

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»  
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
С.А. Махновский  
«26» *февраля* 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания**  
**«общепрофессиональный цикл»**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация:**  
**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**Форма обучения**  
**очная**

Магнитогорск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г. №1565; Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в федеральном реестре примерных основных образовательных программ (регистрационный номер 44828), и примерной программы учебной дисциплины ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания (Приложение № П.8 к ПООП СПО).

### ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией  
«Сферы обслуживания»

Председатель *И.В. Авдюшина* /И.В. Авдюшина  
Протокол № 7 от 17 02 2020г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от 26 02 2020г.

Разработчик (и):

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» *И.В. Авдюшина* /И.В. Авдюшина

Рецензент:

доцент кафедры Химии, к.с. – х.н., доцент  
(должность, ученая степень, ученое звание)

*И.А. Долматова* /И.А. Долматова/  
(подпись) (И.О. Фамилия)



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	30
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	33

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

## **1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина «ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания» относится к общепрофессиональному циклу.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебных дисциплин:

- ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи;
- ЕН.03 Математика.

Дисциплина «ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания» является предшествующей для изучения следующих учебных дисциплин, профессиональных модулей:

- ОПЦ.08 Охрана труда;
- ОПЦ.09 Безопасность жизнедеятельности;
- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- ПМ .07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению следующими общими и профессиональными компетенциями:

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 рецептур 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 рецептур 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 6.2 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.

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПК 7.1 Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК07. 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 языке.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.2-6.5</b> <b>ПК 7.1</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b> <b>ОК 11</b>	У1определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; У01.8 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; У01.11 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); У11.9 демонстрировать экономически рациональное поведение;	З1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; З 10.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности З01.2 трудности и риски, связанные с сопутствующими видами деятельности, а также их причины и способы их предотвращения; З11.4 порядок выстраивания презентации; З11.11 оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия в предпринимательской деятельности
	У2организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	З2принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
		З3прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; З 06.3 значимость профессиональной деятельности по специальности

	<p>У3 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 01.5 составить план действия;</p> <p>У01.6 определить необходимые ресурсы</p> <p>У 03.1 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p>	<p>34 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>3 02.1 номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>3 07.4 пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>3 03.1 содержание актуальной нормативно-правовой документации</p>
	<p>У4 оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>У5 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>У 02.2 определять необходимые источники информации</p>	<p>35 методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>302.1 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>3 09.1 современные средства и устройства информатизации</p>
	<p>У6 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p>	<p>36.способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>3 04.10 основы проектной деятельности</p>
	<p>У7. проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>37.правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p>
	<p>У8.планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>У9.контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>У10.оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p>	<p>38.правила охраны труда в организациях питания</p> <p>3 05.7 правила оформления документов</p> <p>3 05.8 построения устных сообщений</p>



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	112
в том числе:	
лекции, уроки	48
практические занятия	42
лабораторные занятия	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
консультации	не предусмотрено
Самостоятельная работа	16
<b>Промежуточная аттестация – комплексный экзамен</b>	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение организаций питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций/ осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-7, 9-11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	1	
<b>Раздел 1</b>	<b>Механическое оборудование</b>		
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК7.1
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1	
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Составить схему классификации механического оборудования (иерархическим методом).	2	
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..	2	
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации		

			ПК7.1
	<b>Тематика практических занятий</b>		ОК 1-7, 9-11, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ПК7.1
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Заполнить таблицу: технические характеристики универсальных приводов	2	
<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-7, 9-11, ПК
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1 ПК7.1
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Заполнить таблицу: технические характеристики машин для измельчения вареных продуктов	2	
<b>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-7, 9-11 ПК
	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	4	2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 7.1
	<b>Тематика практических занятий</b>		ОК 1-7, 9-11, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ПК7.1
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Заполнить таблицу: технические характеристики машин и механизмов для очистки рыбы	2	
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-7, 9-11

<b>Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,7.1
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>ОК 1-7, 9-11,</b>
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	4	<b>ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Заполнить таблицу: технические характеристики машин и механизмов для нарезки хлеба, гастрономических товаров	4	<b>ПК 6.3 ПК 7.1</b>
<b>Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 1-7, 9-11</b>
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	<b>, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3,ПК 7.1</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>ОК 1-7, 9-11, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3,ПК 7.1</b>
<b>Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 1-7, 9-11</b>
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	<b>ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3,ПК 7.1</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>ОК 1-7, 9-11, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3,ПК 7.1</b>
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление доклада. Тема: «Пакоджет, принцип работы»	2	
<b>Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 1-7, 9-11</b>
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	<b>, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3ПК 7.1</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>ОК 1-7, 9-11,</b>
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2	<b>ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК</b>

