК 01- 07, ОК 09,10</p>	<p>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;</p>	<p>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 охраны труда в организациях питания; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>
<p>ПК 1.4; ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6. ОК 01- 07, ОК 09,10</p>	<p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p>	<p>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; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p>

<p>ПК 6.1; ОК 01- 07, ОК 09,10</p>	<p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма.</p>	<p>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;</p>
<p>ПК 6.2. ОК 01- 07, ОК 09,10</p>	<p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>методики расчета производительности технологического оборудования;</p>
<p>ПК 6.3. ОК 01- 07, ОК 09,10</p>	<p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p>	<p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p>
<p>ПК 6.4. ОК 01- 07, ОК 09,10</p>	<p>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p>	<p>правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
Всего, в т.ч.	56
теоретическое обучение	26
практические занятия	28
Самостоятельная работа	6
Консультации	2
Промежуточная аттестация - экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала форма организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала:	2	
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Общие сведения о машинах. Классификация машин. Требование к материалам, используемым для изготовления машин. Основные часть и детали машин. Понятие о передачах: зубчатые, ременная, червячная, цепная, фрикционная передача. Понятие о электроприводах, основные два вида используемые в настоящие время в промышленности.	2	ПК 1.1 – ПК 1.4; ПК 2.1 – ПК 2.8; ПК 3.1 – ПК 3.7; ПК 4.1 – ПК 4.6; ПК 5.1 – ПК 5.6; ПК 6.1 – ПК 6.3; ОК 01- 07, ОК 09,10, ЛР 13,14.
Раздел 1. Механическое оборудование		16	
Тема 1.1. Классификация механического оборудования. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала:	2	ПК 1.1 – ПК 1.4; ПК 2.1 – ПК 2.8; ПК 3.1 – ПК 3.7; ПК 4.1 – ПК 4.6; ПК 5.1 – ПК 5.6; ПК 6.1 – ПК 6.3; ОК 01- 07, ОК 09,10, ЛР 13,14.
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 – ПК 1.4; ПК 2.1 – ПК 2.8; ПК 3.1 – ПК 3.7; ПК 4.1 – ПК 4.6; ПК 5.1 – ПК 5.6;
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала форма организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<p>Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практическое занятие № 1 Определение производительности и мощности картофелеочистительной машины</p>	2	ПК 6.1 – ПК 6.3; ОК 01- 07, ОК 09,10, ЛР 13,14.
<p>Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>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. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Виды машин для нарезки хлеба: хлеборезательная машина МРХ-200. Машины для нарезки гастрономических товаров: машина МРГ-300А и машина МРГУ-370. Принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Техническая характеристика машин. Современное оборудование для нарезки гастрономический товаров.</p> <p>Практические занятия:</p> <p>Практическое занятие №2. Расчет мощности фаршемешалки</p> <p>Практическое занятие №3. Расчет производительности хлеборезки и мощности двигателя</p>	6	<p>ПК 1.1 – ПК 1.4; ПК 2.1 – ПК 2.8; ПК 3.1 – ПК 3.7; ПК 4.1 – ПК 4.6; ПК 5.1 – ПК 5.6; ПК 6.1 – ПК 6.3; ОК 01- 07, ОК 09,10, ЛР 13,14.</p>
<p>Тема 1.4. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила</p>	4	<p>ПК 1.1 – ПК 1.4; ПК 2.1 – ПК 2.8; ПК 3.1 – ПК 3.7; ПК 4.1 – ПК 4.6;</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала форма организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
тонкого измельчения продуктов в замороженном виде Оборудование для подготовки кондитерского сырья	безопасной эксплуатации. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		ПК 5.1 – ПК 5.6; ПК 6.1 – ПК 6.3; ОК 01- 07, ОК 09,10, ЛР 13,14.
	Практическое занятие №4. Определение мощности и производительности взбивальной машины.	2	
Раздел 2. Тепловое оборудование		14	
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 – ПК 1.4; ПК 2.1 – ПК 2.8; ПК 3.1 – ПК 3.7; ПК 4.1 – ПК 4.6; ПК 5.1 – ПК 5.6; ПК 6.1 – ПК 6.3; ОК 01- 07, ОК 09,10, ЛР 13,14.
	Тепло и его состав: твердое топливо, жидкое топливо, газообразное. Понятие о процессе горения. Понятие о теплообмене. Мероприятия по экономии топлива. Классификация теплового оборудования. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. 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. ГОСТ указывающий на сведения аппарата. Виды пароконвектоматов. Работа с компанией «Рациональ». Понятие об оборудовании «sous-vide».	2	
	Практическое занятие №5. Решение ситуационных задач. Оценка эксплуатационных характеристик, различных типов машин электрических, газовых, пищеварочных котлов	2	
Тема 2.2. Жарочное оборудование. Многофункциональное	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 – ПК 1.4; ПК 2.1 – ПК 2.8; ПК 3.1 – ПК 3.7;
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала форма организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
оборудование.	эксплуатации. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ-0,2. Сковорода электрическая с косвенным обогревом СКЭ-0,3. Фритюрница электрическая секционно-модулированная ФЭСМ-20, фритюр непрерывного действия ФНЭ - 40. Жаровня вращающаяся электрическая ВЖШЭ - 675 Правила эксплуатации и техники безопасности. Современные аппараты для жарки и выпечки. Шкаф жарочный электрический секционно-модулированный ШЖЭСМ – 2К. Кондитерская электрическая печь КЭП - 400. Высокочастотные шкафы – СВЧ – шкаф «электроника». Правила эксплуатации, требование по технике безопасности, и что запрещает эксплуатация печи.		ПК 4.1 – ПК 4.6; ПК 5.1 – ПК 5.6; ПК 6.1 – ПК 6.3; ОК 01- 07, ОК 09,10, ЛР 13,14.
	Практическое занятие №6. Определение коэффициента теплоиспользования жарочного шкафа.	2	
Тема 2.3. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для бариста. Посудомоечное оборудовании. Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты.	Содержание учебного материала Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Классификация. Назначение и устройство. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Посудомоечное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. Мармиты стационарные электрические для длительного и кратковременного хранения. Линия самообслуживания и экономическая эффективность самообслуживания. Технические характеристики. Правила эксплуатации, техника безопасности.	6	ПК 1.1 – ПК 1.4; ПК 2.1 – ПК 2.8; ПК 3.1 – ПК 3.7; ПК 4.1 – ПК 4.6; ПК 5.1 – ПК 5.6; ПК 6.1 – ПК 6.3; ОК 01- 07, ОК 09,10, ЛР 13,14.
		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала форма организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практические занятия:	4	
	Практическое занятие №7. Расчет производительности и мощности посудомоечной машины	2	
	Практическое занятие №8. Определение производительности и мощности электродвигателя машины типа МРГ.	2	
Раздел 3. Холодильное оборудование.		13	
Тема 3.1. Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1 – ПК 1.4; ПК 2.1 – ПК 2.8; ПК 3.1 – ПК 3.7; ПК 4.1 – ПК 4.6; ПК 5.1 – ПК 5.6; ПК 6.1 – ПК 6.3; ОК 01- 07, ОК 09,10, ЛР 13,14.
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования. Компрессорные холодильные машины. Фреоновые автоматические компрессорные машины. Холодильные герметичные агрегаты. Современное холодильное оборудование и холодильные камеры	2	
Тема 3.2. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 – ПК 1.4; ПК 2.1 – ПК 2.8; ПК 3.1 – ПК 3.7; ПК 4.1 – ПК 4.6;

