

*Приложение 2.1*  
*к ООП СПО по специальности*  
*43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.03.ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**  
**для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 3  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....                 | 5  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....           | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 14 |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК                                                                                                                                               | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 09 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>– проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> </ul> |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## **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>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>     | <b>90</b>          |
| <b>Объем образовательной программы</b>                                   | <b>90</b>          |
| в том числе:                                                             |                    |
| теоретическое обучение                                                   | <b>61</b>          |
| практические занятия                                                     | <b>27</b>          |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 4 семестре | <b>4</b>           |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                           | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Объем часов                          | Осваиваемые элементы компетенций                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>                                                              | <b>2</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>3</b>                             | <b>4</b>                                                                                       |
| <b>Введение</b>                                                       | <b>Содержание учебного материала</b><br>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.                                                                                                                                                                                                                                    | <b>2</b>                             | <b>ОК1-7,9,10</b>                                                                              |
| <b>Раздел 1</b>                                                       | <b>Механическое оборудование</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>18</b>                            | <b>ОК1-7,9,10 ПК</b>                                                                           |
| <b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>             | <b>Содержание учебного материала</b><br>Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.<br>Понятие о передачах. Понятие об электроприводах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b>                             | <b>1.1-1.4<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</b>                         |
| <b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..<br>Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации<br><b>Тематика практических занятий</b><br>1. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин | <b>2</b><br><br><b>1</b><br><b>1</b> | <b>ОК1-7,9,10 ПК</b><br><b>1.1-1.4<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</b> |
| <b>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>            | <b>Содержание учебного материала</b><br>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<br><b>Тематика практических занятий</b><br>2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов                                | <b>4</b><br><br><b>2</b><br><b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10 ПК</b><br><b>1.1-1.4<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 6.4</b>                               |

|                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 1.4.</b><br><b>Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4<br/>ПК 6.4</b>                                                             |
|                                                                                               | 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 |          |                                                                                                     |
|                                                                                               | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                | <b>1</b> |                                                                                                     |
|                                                                                               | 3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы                                                                                                                                                                                    | <b>1</b> |                                                                                                     |
| <b>Тема 1.5.</b><br><b>Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 6.4</b>                                              |
|                                                                                               | Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                |          |                                                                                                     |
|                                                                                               | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                | <b>1</b> |                                                                                                     |
|                                                                                               | 4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров                                                                                                                                                                 | <b>1</b> |                                                                                                     |
| <b>Тема 1.6.</b><br><b>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4<br/>ПК 2.1-2.7<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</b> |
|                                                                                               | Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                               |          |                                                                                                     |
|                                                                                               | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                | <b>1</b> |                                                                                                     |
|                                                                                               | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки                                                                                                                                                                                  | <b>1</b> |                                                                                                     |
| <b>Тема 1.7.</b><br><b>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.7<br/>ПК 4.1-4.6<br/>ПК 5.1-5.6<br/>ПК 6.4</b> |
|                                                                                               | Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                        |          |                                                                                                     |
|                                                                                               | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                | <b>1</b> |                                                                                                     |
|                                                                                               | 5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде                                                                                                                                                       | <b>1</b> |                                                                                                     |
| <b>Тема 1.8.</b>                                                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10</b>                                                                                   |

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>    | Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации                                 |           | <b>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</b>                                              |
|                                                           | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>1</b>  |                                                                                          |
|                                                           | 6. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья                                                                                                                                                        | <b>1</b>  |                                                                                          |
| <b>Раздел 2.</b>                                          | <b>Тепловое оборудование</b>                                                                                                                                                                                                                      | <b>21</b> | <b>ОК1-7,9,10 ПК</b>                                                                     |
| <b>Тема 2.1.<br/>Классификация теплового оборудования</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>2</b>  | <b>2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</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           |           |                                                                                          |
| <b>Тема 2.2.<br/>Варочное оборудование</b>                | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>4</b>  | <b>ОК1-7,9,10 ПК<br/>2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</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 |           |                                                                                          |
|                                                           | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>2</b>  |                                                                                          |
|                                                           | 7. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  |                                                                                          |
| <b>Тема 2.3.<br/>Жарочное оборудование</b>                | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>3</b>  | <b>ОК1-7,9,10 ПК<br/>2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</b> |
|                                                           | Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                              |           |                                                                                          |
|                                                           | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>2</b>  |                                                                                          |
|                                                           | 8. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  |                                                                                          |
| <b>Тема 2.4.<br/>Многофункциональное оборудование</b>     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>4</b>  | <b>ОК1-7,9,10 ПК<br/>2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</b> |
|                                                           | Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                        |           |                                                                                          |
|                                                           | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>2</b>  |                                                                                          |
|                                                           | 9. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов                                                                                                                                                                          | <b>2</b>  |                                                                                          |