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Заполнить таблицы: технические характеристики машин для просеивания муки, взбивальных машин	2	6.3, ПК 7.1
<b>Раздел 2.</b>	<b>Тепловое оборудование</b>		ОК1-7,9-11
<b>Тема 2.1.</b> <b>Классификация теплового оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4, ПК 7.1
<b>Тема 2.2.</b> <b>Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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	2	ОК1-7,9-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	ПК 6.4 ПК 7.1
<b>Тема 2.3.</b> <b>Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК1-7,9-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4, ПК 7.1
<b>Тема 2.4.</b> <b>Многофункциональное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК1-7,9-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4, ПК 7.1
<b>Тема 2.5.</b> <b>Универсальное и водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК1-7,9-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		ПК 5.1-5.5

	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальное и водогрейного оборудования	2	ПК 6.4 ПК 7.1
<b>Тема 2.6. Оборудование для бариста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-7,9-11
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Классификация.	2	ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		ПК 7.1
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2	
<b>Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-7,9-11
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		ПК 6.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	2	ПК 7.1
<b>Тема 2.8. СВЧ-аппараты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-7,9-11
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5
	<b>Контрольная работа</b>		ПК 5.2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		ПК 6.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	2	ПК 7.1
<b>Раздел 3</b>	<b>Холодильное оборудование</b>		
<b>Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-7,9-11
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования	2	ПК 1.1-1.5
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1
<b>Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-7,9-11
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ПК 3.1-3.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		ПК 4.1-4.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	ПК 5.1-5.5

			ПК 6.4 ПК 7.1
<b>Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-7,9-11
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		ПК 3.1-3.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1
<b>Тема 3.4. Льдогенераторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-7,9-11
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-1.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		ПК 3.1-3.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	2	ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ПК 7.1
<b>Раздел 4.</b>	<b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>		
<b>Тема 4.1. Классификация организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-7,9-11
	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 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-7,9,10
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		ПК 6.4

<b>организациях питания</b>	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		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов приготовления полуфабрикатов.	<b>2</b>	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов приготовления блюд.	<b>1</b>	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	<b>1</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b> <i>в том числе:</i> комплексный экзамен	<b>6</b>		
<b>Всего:</b>	<b>112</b>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Учебно-методическая документация, дидактические средства – Оборудование: Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinChoc Martelatto FA-3013 (1,9 л) Ванны моечные двухсекционная "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы ВНЦ – 10 Краскопульт мини -2000 "OTRIX" Плита "Мечта" электрическая Столы профессиональные СП-2/1500/600 Тостер Фритюрница Холодильник "Юрюзань" Электроплита ПЭ-4Ш Микроволновая печь Миксер-барбекю UFESA BB 24 Пароконвектоматы UNOX XV 393; ПКА6-1/1BM; эл-кий ПКА 6-1/3П; Подставка д/пароконвектомата ITERMA Печь микроволновая SAMSUNG; Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF 35DX4 Слайсер AIRHOT SL 250 Соковыжималка шнековая JAU SJ-200 Миксер "Kenwood"; Миксер B5; Миксер планетарный GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погруженный TEFAL; Миксер проф-ый "KENWOOD КМС 560"; Миксер ручной Bosch MFQ 36470; Шкаф жарочный (пекарский) Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер DEXP SX-100; Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE Измельчитель Bosch MMR 08A1 Кофемолка электрическая Ладомир; Морозильная камера "Орск 115"; Морозильная камера "Стинол"; Посудомоечная машина "Fagor" FI-30

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
	Холодильник "Атлант 2823,80 "; Холодильник Nord 431-7-010 Шкаф холодильн. со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC Мясорубка "Консар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Мясорубка электрическая "Panasonic"; Расстоечная камера XL091
помещение для самостоятельной работы: компьютерный класс; читальный зал библиотеки	Персональные компьютеры с пакетом MSOffice, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

## 1.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы:

### Основные источники

1. **Гайворонский, К. Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст : электронный. — URL: Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=335034>
2. **Мрыхина, Е. Б.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. - Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. - 417 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106875-5. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=329600>

### Дополнительные источники:

1. **Гайворонский, К. Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 104 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-100623-8. - Текст: электронный. - URL: - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=112074>
2. **Мрыхина, Е. Б.** Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 176 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3 - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=333406>
3. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). — Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . – Макрообъект.