1	2	3	4
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Виды торгово-холодильного оборудования. Холодильные шкафы. Сборно-разборные холодильные камеры. Среднетемпературные холодильные камеры.	2	ПК 5.1 – ПК 5.6; ПК 6.1 – ПК 6.3; ОК 01- 07, ОК 09,10, ЛР 13,14.
	Практическое занятие №9. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2	
Тема 3.3. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 – ПК 1.4; ПК 2.1 – ПК 2.8; ПК 3.1 – ПК 3.7; ПК 4.1 – ПК 4.6; ПК 5.1 – ПК 5.6; ПК 6.1 – ПК 6.3; ОК 01- 07, ОК 09,10, ЛР 13,14.
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практическое занятие №10. Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	2	
Тема 3.4. Льдогенераторы	Содержание учебного материала	3	ПК 1.1 – ПК 1.4; ПК 2.1 – ПК 2.8; ПК 3.1 – ПК 3.7; ПК 4.1 – ПК 4.6; ПК 5.1 – ПК 5.6; ПК 6.1 – ПК 6.3; ОК 01- 07, ОК 09,10, ЛР 13,14.
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Новые холодильные шкафы и импортные холодильные агрегаты.	1	
	Контрольная работа по темам 1.1-3.4.	1	
	Практическое занятие №11. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов.	2	
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.		10	
Тема 4.1. Классификация организаций питания.	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 – ПК 1.4; ПК 2.1 – ПК 2.8; ПК 3.1 – ПК 3.7;