|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                |          |                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 2.5.<br/>Универсальное и<br/>водогрейное<br/>оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10 ПК<br/>2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</b>                |
|                                                                       | Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                     |          |                                                                                                         |
|                                                                       | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>1</b> |                                                                                                         |
|                                                                       | 10. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования                                                                                                                                                                          | <b>1</b> |                                                                                                         |
| <b>Тема 2.6.<br/>Оборудование для<br/>бариста</b>                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10 ПК<br/>4.1-4.5<br/>ПК 6.4</b>                                                             |
|                                                                       | Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |          |                                                                                                         |
|                                                                       | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>1</b> |                                                                                                         |
|                                                                       | 11. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста                                                                                                                                                                               | <b>1</b> |                                                                                                         |
| <b>Тема 2.7.<br/>Оборудование для<br/>раздачи пищи</b>                | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10 ПК<br/>2.1-2.8<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 6.4</b>                                              |
|                                                                       | Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                            |          |                                                                                                         |
|                                                                       | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>1</b> |                                                                                                         |
|                                                                       | 12. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи                                                                                                                                                                      | <b>1</b> |                                                                                                         |
| <b>Тема 2.8.<br/>СВЧ-аппараты</b>                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10 ПК<br/>2.1-2.8<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.2<br/>ПК 6.4</b>                                   |
|                                                                       | Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.                                                                                                                                                        |          |                                                                                                         |
|                                                                       | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>1</b> |                                                                                                         |
|                                                                       | 13. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов                                                                                                                                                                                      | <b>1</b> |                                                                                                         |
| <b>Раздел 3</b>                                                       | <b>Холодильное оборудование</b>                                                                                                                                                                                                                | <b>8</b> |                                                                                                         |
| <b>Тема 3.1<br/>Классификация<br/>холодильного<br/>оборудования</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10 ПК<br/>1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</b> |
|                                                                       | Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования                                                                                                                                                                               |          |                                                                                                         |
|                                                                       | Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).                                                                                                                                                                     |          |                                                                                                         |
|                                                                       | Холодильные машины.                                                                                                                                                                                                                            |          |                                                                                                         |
|                                                                       | Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования                                                                                                                                                                                |          |                                                                                                         |
| <b>Тема 3.2</b>                                                       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10</b>                                                                                       |

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b> | Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                           |    | ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5                                                  |
|                                                                              | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены                                                                                                                                                                                                                                         |    | ПК 4.1-4.5                                                                              |
|                                                                              | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1  | ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4                                                                    |
|                                                                              | 14. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования                                                                                                                                                                                                                                           | 1  |                                                                                         |
| <b>Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2  | ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8                                                     |
|                                                                              | Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                                   |    | ПК 3.1-3.5                                                                              |
|                                                                              | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1  | ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4                                                      |
|                                                                              | 15. Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки                                                                                                                                                                                                                                            | 1  |                                                                                         |
| <b>Тема 3.4. Льдогенераторы</b>                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2  | ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5                                                                   |
|                                                                              | Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                                                                                  |    | ПК 3.1-3.5                                                                              |
|                                                                              | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1  | ПК 4.1-4.5<br>ПК 6.4                                                                    |
|                                                                              | 16. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов                                                                                                                                                                                                                                                     | 1  |                                                                                         |
| <b>Раздел 4.</b>                                                             | <b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>                                                                                                                                                                                                                                 | 12 |                                                                                         |
| <b>Тема 4.1. Классификация организаций питания</b>                           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2  | ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
|                                                                              | Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования |    |                                                                                         |
| <b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов</b>               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10 | ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5                         |
|                                                                              | Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения                                                                                                                                              |    |                                                                                         |
|                                                                              | Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства                                                                                                                                                                                       |    |                                                                                         |

