

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

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

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

Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения
Очная
на базе среднего общего образования

Магнитогорск, 2025

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»

Разработчик:

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

Ирина Владимировна Авдюшина

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Н.Н. Колесникова
Протокол № 5 от «22» января 2025г

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от «19» февраля 2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.4
1.1 Область применения программы	Ошибка! Закладка не определена.4
1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	Ошибка! Закладка не определена.4
1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:	Ошибка! Закладка не определена.4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	8
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	9
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.17
3.1 Материально-техническое обеспечение	Ошибка! Закладка не определена.17
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	20
3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся	22
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
4.1 Текущий контроль	25
4.2 Промежуточная аттестация	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ	Ошибка! Закладка не определена.29
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ	31

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

Код ПК/ОК	Умения	Знания
ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1	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 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	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

	технологического оборудования	
--	-------------------------------	--

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо 01.02 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02 определять необходимые источники информации;	
	Уо 02.03 планировать процесс поиска;	
	Уо 02.04 структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 02.02 приемы структурирования информации;
	Уо 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска;	Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации;
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;	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02 современную научную и профессиональную терминологию;
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02 эффективно работать в команде;	Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды;
	Уо 04.04 использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании	Зо 04.03 основы проектной деятельности;

	графика выполнения задач;	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	88
в т.ч. в форме практической подготовки	-
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
лекции, уроки	40
практические занятия	30
лабораторные занятия	Не предусмотрено
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация	12
Форма промежуточной аттестации- экзамен	

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 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Составить схему классификации механического оборудования (иерархическим методом).	1	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;
Тема 1.2 Универсальные приводы. Универсальные	Содержание учебного материала	3		
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;

кухонные машины	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Заполнить таблицу: технические характеристики универсальных приводов	1	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Заполнить таблицу: технические характеристики машин для измельчения вареных продуктов		ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;
	2. Фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбобороздочный конвейер, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие № 3-4: Изучение устройства, правил	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК	У1-6; 31-8;

	безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.		4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Заполнить таблицу: технические характеристики машин и механизмов для очистки рыбы	1	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;
Тема 1.7 Оборудование для подготовки кондитерского	Содержание учебного материала	5		
	Оборудование для подготовки сырья и приготовления мучных кондитерских, кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Классификация и	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;

сырья	характеристика. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации. Оборудование для работы с шоколадом (краскопульты пневматические и аэрографы кондитерские)			
	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 промешивания. Тестораскаточных машин. Отсадочно - формующих машин. Дозаторов крема. Пицца-прессов.	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Составление доклада. Тема: «Отсадочно - формующие машины, принцип работы»	1	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;
	2. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;
	4. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и	1	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК	У1-6; 31-8;

	устройство Правила безопасной эксплуатации		4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	
	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 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;
	Практическое занятие № 11-12: Правила безопасной эксплуатации контактных грилей, сэндвич-грилей, вапо-грилей, лава- грилей, фритюрниц	1	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;
Тема 2.3	Содержание учебного материала	6		
Многофункциональное тепловое оборудование	Многофункциональное тепловое оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;
	Практическое занятие № 17: Правила безопасной эксплуатации электрических, индукционных и газовых плит	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;
Тема 2.4	Содержание учебного материала	4		

Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи	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 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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, экспресс-кофеварки рожкового типа, суперавтоматов	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;
Тема 3.2	Содержание учебного материала	4		

Холодильные и морозильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	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 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;
	Практическое занятие № 24: Правила безопасной эксплуатации специализированного холодильного оборудования: анисковород, фризеров, граниторов, льдогенераторов.	1	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1	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	ОК 01 – ОК 04 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 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 ОК 09	У1-6; 31-8;
	Практическое занятие № 27-28: Организация рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 04 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 профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С 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 Endeaver Sigma-65; Стол рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; 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 ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ЕТ-1000М; Весы электронные "ВР-4149-10 ВР"; Машина тестомесильная HWH В10; Миксер "Kenwood"; Миксер В5 (360х290х450мм.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 750х773х772 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 840х700х930 мм; Стол профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 ВГС; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТТ05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусовые, 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, 2024. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=444846>

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, 2025. - 296 с. - ISBN 978-5-16-0141118. - Текст: электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=454792>

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, 2023. — 240 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432090>

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 (подпискаImaginePremium)

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.restore.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/kulinarnyie-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	Оценочные средства (задания) для самостоятельной
---	--------------	--

	раздела/темы	внеаудиторной работы																																																																																																												
1	Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Текст заданияСоставить 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>Напряжен ие</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:	показатели	Ед.и зм.	Марки оборудования																Частота вращения приводного вала										Мощность двигателя										Напряжен ие										Род тока										Габариты:										Длина										Ширина										высота										масса									
показатели	Ед.и зм.	Марки оборудования																																																																																																												
Частота вращения приводного вала																																																																																																														
Мощность двигателя																																																																																																														
Напряжен ие																																																																																																														
Род тока																																																																																																														
Габариты:																																																																																																														
Длина																																																																																																														
Ширина																																																																																																														
высота																																																																																																														
масса																																																																																																														

		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 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>показатели</th><th>Ед. из м.</th><th colspan="6">Марки оборудования</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Производительность</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Емкость бачка</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Частота вращения</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> Задание 2: Ответить на вопросы: 1. На нем основан принцип действия очистки картофеля в	показатели	Ед. из м.	Марки оборудования														Производительность								Емкость бачка								Частота вращения															
показатели	Ед. из м.	Марки оборудования																																																
Производительность																																																		
Емкость бачка																																																		
Частота вращения																																																		
.....																																																		

		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. 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 товаров	Текст задания Заполнить таблицу: технические характеристики машин и механизмов для нарезки хлеба, гастрономических 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: <table><tr><th>показатели</th><th>Ед.изм.</th><th colspan="4">Марки обо</th></tr><tr><td>Производительность</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></tr></table>	показатели	Ед.изм.	Марки обо				Производительность											
показатели	Ед.изм.	Марки обо																		
Производительность																				
.....																				

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

4.1 Текущий контроль

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты (умения, знания)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
1	Раздел 1. Механическое оборудование	У1-6; З1-8;	Тест	См. критерии оценки тестовых заданий
2	Раздел 2. Тепловое оборудование	У1-6; З1-8;	Контрольная работа	См. критерии оценки контрольной работы
3	Раздел 3 Холодильное оборудование	У1-6; З1-8;	Тест	См. критерии оценки тестовых заданий

Критерии оценки тестовых работ:

«3 » - за 60% правильно выполненных заданий

«4 » - за 70-80% правильно выполненных заданий

«5 »- за 90-100% правильно выполненных заданий

Критерии оценки контрольных работ:

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

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

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

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

4.2 Промежуточная аттестация

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

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Техническое оснащение и организация производства предприятий питания» - экзамен.

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
У1-6; З1-8;	Вид оценочного средства: тест Текст типового оценочного средства Тема: <u>Пароварочное оборудование</u> <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; <u>Тема: 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: пищеvarочные котлы с косвенным и непосредственным обогревом,	1	-	У1-6;

	автоклав			
	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	-	