**Периодические издания:**

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>
2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://www.pitportal.ru/samples\\_docs/](https://www.pitportal.ru/samples_docs/)

**Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

Наименование ПО	№ Договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018	11.10.2021
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-757-17 от 27.06.2017	27.07.2018
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-593-16 от 20.05.2016	20.05.2017
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1421-15 от 13.07.2015	13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2007	бессрочно
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-1347-17 от 20.12.2017	21.03.2018
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-1481-16 от 25.11.2016	25.12.2017
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-2026-15 от 11.12.2015	11.12.2016

**2 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по учебной дисциплине, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта самостоятельной деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы, защита творческих работ и др.

Таблица 2.2

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	Тема 1.1. Классификация механического оборудования	<b>Задание 1:</b> Составить схему классификации механического оборудования (иерархическим методом). Литература: параграф «Классификация технологических машин» <b>1.Гайворонский, К. Я.</b> Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480

		<p>с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст : электронный. – URL: Режим доступа:<a href="https://new.znanium.com/read?id=335034">https://new.znanium.com/read?id=335034</a></p> <p><b>Задание 2:</b>          Ответить на вопросы:          1. Как провести проверку санитарно-технического состояния машины?          2. Почему нельзя допустить перегрузку и недогрузку машин?          3. Кто имеет право работать на машинах?          4. Назовите аппараты включения и защиты.          5. На какие группы делится механическое оборудование?          6. Для чего "соединяют" обмотку электродвигателя "звездой" или "треугольником"?          7. Назовите способы механических передач.          8. Какие материалы используются для изготовления машин?          9. Назовите основные части и детали машин.          Литература: параграф «Классификация технологических машин»          1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст : электронный. – URL: Режим доступа:<a href="https://new.znanium.com/read?id=335034">https://new.znanium.com/read?id=335034</a></p>																																																																																																												
2	<p>Тема 1.2.          Универсальные приводы.          Универсальные кухонные машины</p>	<p><b>Задание .</b>          Заполнить таблицу: технические характеристики универсальных приводов.</p> <table border="1" data-bbox="639 1346 1369 1951"> <thead> <tr> <th rowspan="2">показатели</th> <th rowspan="2">Ед.и зм.</th> <th colspan="8">Марки оборудования</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Частота вращения приводного вала</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Мощность двигателя</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Напряжение</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Род тока</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Габариты:</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Длина</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ширина</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>высота</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>масса</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Цель задания: закрепление и углубление знаний по</p>	показатели	Ед.и зм.	Марки оборудования																Частота вращения приводного вала										Мощность двигателя										Напряжение										Род тока										Габариты:										Длина										Ширина										высота										масса									
показатели	Ед.и зм.	Марки оборудования																																																																																																												
Частота вращения приводного вала																																																																																																														
Мощность двигателя																																																																																																														
Напряжение																																																																																																														
Род тока																																																																																																														
Габариты:																																																																																																														
Длина																																																																																																														
Ширина																																																																																																														
высота																																																																																																														
масса																																																																																																														

		<p>теме занятия.</p> <p><b>Задание 2:</b>          Ответить на вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как устанавливаются и крепятся сменные исполнительные механизмы к универсальному приводу?</li> <li>2. Какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами?</li> <li>3. Назовите преимущества универсальных приводов перед индивидуальными.</li> <li>4. Назовите сменные механизмы к универсальному приводу ПУ-0,6, ПГ-0,6, ПХ-0,6.</li> <li>5. Почему запрещается разбирать сменный механизм при включенном электродвигателе?</li> <li>6. Расшифруйте маркировку сменных исполнительных механизмов: МС6-10, МС25-200, МС4-7-8-20, МС27-40, МС28-100.</li> <li>7. Кто имеет право работать и производить текущий ремонт универсального привода?</li> </ol> <p>Литература: параграф «Универсальные приводы»          2.Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст : электронный. – URL: Режим доступа:<a href="https://new.znaniium.com/read?id=335034">https://new.znaniium.com/read?id=335034</a></p>																																														
3	<p>Тема 1.3.          Оборудование для обработки овощей, плодов</p>	<p><b>Задание</b>          Заполнить таблицу: технические характеристики машин для измельчения вареных продуктов          Литература: параграф «Правила эксплуатации машин для измельчения вареных продуктов»  <b>Гайворонский, К. Я.</b> Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст : электронный. – URL: Режим доступа:<a href="https://new.znaniium.com/read?id=335034">https://new.znaniium.com/read?id=335034</a></p> <table border="1" data-bbox="641 1585 1369 1850"> <thead> <tr> <th rowspan="2"><i>показатели</i></th> <th rowspan="2"><i>Ед. из м.</i></th> <th colspan="6"><i>Марки оборудования</i></th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Производительность</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Емкость бачка</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Частота вращения</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>.....</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Цель задания:</i> закрепление и углубление знаний по теме занятия.</p> <p><b>Задание 2:</b>          Ответить на вопросы:</p>	<i>показатели</i>	<i>Ед. из м.</i>	<i>Марки оборудования</i>												<i>Производительность</i>								<i>Емкость бачка</i>								<i>Частота вращения</i>								<i>.....</i>							
<i>показатели</i>	<i>Ед. из м.</i>	<i>Марки оборудования</i>																																														
<i>Производительность</i>																																																
<i>Емкость бачка</i>																																																
<i>Частота вращения</i>																																																
<i>.....</i>																																																

