

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор
С.А. Махновский
08.02.2023г

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, 2023

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;

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчики:

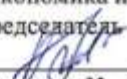
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  Ирина Владимировна Авдюшина

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  Марина Александровна Ильина

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономика и сфера обслуживания»

Председатель

 /Н.Н.Колесникова

Протокол № 6 от «25» 01 2023

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от « 08 » 02 2023

Рецензент: *доцент кафедры Химии, к.с.-х.н., доцент*  /И.А.Долматова

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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канпе, 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	У1определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; У2организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; У3подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации У01выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; У02оценивать эффективность использования оборудования; У03планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; У4контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; У5оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; У6рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	31классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; 32принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; 33прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; 34правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; 35методики расчета производительности технологического оборудования; 36способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; 37правила электробезопасности, пожарной безопасности; 38правила охраны труда в организациях питания

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	<i>88</i>
в т.ч. в форме практической подготовки	<i>-</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>70</i>
в том числе:	
лекции, уроки	<i>40</i>
практические занятия	<i>30</i>
лабораторные занятия	<i>Не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>Не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа	<i>6</i>
Промежуточная аттестация	<i>12</i>
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 Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	3		
	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 Универсальные приводы.	Содержание учебного материала	3		
	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, ПК 6.5, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09	У1-6; 31-8;
	2. Фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбобороздочный 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 (хлебoreзки, 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, хлебoreзательная 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 promешивания. 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, ПК6.1-6.5, 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, ПК6.1-6.5, 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; Стол профессиональный СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeavor Sigma-65; Стол рабочий островной 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 Hamitoh Beacn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10;

	Миксер "Kenwood; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12Е; 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
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 2.3/2.4.3590-20 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:

MSWindows 7 (подписка ImaginePremium)

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?

		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																																																																																																												
2	Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Текст задания Задание. Заполнить таблицу: технические характеристики универсальных приводов. <table><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><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>Напряжени е</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></table> 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	показатели	Ед.и зм.	Марки оборудования																Частота вращения приводного вала										Мощность двигателя										Напряжени е										Род тока										Габариты:										Длина										Ширина										высота										масса									
показатели	Ед.и зм.	Марки оборудования																																																																																																												
Частота вращения приводного вала																																																																																																														
Мощность двигателя																																																																																																														
Напряжени е																																																																																																														
Род тока																																																																																																														
Габариты:																																																																																																														
Длина																																																																																																														
Ширина																																																																																																														
высота																																																																																																														
масса																																																																																																														

	при включенном электродвигателе? 6. Расшифруйте маркировку сменных исполнительных механизмов: МС6-10, МС25-200, МС4-7-8-20, МС27-40, МС28-100. 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																																								
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	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 <table><tr><th><i>показатели</i></th><th><i>Ед. из м.</i></th><th colspan="6"><i>Марки оборудования</i></th></tr><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></table> Задание 2: Ответить на вопросы: 1. На чем 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.	<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		Текст задания Задание Заполнить таблицу: технические характеристики машин и механизмов для очистки рыбы <i>Цель задания:</i> закрепление и углубление знаний по теме занятия. Рекомендации по выполнению задания: Литература: параграф «Приспособления для очистки рыбы от чешуи» 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																																																						
		<table><tr><th rowspan="2">показатели</th><th rowspan="2">Ед.и зм.</th><th colspan="6">Марки оборудования</th></tr><tr><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th></tr><tr><td>Производительность</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Количество загружаемого</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>....</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>.....</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>.....</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	показатели	Ед.и зм.	Марки оборудования												Производительность								Количество загружаемого																															
		показатели			Ед.и зм.	Марки оборудования																																																		
		Производительность																																																						
Количество загружаемого																																																								
....																																																								
.....																																																								
.....																																																								
Задание 2: Ответить на вопросы:																																																								
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.																																																								
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических		Текст задания Заполнить таблицу: технические характеристики машин и механизмов для нарезки хлеба, гастрономических товаров																																																						

	товаров	<i>Цель задания:</i> закрепление и углубление знаний по теме занятия. Рекомендации по выполнению задания: Литература: параграф «Режущее оборудование» Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст : электронный. – URL: Режим доступа:https://new.znanium.com/read?id=335034 2. Интернет ресурсы Технические характеристики машин и механизмов для нарезки хлеба:					
		<i>показатели</i>		<i>Ед.изм.</i>	<i>Марки оборудования</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:

- Оценка «отлично» выставляется при условии, что студент полностью выполнил задание контрольной и проявил отличные знания учебного материала, к ней можно предъявить минимум замечаний.
- «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.
- 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.
- «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 <u>1. Насыщенный пар получают в:</u>

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

	<u>В СВЧ «Электроника» на панели находятся:</u> а) реле времени; б) вращающийся диск; в) патрубок. <u>Блокировка заключается в:</u> а) открытая дверь → отключение подачи СВЧ; б) открытая дверь → отключение лампы; в) нет нажатия на кнопку «Нагрев». <u>Тема 4: Машины для обработки овощей.</u> <u>1. Назначение улиткообразной формы загрузочного бункера МС-10-160?</u> а) для выполнения работы; б) для нарезки овощей; в) для плотного прилегания продукта к режущим частям; <u>2. Ножевая колодка служит для:</u> а) установки ножа; б) установки диска; в) установки загрузочного бункера; <u>3. Зазор между диском и ножом является:</u> а) смотровым окном; б) нерабочим положением овощерезки; в) толщиной нарезаемого продукта; <u>4. Выгрузка картофеля производится:</u> а) при включенном двигателе; б) при выключенной Н₂О; <u>5. Что подсоединяется к взбивателю:</u> а) веселка; б) лопасть; в) насадка; <u>6. Как открывают крышку котла:</u> а) к себе; б) на себя; в) от себя; <i>Критерии оценки</i> 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	1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2.Планирование работы -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)	- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.); - проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия; - наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.	– Соблюдение оптимального воздушно-теплого режима в аудитории; – поддержание работоспособности обучающихся на занятии; – позитивная психологическая атмосфера.	Контроль освещения во время проведения занятия; Проветривание. Физкультпауза. Эмоциональные разрядки. Своевременное завершение урока.
3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	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 промешивания. 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 оборудование 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	
			Фонд тестовых заданий	1. Тест
№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
№n	Допуск к экзамену		Портфолио	3. Практические/ лабораторные работы
Промежуточная аттестация	Экзамен		Экзаменационные билеты	1 Теоретические вопросы по содержанию курса 2. Типовые практические задания

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

[illegible]