

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

Форма обучения
Очная
на базе основного общего образования

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»

Татьяна Дмитриевна Денисова

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Н.Н. Колесникова
Протокол № 5.1 от «11» февраля 2026г

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «18» февраля 2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.2 Перечень планируемых результатов освоения дисциплины.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1 Трудоемкость освоения дисциплины.....	7
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	8
2.3 Перечень практических и лабораторных занятий	16
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
3.1 Материально-техническое обеспечение	19
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	19
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4.1 Текущий контроль	20
4.2 Промежуточная аттестация	21
Приложение 1	24

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной 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.

Цель дисциплины: Формирование у студентов системы знаний и навыков по эффективному проектированию, технической эксплуатации оборудования и рациональной организации технологических процессов для обеспечения высокого качества продукции и культуры обслуживания.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация производства предприятий питания» включена в обязательную часть «общепрофессионального» цикла образовательной программы.

1.2 Перечень планируемых результатов освоения дисциплины

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению видов деятельности 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 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленной в разделе 4 ППССЗ.

Требования к результатам освоения дисциплины

Индекс и наименование ПК/ ОК	Результат освоения	
	Умеет	Знает
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в	Уд1 ОП.03 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	Зд1 ОП.03 классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

соответствии с инструкциями и регламентами	Уд2 ОП.03 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	
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.	Уд3 ОП.03 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Зд2 ОП.03 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; Зд3_ОП.03 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Уд4_ОП.03 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;	Зд4 ОП.03 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской
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.	Уд5_ОП.03 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;	Зд5 ОП.03 методики расчета производительности технологического оборудования; Зд6 ОП.03 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в	Уд6_ОП.03 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	Зд7_ОП.03 правила электробезопасности, пожарной безопасности; Зд8_ОП.03 правила охраны труда в организациях питания

соответствии с инструкциями и регламентами.		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.02 алгоритмы и методы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	Зо 02.01 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий	Зо 02.02 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Уо 09.04 переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности;	Зо 09.04 правила чтения и перевода текстов профессиональной направленности;
	Уо 09.05 читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	Зо 09.05 типы и назначение технической документации, включая руководства и рисунки в любом доступном формате;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	в т.ч. в форме практической подготовки
теоретические занятия (лекции, уроки)	40	*
практические занятия	30	*
лабораторные занятия	не предусмотрено	*
самостоятельная работа	не предусмотрено	*
промежуточная аттестация	12	*
Форма промежуточной аттестации – экзамен		

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

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		28/0		
Тема 1.1 Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала 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	2/0 2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05
Тема 1.2 Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2/0 2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05
Тема 1.3 Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала 1. Овощемоечные машины, машины для обработки корнеклубнеплодов (напольные, настольные), машины для сульфитации картофеля. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной	6/0 2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04,

	эксплуатации			Зо 09.05
	2. Овощерезательные машины, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие № 1-2: Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов, ягод: картофелечистки, овощерезки	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Уд1-Уд6 Уо01.01- 02.02, Уо 09.04, Уо 09.05
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	6/0		
	1. Мясорубки, куттеры, ленточные пилы, машины для нарезки мясных полуфабрикатов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05
	2. Фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыборазделочный конвейер, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05
	В том числе практических занятий	2/0		
	Практическое занятие № 3-4: Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Уд1-Уд6 Уо01.01- 02.02, Уо 09.04, Уо 09.05
Тема 1.5 Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Содержание учебного материала	4/0		
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических продуктов отечественного и зарубежного производства (хлебрезки, 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 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие № 5: Изучение устройства, правила безопасной эксплуатации оборудования для нарезки гастрономических изделий и хлеба, слайсер, хлеборезательная машина	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Уд1-Уд6 Уо01.01-02.02, Уо 09.04, Уо 09.05
Тема 1.6 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	4/0		
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Классификация и устройство весоизмерительного оборудования и контрольно-кассового	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие № 6: Правила безопасной эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки (вакуум аппараты)	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Уд1-Уд6 Уо01.01-02.02, Уо 09.04, Уо 09.05
Тема 1.7 Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	4/0		
	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 (краскопульта пневматические и аэрографы кондитерские)	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
	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.	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Уд1-Уд6 Уо01.01-02.02, Уо 09.04, Уо 09.05
Раздел 2. Тепловое оборудование		26/0		