1	2	3	4
	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.	2	ПК 4.1 – ПК 4.6; ПК 5.1 – ПК 5.6; ПК 6.1 – ПК 6.3; ОК 01- 07, ОК 09,10, ЛР 13,14.
	Практическое занятие №12. Подбор технологического оборудования и производительности инвентаря для школьной столовой	2	
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1 – ПК 1.4; ПК 2.1 – ПК 2.8; ПК 3.1 – ПК 3.7; ПК 4.1 – ПК 4.6; ПК 5.1 – ПК 5.6; ПК 6.1 – ПК 6.3; ОК 01- 07, ОК 09,10, ЛР 13,14.
	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	2	
	Практические занятия:	4	
	Практическое занятие №13. Составление схем холодного цеха с организацией рабочих мест по приготовлению салатов и винегретов.	2	
	Практическое занятие №14. Составление схем горячего цеха с расстановкой оборудования.	2	

	Самостоятельная работа	6	
	Консультации	2	
Промежуточная аттестация – экзамен		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: №114 Кабинет технологического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска: меловая;
- плакаты;
- стенды;
- методическое обеспечение дисциплины.

Технические средства обучения: лаборатория «Компьютерного тестирования» (компьютеры с лицензионным программным обеспечением, аудиторная доска мультимедийная) и «Технических средств» (мультимедийное оборудование).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Самулевич И.А. Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания: учебное пособие / И.А. Самулевич. – Ростов- на-Дону: Издательство Феникс, 2022. – 332 с. – ISBN 987-5-222-36482-6/. — Текст.

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
2. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для вузов/ Е.П.Кошевой.— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 203 с.— (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08995-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
3. «Григорьева, Р. З. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Р. З. Григорьева, А. А. Кокшаров. — Кемерово: КемГУ, 2021. — 131 с. — ISBN 978-5-8353-2876-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.
4. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов: учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар: КубГТУ, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.
5. Трубина, И. А. Технология производства функциональных пищевых продуктов: учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь: СтГАУ, 2020. — 100 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3.3. Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении дисциплины

Деловая игра применяется при изучении следующих тем:

Тема 1.1. Классификация механического оборудования. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины

Решение ситуационных задач применяется при изучении следующих тем:

Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров

Кейс – метод применяется при изучении следующих тем:

Тема 2.3. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для бариста. Посудомоечное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты.

3.4. Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.4.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

3.4.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации профессионального модуля на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

3.4.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

3.4.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной

форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения:		
определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	Демонстрирует умения определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, дифференцированный зачет.
организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	Самостоятельно организует 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;	Самостоятельно подготавливает к работе, использует 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;	Демонстрация умений выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	
оценивать эффективность использования оборудования;	Демонстрация умений оценивать эффективность использования оборудования;	
планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	Проводит и планирует 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.	Самостоятельно контролирует 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;	Демонстрирует умения 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.	Самостоятельно рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводит инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	
Знания:		
классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Применение на практике знаний классификации, основных технических характеристик, назначения, 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;	Демонстрация знаний принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, дифференцированный зачет.
прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	Правильное применение на практике знаний прогрессивных способов 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;	Демонстрация знаний правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	
методики расчета производительности технологического оборудования;	Демонстрирует знания методик расчета производительности технологического оборудования;	

способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;	Правильное применение на практике знаний способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;	
правила электробезопасности, пожарной безопасности;	Правильное применение на практике знаний правил электробезопасности, пожарной безопасности;	
правила охраны труда в организациях питания	Демонстрация знаний правил охраны труда в организациях питания.	

Результатом освоения программы профессионального модуля является достижение обучающимися личностных результатов (ЛР) при воспитании:

Результаты (освоенные личностные результата при воспитании)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР13 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии,	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий
ЛР.14 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	Демонстрация интереса к будущей профессии. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий