

*Приложение 4.26 к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»

Многопрофильный колледж

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация производства предприятий питания
«обще профессиональный цикл»
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

Очная

на базе основного общего образования

Магнитогорск, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация производства предприятий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565;

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Н.Н. Колесникова
Протокол № 5 от «31» января 2024г

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от «21» февраля 2024г.

Разработчик:

преподаватель отделения № 3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Ирина Владимировна
Авдюшина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	30
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	33
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	34

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация производства предприятий 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 «Техническое оснащение и организация производства предприятий питания» относится к общепрофессиональному учебному циклу.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебных дисциплин: русский язык, математика, введение в специальность.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация производства предприятий питания» является предшествующей для изучения следующих учебных дисциплин, профессиональных модулей: 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

ПК5.6 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

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

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

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

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

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно;

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

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

<i>Код ПК/ ОК</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК6.1-6.5, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	<p>У1определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>У2организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуская в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>У3подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>У01выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>У02оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>У03планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>У4контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;</p> <p>У5оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>У6рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>З1классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>З2принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>З3прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>З4правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуская кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>З5методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>З6способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>З7правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>З8правила 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	88
в т.ч. в форме практической подготовки	-
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
лекции, уроки	40
практические занятия	30
лабораторные занятия	<i>Не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>Не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация	12
Форма промежуточной аттестации- <i>экзамен</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация производства предприятий питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ОК/ПК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3		4
Раздел 1. Механическое оборудование		34		
Тема 1.1	Содержание учебного материала	3		
Классификация механического оборудования	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Аппараты защиты и управления Техничко-экономические показатели оборудования. Техника безопасности при эксплуатации электрооборудования Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Составить схему классификации механического оборудования (иерархическим методом).	1	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
Тема 1.2	Содержание учебного материала	3		
Универсальные приводы.	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК	У1-6; 31-8;

Универсальные кухонные машины	крепления. Правила безопасной эксплуатации		5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Заполнить таблицу: технические характеристики универсальных приводов	1	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
Тема 1.3 Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	7		
	1. Овощемоечные машины, машины для обработки корнеклубнеплодов (напольные, настольные), машины для сульфитации картофеля. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	2. Овощерезательные машины, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическое занятие № 1-2: Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов, ягод: картофелечистки, овощерезки	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Заполнить таблицу: технические характеристики машин для измельчения вареных продуктов		ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	7		
	1. Мясорубки, куттеры, ленточные пилы, машины для нарезки мясных полуфабрикатов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК6.5, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	2. Фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыборазделочный конвейер,	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК	У1-6; 31-8;

	рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		7.1 ОК 01 – ОК 09	
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие № 3-4: Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Заполнить таблицу: технические характеристики машин и механизмов для очистки рыбы	1	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
Тема 1.5 Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Содержание учебного материала	5		
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических продуктов отечественного и зарубежного производства (хлебрезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическое занятие № 5: Изучение устройства, правила безопасной эксплуатации оборудования для нарезки гастрономических изделий и хлеба, слайсер, хлебрезательная машина	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Заполнить таблицу: технические характеристики машин и механизмов для нарезки хлеба, гастрономических товаров	1	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
Тема 1.6 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	4		
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Классификация и устройство весоизмерительного оборудования и контрольно-кассового	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		

	Практическое занятие № 6: Правила безопасной эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки (вакуум аппараты)	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
Тема 1.7 Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	5		
	Оборудование для подготовки сырья и приготовления мучных кондитерских, кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации. Оборудование для работы с шоколадом (краскопульты пневматические и аэрографы кондитерские)	2	ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическое занятие № 7-8: Правила безопасной эксплуатации оборудования кондитерского производства для просеивания муки, замеса (приготовления) теста для мучных кондитерских изделий. Оборудования для взбивания, измельчения и promeshивания. Тестораскаточных машин. Отсадочно - формующих машин. Дозаторов крема. Пицца-прессов.	2	ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Составление доклада. Тема: «Отсадочно - формующие машины, принцип работы»	1	ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
Раздел 2. Тепловое оборудование		28		
Тема 2.1 Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	2		
	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 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
Тема 2.2 Варочное - жарочное оборудование	Содержание учебного материала	12		
	1. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;

	2. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	4. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Практическое занятие № 9-10: Правил безопасной эксплуатации варочного оборудования: пищеварочные котлы с косвенным и непосредственным обогревом, автоклавы	1	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	Практическое занятие № 11-12: Правила безопасной эксплуатации контактных грилей, сэндвич-грилей, вапо-грилей, лава- грилей, фритюрниц	1	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	Практическое занятие № 13-14: Правила безопасной эксплуатации оборудования для расстойки и выпечки мучных кондитерских изделий: шкафов предварительной и окончательной расстойки, конвекционных печей, лампы ИК- излучения.	2	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
Тема 2.3 Многофункциональ ное тепловое оборудование	Содержание учебного материала	6		
	Многофункциональное тепловое оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Практическое занятие № 15-16: Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации пароконвектоматов, термомиксов. Основные и дополнительные режимы работы. Правила безопасной эксплуатации. СВЧ- аппараты . Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	Практическое занятие № 17: Правила безопасной	2	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК	У1-6; 31-8;

	эксплуатации электрических, индукционных и газовых плит		4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	
Тема 2.4 Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	4		
	1. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. 2. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 3. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки, тепловые стойки, линии раздачи. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическое занятие № 18: Правила безопасной эксплуатации электрокипятильника непрерывного действия	2	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
Тема 2.5 Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	4		
	Оборудование для приготовления кофе, отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическое занятие № 19-20: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста. Устройство, правила безопасной эксплуатации электрических кофеварок гейзерного типа, эспрессо-кофеварки рожкового типа, суперавтоматов	2	ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
Раздел 3 Холодильное оборудование		6		
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	2		
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;

Тема 3.2 Холодильные и морозильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	4		
	1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. 2. Назначение, устройство, принципы работы, правила безопасной эксплуатации специализированного холодильного оборудования. Назначение, устройство, принципы эксплуатации столов и салатетт.	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическое занятие № 22-23: Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации камер интенсивного охлаждения и шоковой заморозки	1	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	Практическое занятие № 24: Правила безопасной эксплуатации специализированного холодильного оборудования: анисковород, фризеров, граниторов, льдогенераторов.	1	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
Раздел 4 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		10		
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала	1		
	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 организаций питания различного типа и способа организации производства	1	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
Тема 4.2 Организация и техническое оснащение процессов	Содержание учебного материала	9		
	1. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;

кулинарного и кондитерского производства, реализации готовой продукции в организациях питания	2. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений 3. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов, организация и техническое оснащение. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе.	1	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК6.1-6.5, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	В том числе практических и лабораторных занятий	6		
	Практическое занятие № 25-26: Организация рабочих мест повара и зон кухни для различных технологических процессов	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК6.1-6.5, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	Практическое занятие № 27-28: Организация рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК6.1-6.5, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	Практическое занятие № 29-30: Организация рабочих мест повара по отпуску и реализации готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания. Организация рабочего места кондитера по презентации и реализации готовой кондитерской продукции для различных форм и способов обслуживания.	2	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК6.1-6.5, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
Промежуточная аттестация	Экзамен	12		
Всего:		88		

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 Технологического оборудования	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Учебно-методическая документация, дидактические средства
Мастерская Учебная кухня ресторана	Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinChoc Martelatto FA-3013 (1,9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeaver Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полус"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Namitoh Beasn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10;

	<p>Миксер "Kenwood; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроремкостей); 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; Стол профессиональный 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: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые Блендеры ручные погружные</p>
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования/спортивного оборудования	Шкафы, стеллажи для хранения лабораторного оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. **Гайворонский, К.Я** Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли : учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА – М, 2023. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=429561>

1. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая, — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=431694>

2. **Кащенко, В.Ф.** Оборудование предприятий общественного питания: учебник, среднее профессиональное образование/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко, — 2-е изд. — Москва:

ИНФРА-М, 2021. - 296 с. - ISBN 978-5-16-0141118. - Текст: электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=360309>

3. **Ратушный, А. С.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 240 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=393847>

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 02.01.2020 г. № 29-ФЗ]. <https://docs.cntd.ru/document/901751351>

2. Российская Федерация. Постановление. Правил оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [от 21.09.2020 № 1515].- <https://docs.cntd.ru/document/565854400>

3. СанПиН 2.3/2.43590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>

4. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденного приказом Минтруда России от 08 сентября 2015 года №610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

5. Профессиональный стандарт 33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Минтруда России от 07 сентября 2015 года №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

6. Электронно- библиотечная система Юрайт <https://urait.ru/>

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/

Методические указания

3. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: методические указания к выполнению практических и лабораторных работ по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020-41 с. Текст непосредственный

Программное обеспечение:

MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)

MS Office 2007

7 Zip

Интернет-ресурсы:

www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
 - www.facebook.com/groups/181323141993521 - группа "Креатив-шеф" на Facebook
 - vk.com/club17537993 - шеф Эксперт "В Контакте"
 - www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
 - www.pitportal.ru - вестник индустрии питания
 - www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome - База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.) Министерства Сельского Хозяйства США
 - www.kuking.net – кулинарные рецепты
 - www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
 - www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
 - www.kulina.ru - рецепты
 - www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.
 - www.restorate.ru – рейтинг ресторанов
 - www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
 - www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России
 - www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства
 - [Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП](#)
- Профессиональные видеоролики: <https://multiurok.ru/files/kulinarnyye-vidieoroliki.html>

3.3 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.

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Текст задания Составить схему классификации механического оборудования (иерархическим методом). Задание 1 Задание 2: 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?

		<p>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. Цель: проверка теоретических знаний ранее изученной темы Рекомендации по выполнению задания: 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:https://new.znanium.com/read?id=335034</p>																																																																																																												
2	<p>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</p>	<p>Текст задания Задание. Заполнить таблицу: технические характеристики универсальных приводов.</p> <table border="1" data-bbox="550 996 1276 1601"> <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 теме занятия. Задание 2: Ответить на вопросы: 1. Как устанавливаются и крепятся сменные исполнительные механизмы к универсальному приводу? 2. Какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами? 3. Назовите преимущества универсальных приводов перед индивидуальными. 4. Назовите сменные механизмы к универсальному приводу ПУ-0,6, ПГ-0,6, ПХ-0,6. 5. Почему запрещается разбирать сменный механизм</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>при включенном электродвигателе?</p> <p>6. Расшифруйте маркировку сменных исполнительных механизмов: МС6-10, МС25-200, МС4-7-8-20, МС27-40, МС28-100.</p> <p>7. Кто имеет право работать и производить текущий ремонт универсального привода? Рекомендации по выполнению задания: 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:https://new.znanium.com/read?id=335034</p>																																														
<p>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</p>		<p>Текст задания Задание 1 Заполнить таблицу: технические характеристики машин для измельчения вареных продуктов <i>Цель задания:</i> закрепление и углубление знаний по теме занятия. Рекомендации по выполнению задания: Литература: параграф «Правила эксплуатации машин для измельчения вареных продуктов» 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</p> <table border="1" data-bbox="549 1328 1278 1592"> <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>Задание 2: Ответить на вопросы: 1. На нем основан принцип действия очистки картофеля в машинах? 2. Как и для чего сульфитируют картофель? 3. Для чего производится калибровка овощей перед их очисткой в машинах? 4. Кто имеет право работать на овощерезательных машинах? 5. Какие факторы влияют на производительность машин по обработке овощей? 6. Как регулируется толщина нарезки овощей? 7. Расскажите правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250.</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>																																																

		8. Как регулируется время обработки картофеля на машине КНН-600М.																																																						
	Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	<p>Текст задания</p> <p>Задание</p> <p>Заполнить таблицу: технические характеристики машин и механизмов для очистки рыбы</p> <p><i>Цель задания:</i> закрепление и углубление знаний по теме занятия.</p> <p>Рекомендации по выполнению задания:</p> <p>Литература: параграф «Приспособления для очистки рыбы от чешуи»</p> <p>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:https://new.znanium.com/read?id=335034</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"><i>показатели</i></th> <th rowspan="2"><i>Ед.и зм.</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>Количество загружаемого</i></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>Задание 2:</p> <p>Ответить на вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Для чего корпус мясорубки имеет пазы? 2. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе? 3. ТБ и БТ при работе на мясорубке с индивидуальным приводом. 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. 	<i>показатели</i>	<i>Ед.и зм.</i>	<i>Марки оборудования</i>												<i>Производительность</i>								<i>Количество загружаемого</i>														
<i>показатели</i>	<i>Ед.и зм.</i>	<i>Марки оборудования</i>																																																						
<i>Производительность</i>																																																								
<i>Количество загружаемого</i>																																																								
....																																																								
.....																																																								
.....																																																								
	Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических	<p>Текст задания</p> <p>Заполнить таблицу: технические характеристики машин и механизмов для нарезки хлеба, гастрономических товаров</p>																																																						

товаров		<p><i>Цель задания:</i> закрепление и углубление знаний по теме занятия.</p> <p><i>Рекомендации по выполнению задания:</i></p> <p><i>Литература:</i> параграф «Режущее оборудование»</p> <p>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</p> <p>2. Интернет ресурсы</p> <p>Технические характеристики машин и механизмов для нарезки хлеба:</p>				
		<i>показатели</i>	<i>Ед.изм.</i>	<i>Марки обо</i>		
		<i>Производительность</i>				
					

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	Критерии оценки
1	Раздел 1. Механическое оборудование	У1-6; З1-8;	Тест	См. критерии оценки тестовых заданий
2	Раздел 2. Тепловое оборудование	У1-6; З1-8;	Контрольная работа	См. критерии оценки контрольной работы
3	Раздел 3 Холодильное оборудование	У1-6; З1-8;	Тест	См. критерии оценки тестовых заданий

Критерии оценки тестовых работ:

- «3 » - за 60% правильно выполненных заданий
- «4 » - за 70-80% правильно выполненных заданий
- «5 »- за 90-100% правильно выполненных заданий

Критерии оценки контрольных работ:

1. Оценка «отлично» выставляется при условии, что студент полностью выполнил задание контрольной и проявил отличные знания учебного материала, к ней можно предъявить минимум замечаний.

2. «Хорошо» ставится тогда, когда студент выполнил все задания, показал хорошие знания по пройденному материалу, но не сумел обосновать предложенные решения задач, когда есть недочеты и общие небольшие замечания, не влияющие на ее качество.

3. Оценку «удовлетворительно» студент получает за полностью выполненное задание контрольной при наличии в ней существенных неточностей и недочетов, не умении студента верно применить полученные знания, не аргументированные ответы, неактуальные или ненадежные источники информации.

4. «Неудовлетворительно» студент получает в том случае, когда он не полностью выполнил задание проявил недостаточный уровень знаний, не смог объяснить полученные результаты. Такая контрольная работа не отвечает требованиям, содержит противоречивые сведения, задачи в ней решены неверно.

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 и организация производства предприятий питания» - экзамен.

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
У1-6; З1-8;	Вид оценочного средства: тест Текст типового оценочного средства Тема: Пароварочное оборудование 1. Насыщенный пар получают в:

	<p>а) парогенераторе; б) пароварочном шкафу; в) питательном бачке;</p> <p><u>2. Вода нагревается нагревательными элементами:</u> а) открытого типа; б) закрытого типа;</p> <p><u>3. Уровень воды в питательной коробке поддерживается:</u> а) сосудом; б) поплавковым клапаном; в) пакетным переключателем;</p> <p><u>4. В варочные камеры устанавливаются:</u> а) коробки с изделиями; б) ящики с продуктами; в) перфорированные емкости;</p> <p><u>5. Во время тепловой обработки продуктов:</u> а) необходимо открывать дверцы; б) запрещается открывать дверцы; в) рекомендуется открывать дверцы;</p> <p>Тема: <u>Жарочные, кондитерские и СВЧ-шкафы</u> <u>Противни устанавливаются в камере на:</u> а) шкаф; б) направляющие; в) поддон; г) дно.</p> <p><u>Тены находятся:</u> а) сверху → сбоку; б) снизу → сверху; в) снизу → сбоку; г) со всех сторон.</p> <p><u>Между двойными стенками камер находится:</u> а) теплоизоляция; б) бумага; в) пустота.</p> <p><u>Пары удаляются через:</u> а) дымоход; б) отверстия; в) камеру.</p> <p><u>Хлеб выпекается на:</u> а) листах; б) противнях; в) сковородах; г) формах.</p> <p><u>В пекарной камере печи находится:</u> а) электрогриль; б) устройство электрическое; в) стеллажная тележка.</p> <p><u>Работа печи возможна при:</u> а) открытой двери; б) закрытой двери; в) приоткрытой.</p>
--	--

В СВЧ «Электроника» на панели находятся:

- а) реле времени;
- б) вращающийся диск;
- в) патрубок.

Блокировка заключается в:

- а) открытая дверь → отключение подачи СВЧ;
- б) открытая дверь → отключение лампы;
- в) нет нажатия на кнопку «Нагрев».

Тема 4: Машины для обработки овощей.

1. Назначение улиткообразной формы загрузочного бункера МС-10-160?

- а) для выполнения работы;
- б) для нарезки овощей;
- в) для плотного прилегания продукта к режущим частям;

2. Ножевая колодка служит для:

- а) установки ножа;
- б) установки диска;
- в) установки загрузочного бункера;

3. Зазор между диском и ножом является:

- а) смотровым окном;
- б) нерабочим положением овощерезки;
- в) толщиной нарезаемого продукта;

4. Выгрузка картофеля производится:

- а) при включенном двигателе;
- б) при выключенной Н₂О;

5. Что подсоединяется к взбивателю:

- а) веселка;
- б) лопасть;
- в) насадка;

6. Как открывают крышку котла:

- а) к себе;
- б) на себя;
- в) от себя;

Критерии оценки

Оценка за контроль ключевых компетенций учащихся производится по пятибалльной системе.

При выполнении заданий ставится отметка:

«3» — за 50-70% правильно выполненных заданий,

«4» — за 70-85% правильно выполненных заданий,

«5» — за правильное выполнение более 85% заданий.

Основным критерием эффективности усвоения

учащимися содержания учебного материала

считается коэффициент усвоения учебного

материала. Он определяется как отношение

правильных ответов учащихся к общему количеству

вопросов

Критерии оценки экзамена

– «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

– «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

– «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

– «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1.	Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик)	Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию.	Рефлексия сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2. Планирование работы <ul style="list-style-type: none"> -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) -распределение обязанностей 3. Исследовательская деятельность 4. Анализ, полученных данных 5. Предоставление готового результата 6. Оценка полученного продукта

2.	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	<p>- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.);</p> <p>- проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия;</p> <p>-наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.</p>	<p>– Соблюдение оптимального воздушно-теплого режима в аудитории;</p> <p>– поддержание работоспособности обучающихся на занятии;</p> <p>– позитивная психологическая атмосфера.</p>	<p>Контроль освещения во время проведения занятия;</p> <p>Проветривание.</p> <p>Физкультпауза.</p> <p>Эмоциональные разрядки.</p> <p>Своевременное завершение урока.</p>
3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку 2. Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью 3. Планирование-на основе изученного материала 4. Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия) 5. Выполнение 6. Контроль за выполнением 7. Рефлексия

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	в форме практической подготовки	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел 1. Механическое оборудование		10	-	
Тема 1.3 Оборудование для обработки овощей, плодов	Практическое занятие № 1-2: Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов, ягод: картофелечистки, овощерезки	2	-	У1-6;
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Практическое занятие № 3-4: Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	2	-	У1-6;
Тема 1.5 Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Практическое занятие № 5: Изучение устройства, правила безопасной эксплуатации оборудования для нарезки гастрономических изделий и хлеба, слайсер, хлеборезательная машина	2	-	У1-6;
Тема 1.6 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Практическое занятие № 6: Правила безопасной эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки (вакуум аппараты)	2	-	У1-6;
Тема 1.7 Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Практическое занятие № 7-8: Правила безопасной эксплуатации оборудования кондитерского производства для просеивания муки, замеса (приготовления) теста для мучных кондитерских изделий. Оборудования для взбивания, измельчения и promeshivaniya. Тестораскаточных машин. Отсадочно - формующих машин. Дозаторов крема. Пицца-прессов.	2	-	У1-6;
Раздел 2. Тепловое оборудование		12	-	
Тема 2.2 Варочное - жарочное оборудование	Практическое занятие № 9-10: Правил безопасной эксплуатации варочного оборудования: пищеварочные котлы с косвенным и непосредственным обогревом,	1	-	У1-6;

	автоклавы			
	Практическое занятие № 11-12: Правила безопасной эксплуатации контактных грилей, сэндвич-грилей, вапо-грилей, лава- грилей, фритюрниц	1	-	У1-6;
	Практическое занятие № 13-14: Правила безопасной оборудоване для расстойки и выпечки мучных кондитерских изделий: шкафов предварительной и окончательной расстойки, конвекционных печей, лампы ИК- излучения.	2	2	У1-6;
Тема 2.3 Многофункциональное тепловое оборудование	Практическое занятие № 15-16: Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации пароконвектоматов, термомиксов. Основные и дополнительные режимы работы. Правила безопасной эксплуатации. СВЧ-аппараты . Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	-	У1-6;
	Практическое занятие № 17: Правила безопасной эксплуатации электрических, индукционных и газовых плит	2	-	У1-6;
Тема 2.4 Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи	Практическое занятие № 18: Правила безопасной эксплуатации электрокипятильника непрерывного действия	2	-	У1-6;
Тема 2.5 Оборудование для бариста	Практическое занятие № 19-20: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста. Устройство, правила безопасной эксплуатации электрических кофеварок гейзерного типа, эспрессо-кофеварки рожкового типа, суперавтоматов	2	-	У1-6;
Раздел 3 Холодильное оборудование		4	-	
Тема 3.2 Холодильные и морозильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Практическое занятие № 22-23: Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации камер интенсивного охлаждения и шоковой заморозки	2	-	У1-6;
	Практическое занятие № 24: Правила безопасной эксплуатации специализированного холодильного оборудования:	2	-	У1-6;

	анисковород, фризеров, граниторов, льдогенераторов.			
Раздел 4 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		6	-	
Тема 4.2 Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства, реализации готовой продукции в организациях питания	Практическое занятие № 25-26: Организация рабочих мест повара и зон кухни для различных технологических процессов	2	-	У1-6;
	Практическое занятие № 27-28: Организация рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2	-	У1-6;
	Практическое занятие № 29-30: Организация рабочих мест повара по отпуску и реализации готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания. Организация рабочего места кондитера по презентации и реализации готовой кондитерской продукции для различных форм и способов обслуживания.	2	-	У1-6;
ИТОГО		30	-	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контрольная точка	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты	Оценочные средства	
			№1	Раздел 1. Механическое оборудование
№2	Раздел 2. Тепловое оборудование		Контрольная работа №2	Теоретические вопросы и практические задание по темам раздела
№3	Раздел 3 Холодильное оборудование		Фонд тестовых заданий	1. Тест
№п	Допуск к экзамену		Портфолио	3. Практические/ лабораторные работы
Промежуточная аттестация	Экзамен		Экзаменационные билеты	1 Теоретические вопросы по содержанию курса 2. Типовые практические задания