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------|
| <b>кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b> | Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни                                                                                                                   |           | <b>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</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</b>                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b>  |                              |
|                                                                                                       | 17. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов                                                                                                                                              | <b>2</b>  |                              |
|                                                                                                       | 18. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов                                                                                                                              | <b>2</b>  |                              |
|                                                                                                       | 19. Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания                                                                                                                  | <b>2</b>  |                              |
| <b>Зачет</b>                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>2</b>  |                              |
| <b>Всего:</b>                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>90</b> |                              |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в Кабинете «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.1.1 Печатные издания:**

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 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

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

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

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

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

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с

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

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

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **3.1.2 Электронные издания:**

1. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487545> (дата обращения: 25.10.2021).

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758> (дата обращения: 25.10.2021).

3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

5. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

6. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

7. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования 8. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### **3.1.3 Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.

2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012, 160 с.

3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.

4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.

5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

6. Техническое оснащение и организация рабочего места Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С., 2020

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

| Результаты обучения                                                                                                                                                                         | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                               | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знание:                                                                                                                                                                                     | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | <b>Текущий контроль при проведении:</b><br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов и т.д.)<br><b>Промежуточная аттестация</b><br>в форме зачета в виде:<br>- -тестирования |
| — классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.                                                                                                                                                                                                      | -оценки результатов самостоятельной работы докладов                                                                                                                                                                                                  |
| — принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;                                              | Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии                                                                                                                 | оценки результатов самостоятельной работы теоретической части                                                                                                                                                                                        |
| — прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;                                                          | Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность                                                                                                                                                          | оценки результатов самостоятельной работы теоретической части                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                               |                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                          | применения профессиональной терминологии                                                                                                                      |                                                               |
| — правила выбора технологического оборудования, инвентаря,                                                                                               | Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; |
| — инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;                                              | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.                                                                                      | Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; |
| — методики расчета производительности технологического оборудования;                                                                                     | Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | оценки результатов самостоятельной работы теоретической части |
| — способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.                                                                                      | Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; |
| — правила электробезопасности, пожарной безопасности;                                                                                                    | Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; |

|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| — правила охраны труда в организациях питания                                                                                                                                                       | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Текущий контроль при проведении:<br>-письменного/устного опроса;                                                                                                                                                                                                        |
| Умение:                                                                                                                                                                                             | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>Точность оценки, самооценки выполнения<br>Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>Рациональность действий и т.д. | <b>Текущий контроль:</b><br>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;<br>- оценка заданий для самостоятельной работы,<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>- я оценка выполнения практических заданий на зачете |
| — определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;                                               | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям                                                                                                                                                                                                                                               | оценка защиты практических занятий №1-7                                                                                                                                                                                                                                 |
| — организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям                                                                                                                                                                                                                                               | оценка защиты практических занятий № 5,6,7                                                                                                                                                                                                                              |



|                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                              |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий          | оценка защиты практических занятий № 8,9,10                                          |
| – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;                                                                                       | Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий          | оценка защиты практических занятий № 1-12                                            |
| – оценивать эффективность использования оборудования;                                                                                                                                                           | Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий          | оценка защиты практических занятий № 3,4,5,6 защита отчетов по практическим занятиям |
| – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;                                                                                  | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям | оценка защиты практических занятий № 1-12                                            |
| – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.                                                                       | Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий          | оценка защиты практических занятий № 9,10,11,12                                      |
| – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;                                                                                        | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям | оценка защиты практических занятий № 3,4,5,6,7,8                                     |

|                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                     |                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>— рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> | <p>оценка защиты практических занятий № 3-12 защита отчетов по практическим занятиям</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|