		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. На нем основан принцип действия очистки картофеля в машинах?</li> <li>2. Как и для чего сульфитируют картофель?</li> <li>3. Для чего производится калибровка овощей перед их очисткой в машинах?</li> <li>4. Кто имеет право работать на овощерезательных машинах?</li> <li>5. Какие факторы влияют на производительность машин по обработке овощей?</li> <li>6. Как регулируется толщина нарезки овощей?</li> <li>7. Расскажите правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250.</li> <li>8. Как регулируется время обработки картофеля на машине КНН-600М.</li> </ol>																																																																																						
4	<p>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы</p>	<p><b>Задание</b> Заполнить таблицу: технические характеристики машин и механизмов для очистки рыбы Литература: параграф «Приспособления для очистки рыбы от чешуи»</p> <p><b>2. Гайворонский, К. Я.</b> Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст : электронный. — URL: Режим доступа: <a href="https://new.znaniium.com/read?id=335034">https://new.znaniium.com/read?id=335034</a></p> <table border="1" data-bbox="639 1144 1369 1637"> <thead> <tr> <th rowspan="2">показатели</th> <th rowspan="2">Ед.и зм.</th> <th colspan="6">Марки оборудования</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Производительность</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Количество загружаемого</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>....</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Цель задания:</b> закрепление и углубление знаний по теме занятия.</p> <p><b>Задание 2:</b> Ответить на вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Для чего корпус мясорубки имеет пазы?</li> <li>2. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе?</li> <li>3. ТБ и БТ при работе на мясорубке с индивидуальным приводом.</li> </ol>	показатели	Ед.и зм.	Марки оборудования												Производительность								Количество загружаемого								....								.....								.....								.....								.....								.....								.....							
показатели	Ед.и зм.	Марки оборудования																																																																																						
Производительность																																																																																								
Количество загружаемого																																																																																								
....																																																																																								
.....																																																																																								
.....																																																																																								
.....																																																																																								
.....																																																																																								
.....																																																																																								
.....																																																																																								

4. Как провести регулировку массы котлет и биточков в котлетоформовочной машине?  
 5. Как правильно собрать мясорубку для работы на ней?  
 6. В чем заключается причина неисправности мясорубки, когда она не режет, а мнет мясо?  
 7. Для чего служит шнек мясорубки и почему он изготовлен с переменным шагом витков?  
 8. Какой привод у мясорубки МИМ-60?  
 9. Какие функции выполняют фрезы мясорыхлительной машины?  
 10. Расшифруйте маркировку машин: МИМ-105, МС8-150, МРМ-15, МФК-2240.

5  
**Задание**  
 Заполнить таблицу: технические характеристики машин и механизмов для нарезки хлеба, гастрономических товаров  
 Литература: параграф «Режущее оборудование»  
**Гайворонский, К. Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст : электронный. – URL: Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/read?id=335034>  
 2. Интернет ресурсы  
 Технические характеристики машин и механизмов для нарезки хлеба:

Тема 1.5.  
 Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров

показатели	Ед.изм.	Марки о		
Производительность				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				

Технические характеристики машин и механизмов для нарезки гастрономических товаров:

показатели	Ед.изм.	Марки о		
Производительность				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				

		<p>.....</p> <p>.....</p> <p><i>Цель задания:</i> закрепление и углубление знаний по теме занятия.</p> <p><b>Задание 2:</b>          Ответить на вопросы:          1. Назовите основные детали и для него они служат на машине МРХ-200?          2. Как установить толщину нарезки хлеба на машине ХРМ-300М?          3. Кто имеет право работать на хлеборезательных машинах?          4. Назовите основные части машины МРГ-300А.          5. Как определить качество заточки ножа?          6. Что нужно сделать, если машина МРХ-200 остановилась во время нарезки хлеба?          7. Какую роль выполняет электроблокировка на машине МРХ-200?          8. ТБ и БТ при работе на машине МРГ-300А.</p>																																											
6	<p>Тема 1.7.          Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</p>	<p>Составление доклада. Тема: «Пакоджет, принцип работы»</p> <p><b>Условия по выполнению задания:</b>          В докладе выделяются три основные части:          1) Вступительная часть, в которой определяется тема, структура и содержание, показывается, как она отражена в трудах ученых.          2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане).          3) Обобщающая – заключение, выводы.</p> <p><b>Формы контроля:</b>          Выступление на занятии</p> <p><b>Критерии оценки:</b>          актуальность, глубина, научность теоретического материала. четкость выступления, уровень самостоятельности использование мультимедийной презентации, ее качество время выступления</p>																																											
7	<p>Тема 1.8.          Оборудование для подготовки кондитерского сырья</p>	<p>Заполнить таблицы: технические характеристики машин для просеивания муки, взбивальных машин</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"><i>показатели</i></th> <th rowspan="2"><i>Ед.изм.</i></th> <th colspan="3"><i>Марки о</i></th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Производительность</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>показатели</i>	<i>Ед.изм.</i>	<i>Марки о</i>						<i>Производительность</i>					.....					.....					.....					.....					.....					.....				
<i>показатели</i>	<i>Ед.изм.</i>	<i>Марки о</i>																																											
<i>Производительность</i>																																													
.....																																													
.....																																													
.....																																													
.....																																													
.....																																													
.....																																													



		.....					
		.....					
		<p>Рекомендуемая литература: Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст : электронный. – URL: Режим доступа:<a href="https://new.znanium.com/read?id=335034">https://new.znanium.com/read?id=335034</a></p> <p><b>Задание 2:</b>          Ответить на вопросы:          1. Расшифруйте маркировку машин ТММ-1, МРТ-60М, МВ-35М.          2. Какие меры предосторожности следует выполнять при работе на машинах?          3. Для чего служит предохранительная решетка в машине МРТ-60М?          4. Какие взбиватели используются на машине МВ-35М?          5. Как установить толщину раскатываемого теста при работе на машине МРТ-60М?          6. Правила техники безопасности и безопасности труда на машинах в кондитерском цехе.          7. Как правильно произвести замес теста в тестомесильной машине?          8. Расскажите устройство и принцип действия просеивателя муки.          9. В чем состоит принцип действия взбивальных машин?          10. Как регулируется скорость взбивателя на машине МВ-60?</p>					

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

##### 4.1 Текущий контроль:

Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты (умения, знания)	Наименование оценочного средства
Раздел 1 Механическое оборудование	-31 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный)
Раздел 2. Тепловое оборудование	различных групп технологического оборудования; -32 принципы организации обработки сырья, приготовления	- проверка самостоятельной работы; - тестовые задания: <b>Тема : Пароварочное оборудование</b> <u>1. Насыщенный пар получают в:</u>

<p>Раздел 3 Холодильное оборудование Раздел 4.</p>	<p>полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -33 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; -34 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -35 методики расчета производительности технологического оборудования; -36 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; -37 правила электробезопасности, пожарной безопасности; -38 правила охраны труда в организациях питания -У1 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; У2 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -У3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной</p>	<p>а) парогенераторе; б) пароварочном шкафу; в) питательном бачке; <u>2. Вода нагревается</u> <u>нагревательными</u> <u>элементами:</u> а) открытого типа; б) закрытого типа; <u>3. Уровень воды в</u> <u>питательной коробке</u> <u>поддерживается:</u> а) сосудом; б) поплавковым клапаном; в) пакетным переключателем; <u>4. В варочные камеры</u> <u>устанавливаются:</u> а) коробки с изделиями; б) ящики с продуктами; в) перфорированные емкости; <u>5. Во время тепловой</u> <u>обработки продуктов:</u> а) необходимо открывать дверцы; б) запрещается открывать дверцы; в) рекомендуется открывать дверцы; <b><u>Тема: Жарочные,</u></b> <b><u>кондитерские и СВЧ-шкафы</u></b> <b><u>Противни устанавливаются</u></b> <b><u>в камере на:</u></b> а) шкаф; б) направляющие; в) поддон; г) дно. <b><u>Тены находятся:</u></b> а) сверху → сбоку; б) снизу → сверху; в) снизу → сбоку; г) со всех сторон. <b><u>Между двойными стенками</u></b> <b><u>камер находится:</u></b> а) теплоизоляция; б) бумага; в) пустота. <b><u>Пары удаляются через:</u></b> а) дымоход; б) отверстия; в) камеру. <b><u>Хлеб выпекается на:</u></b> а) листах; б) противнях; в) сковородах; г) формах. <b><u>В пекарной камере печи</u></b> <b><u>находится:</u></b> а) электрогриль; б) устройство электрическое; в) стеллажная тележка.</p>
--	---	--

<p>ситуации</p> <p>-У4выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>-У5оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>-У6планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>-У7контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>-У8оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>-У9рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>-У10проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		<p><u>Работа печи возможна при:</u></p> <p>а) открытой двери; б) закрытой двери; в) приоткрытой.</p> <p><u>В СВЧ «Электроника» на панели находятся:</u></p> <p>а) реле времени; б) вращающийся диск; в) патрубок.</p> <p><u>Блокировка заключается в:</u></p> <p>а) открытая дверь → отключение подачи СВЧ; б) открытая дверь → отключение лампы; в) нет нажатия на кнопку «Нагрев».</p> <p><b><u>Тема 4: Машины для обработки овощей.</u></b></p> <p><u>1. Назначение улиткообразной формы загрузочного бункера МС-10-160?</u></p> <p>а) для выполнения работы; б) для нарезки овощей; в) для плотного прилегания продукта к режущим частям;</p> <p><u>2. Ножевая колодка служит для:</u></p> <p>а) установки ножа; б) установки диска; в) установки загрузочного бункера;</p> <p><u>3. Зазор между диском и ножом является:</u></p> <p>а) смотровым окном; б) нерабочим положением овощерезки; в) толщиной нарезаемого продукта;</p> <p><u>4. Выгрузка картофеля производится:</u></p> <p>а) при включенном двигателе; б) при выключенной Н<sub>2</sub>О;</p> <p><u>5. Что подсоединяется к взбивателю:</u></p> <p>а) веселка; б) лопасть; в) насадка;</p> <p><u>6. Как открывают крышку котла:</u></p> <p>а) к себе; б) на себя; в) от себя;</p> <p>- контрольная работа: Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.</p>
--	--	--

## 4.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Техническое оснащение организаций питания» - комплексный экзамен

Результаты обучения	Оценочные средства
<p>-31 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-32 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-33 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>-34 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-35 методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>-36 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.</li> <li>2. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.</li> <li>3. Классификация механического оборудования..</li> <li>4. Понятие о передачах.</li> <li>5. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления.</li> <li>6. Универсальные кухонные машины. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение.</li> <li>8. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации картофелеочистительных машин периодического действия.</li> <li>9. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации просеивательных машин.</li> <li>10. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации сковород и фритюрниц.</li> <li>11. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации картофелеочистительных машин непрерывного действия.</li> <li>12. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации тестомесительных машин.</li> <li>13. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации жарочных шкафов.</li> <li>14. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации овощерезательных машин .</li> <li>15. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации тестораскаточных машин.</li> <li>16. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации аппаратов пароварочных электрических.</li> <li>17. Классификация пароварочных котлов.</li> <li>18. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации протирачных машин.</li> <li>19. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации взбивальных машин.</li> </ol>

<p>и кондитерской продукции;  -37 правила электробезопасности, пожарной безопасности;  -38 правила охраны труда в организациях питания  -У1 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;  У2 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  -У3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации  -У4 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;  -У5 оценивать эффективность использования оборудования;  -У6 планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению</p>	<p>20. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации плит электрических.  21. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации просеивательных машин.  22. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для нарезания хлеба.  23. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации пекарных шкафов.  24. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации фаршемешалок.  25. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для нарезания гастрономических продуктов.  26. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации плит газовых.  27. Классификация оборудования для раздачи.  28. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для рыхления мяса. 24.  29. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации электрических пищеварочных котлов.  30. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации кипятильников  31. Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов.  32. Способы охлаждения.  33. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации котлетоформовочных машин.  34. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации газовых пищеварочных котлов.  35. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации водонагревателей.  36. Классификация теплового оборудования.  37. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации холодильных машин  38. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод:  39. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель.  40. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров (хлебрезки, слайсеры).  41. Оборудование для подготовки кондитерского сырья: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания.  42. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева.  43. Варочное оборудование отечественного и</p>
---	---

<p>травматизма;  -У7контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.  -У8оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;  -У9рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования  -У10проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>зарубежного производства.  44. Универсальное и водогрейное оборудование Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство.  45. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство  46. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов.  47. Классификация и характеристика торгового-холодильного оборудования  48. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия  49. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки).  50. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия</p> <p>Практико – ориентированные задания:</p> <p>Подготовить оборудование к работе (вид оборудование – по заданию преподавателя)</p>
---	---

### Критерии оценки

«Отлично»:

работа выполнена полностью, сделаны выводы, аккуратно;  
в логических рассуждениях и обосновании ответа нет пробелов и ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала);

«Хорошо»:

работа выполнена полностью, но обоснования выводов недостаточны, неаккуратно;  
допущена одна ошибка или два-три недочета в выводах;

«Удовлетворительно»:

допущены более одной ошибки или более двух-трех недочетов, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме, нет выводов;

«Неудовлетворительно»:

допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет изученным материалом, выполнено неверно.

## АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Самостоятельная работа с литературой	Тьютерская деятельность преподавателя. Обучающиеся работают с текстом, делая пометки при чтении, заполняя таблицы предлагаемые преподавателем и готовятся к обсуждению.
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Лекция-визуализация	Передача информации студентам сопровождается показом различных схем компоновки производственных помещений, слайдов
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Эвристическая беседа Решение проблемы «взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования»	Преподаватель задает серию взаимосвязанных вопросов, которые вытекают один из другого, и таким образом подводит студентов к правильным выводам по проблеме.
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Коллективная мыслительная деятельность (работа в группах)	Преподаватель предварительно делит изучаемый материал на 4 части, на всех частях указывается название текста. Обучающиеся делятся на исходные кооперативные группы. Каждая кооперативная группа получает для чтения полный текст, таким образом, чтобы каждому читателю достался один фрагмент текста. Затем, получившие одинаковые фрагменты переходят в экспертные группы. Они выбирают ключевые слова и составляют подробный план

		<p>пересказа. В качестве конспекта можно использовать обратную сторону этого листа. Вернувшись в исходные группы обучающиеся, опираясь на созданные планы, рассказывают содержание фрагмента остальным участникам кооперативной группы, добиваясь понимания. В результате выполненной работы у каждого участника кооперативные группы должен появиться конспект по изучаемой теме.</p>
<p>Тема 2.4. Многофункциональное оборудование.</p>	<p>Урок-презентация Лекция визуализация</p>	<p>Слайд-презентации позволяют эффективно и наглядно представить содержание, выделить и проиллюстрировать оборудование. Обучающиеся принимают участие в подготовке презентаций. После просмотра заполняют таблицу технических характеристик и дают сравнительную характеристику оборудованию, определяют преимущества или недостатки.</p>
<p>Практическое занятие № 7 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования</p>	<p>Коллективная мыслительная деятельность (работа в микрогруппах)</p>	<p>Для повышения качества выполняемой работы и эффективности выполнения студенты разбиваются на подгруппы (бригады).</p>
<p>Практическое занятие № 9 Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки</p>	<p>Коллективная мыслительная деятельность (работа в микрогруппах)</p>	<p>Преподаватель демонстрирует с аргументацией своих действий правильность осмотра оборудования, сборки, его включение в рабочее состояние, объясняет правила безопасной эксплуатации. Затем такие же действия с комментариями должны продемонстрировать все бригады студентов.</p>
<p>Практическое занятие № 11 Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов</p>	<p>Коллективная мыслительная деятельность (работа в микрогруппах)</p>	<p>питания города).</p>



### ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических занятий	Кол-во часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины		*	У1, У 2
Практическая работа №1 Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин		2	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов			У1, У 2
Практическая работа 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов		2	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы			У1, У 2
Практическая работа 3 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы		4	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров			У1, У 2
Практическая работа 4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров		4	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки			У1, У 2
Практическая работа 5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки		2	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде			У1, У 2
Практическая работа 6 Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		2	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья			У1, У 2
Практическая работа 7 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья		2	
Тема 2.2. Варочное оборудование			У1, У 2
Практическая работа 8 Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования		2	
Тема 2.3. Жарочное оборудование			У1, У 2


Практическая работа 9 Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2	
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование		У1, У 2
Практическая работа 10. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование		У1, У 2
Практическая работа 11. Изучение правил безопасной эксплуатации универсального и водогрейного оборудования	2	
Тема 2.6. Оборудование для бариста		У1, У 2
Практическая работа 12. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи		У1, У 2
Практическая работа 13. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	2	
Тема 2.8. СВЧ-аппараты		У1, У 2
Практическая работа 14 Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	2	
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины		У1, У 2
Практическая работа 15 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)		У1, У 2
Практическая работа 16 Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	2	
Тема 3.4. Льдогенераторы		У1, У 2
Практическая работа 17 Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	2	
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания		
Практическая работа 18 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов Практическая работа 19 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов Практическая работа 20 Решение ситуационных задач по техническому	4	У1, У 2


оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
ИТОГО	<b>42</b>	

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контроль- ная точка	Раздел/тема	Формируе- мые компетенции (ОК, ПК, ПО, У, З)	Оценочные средства	
№ 1	Раздел 2. Тепловое оборудование	ОК1-7,9-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1	Рубежная контрольная работа №1	1. Теоретические вопросы 2. Практико-ориентированные задания
№2	Допуск к комплексному экзамену	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1 ОК 1-7, 9-11	Портфолио :	1. Самостоятельная работа 2. Практические работы
Промежуточная аттестация	Комплексный экзамен	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9-11	Экзаменационные билеты	1. Перечень теоретических вопросов 2. Типовые практико-ориентированные задания

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	Условия реализации дисциплины	<p>В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции</p> <p>Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</p> <p>Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchos Martelatto FA-3013 (1,9 л);</p> <p>Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;</p> <p>Весы кухонные Maxwell MW-1451;</p> <p>Весы ВНЦ – 10;</p> <p>Краскопульт мини -2000 "OTRIX";</p> <p>Коврики диэлектрические;</p> <p>Плита "Мечта" электрическая;</p> <p>Стол профессиональный СП-2/1500/600;</p> <p>Тостер;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Холодильник "Юрюзань";</p> <p>Электроплита ПЭ-4Ш;</p> <p>Блендер DEXP SX-100;</p> <p>Гастроёмкости;</p> <p>Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;</p> <p>Кофемолка BOSCH MKM;</p> <p>Кофемолки электрические Ладомир;</p> <p>Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;</p> <p>Миксер погружной TEFAL;</p> <p>Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;</p> <p>Миксер-барбекю UFESA BB 24;</p> <p>Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;</p> <p>Соковыжималка;</p> <p>Соковыжималки Endeaver Sigma-65;</p> <p>Стол рабочий островный СПО 18/600;</p> <p>Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);</p> <p>Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER;</p> <p>Тостер;</p> <p>Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм;</p> <p>Фритюрницы Kitfort KT-2009;</p> <p>Холодильник "Полос";</p> <p>Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик;</p> <p>Шейкер;</p> <p>Шинковка ручная BIMATEK U;</p> <p>Шинковка ручная MOULINEX;</p> <p>Блендер "KENWOOD" BL 745;</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		<p>Блендер Hamitoh Beasн HNB 250S-CE;  Весы ВТ-15 электронные;  Весы лабораторные ET-1000M;  Весы электронные "BP-4149-10 БР";  Машина тестомесильная HWH B10;  Миксер "Kenwood";  Миксер B5 (360x290x450мм.18кг);  Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л);  Морозильная камера "Стинол";  Мясорубка "Копсар" MEM-12E;  Мясорубка GASTRORAG TC 12;  Мясорубка TM-32 с купатницей;  Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;  Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (6 уровней, без гастроек);  Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;  Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;  Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696;  Посудомоечная машина "Fagor";  Расстоечная камера XL091;  Слайсер AIRHOT SL 250;  Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;  Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм;  Столы профессиональные СП-2/1500/600;  Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;  Шкаф холодильный;  Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC;  Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм;  Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;  приборы: закусовые, столовые, десертные, фруктовые</p>		
2	3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Академия» (Лицензионный договор № К-27-20 / ЭБ-20 от 20.02.2020 г.Официальный дилер Издательства «Академия» ИП Бурцева Антонина Петровна, 20.02.2020 по 31.03.2023 г), ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;"><b>Основная литература</b></p> <p>1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / В. П. Золин. - 13-е изд., стер. - Москва : Издательский центр "Академия", 2016. - 320 с. - - ISBN 978-5-4468-3511-9_Режим доступа: <a href="https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=196372">https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=196372</a> .</p> <p>2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106875-5. - Режим доступа: <a href="https://new.znaniium.com/read?id=329600">https://new.znaniium.com/read?id=329600</a></p> <p>3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0776-4. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://new.znaniium.com/read?id=335034">https://new.znaniium.com/read?id=335034</a></p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

	<p style="text-align: center;"><b>Дополнительная литература</b></p> <p>1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 104 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-100623-8. - Режим доступа: - Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=112074">https://new.znanium.com/read?id=112074</a></p> <p>2. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). — Режим доступа: <a href="https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&amp;show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&amp;view=true">https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&amp;show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&amp;view=true</a> . — Макрообъект.</p> <p>3. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 176 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3 - Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=333406">https://new.znanium.com/read?id=333406</a></p>		
--	---	--	--