Тема 2.1 Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	2/0		
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05
Тема 2.2 Варочное - жарочное оборудование	Содержание учебного материала	10/0		
	1. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05
	2. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05
	4. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0		
	Практическое занятие № 9-10: Правил безопасной эксплуатации варочного оборудования: пищеварочные котлы с косвенным и непосредственным обогревом, автоклавы	1/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Уд1-Уд6 Уо01.01- 02.02, Уо 09.04, Уо 09.05
	Практическое занятие № 11-12: Правила безопасной эксплуатации контактных грилей, сэндвич-грилей, вапо-	1/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1	Уд1-Уд6 Уо01.01-

	грилей, лава- грилей, фритюрниц		ОК 01 – ОК 02, ОК 09	02.02, Уо 09.04, Уо 09.05
	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.	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Уд1-Уд6 Уо01.01- 02.02, Уо 09.04, Уо 09.05
Тема 2.3 Многофункциональ ное тепловое оборудование	Содержание учебного материала	6/0		
	Многофункциональное тепловое оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0		
	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.	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Уд1-Уд6 Уо01.01- 02.02, Уо 09.04, Уо 09.05
	Практическое занятие № 17: Правила безопасной эксплуатации электрических, индукционных и газовых плит	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Уд1-Уд6 Уо01.01- 02.02, Уо 09.04, Уо 09.05
Тема 2.4	Содержание учебного материала	4/0		

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	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие № 18: Правила безопасной эксплуатации электрокипятильника непрерывного действия	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Уд1-Уд6 Уо01.01- 02.02, Уо 09.04, Уо 09.05
Тема 2.5 Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	4/0		
	Оборудование для приготовления кофе, отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие № 19-20: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста. Устройство, правила безопасной эксплуатации электрических кофеварок гейзерного типа, эспрессо-кофеварки рожкового типа, суперавтоматов	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Уд1-Уд6 Уо01.01- 02.02, Уо 09.04, Уо 09.05
Раздел 3 Холодильное оборудование		6/0		
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	2/0		
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05

Тема 3.2 Холодильные и морозильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	4/0		
	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.	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо01.02, Зо01.04, Зо02.02, Зо02.03, Зо09.03, Зо09.05-09.06
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие № 22-23: Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации камер интенсивного охлаждения и шоковой заморозки	1/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Уд1-Уд6 Уо01.01-02.02, Уо09.04, Уо09.05
	Практическое занятие № 24: Правила безопасной эксплуатации специализированного холодильного оборудования: анисковород, фризеров, граниторов, льдогенераторов.	1/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Уд1-Уд6 Уо01.01-02.02, Уо09.04, Уо09.05
Раздел 4 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		10/0		
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала	1/0		
	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	1/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05
Тема 4.2 Организация и техническое оснащение	Содержание учебного материала	9/0		
	1. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02,

процессов кулинарного и кондитерского производства, реализации готовой продукции в организациях питания	отпуска сырья, пищевых продуктов			Зо 09.04, Зо 09.05
	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.	1/0	ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Зд1-Зд8 Зо 01.02 - Зо 02.02, Зо 09.04, Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0		
	Практическое занятие № 25-26: Организация рабочих мест повара и зон кухни для различных технологических процессов	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Уд1-Уд6 Уо01.01- 02.02, Уо 09.04, Уо 09.05
	Практическое занятие № 27-28: Организация рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Уд1-Уд6 Уо01.01- 02.02, Уо 09.04, Уо 09.05
	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.	2/0	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01 – ОК 02, ОК 09	Уд1-Уд6 Уо01.01- 02.02, Уо 09.04, Уо 09.05
Промежуточная аттестация	Экзамен	12/0		
Всего:		82/0		

2.3 Перечень практических и лабораторных занятий

Номенклатура практических и лабораторных занятий должна обеспечивать освоение названных в разделе 1.2 рабочей программы умений.

Темы лабораторных и практических занятий	Содержание(краткое описание)	Специализированное оборудование, технические средства, программное обеспечение
Раздел 1. Механическое оборудование		
Практическое занятие № 1-2: Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов, ягод: картофелечистки, овощерезки	Изучение устройства, принципа работы правил безопасного использования машин для обработки овощей	Не требуется
Практическое занятие № 3-4: Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	формирование знаний устройства оборудования для обработки мяса, рыбы, умений безопасной эксплуатации.	Мясорубка промышленная
Практическое занятие № 5: Изучение устройства, правила безопасной эксплуатации оборудования для нарезки гастрономических изделий и хлеба, слайсер, хлебрезательная машина	Формирование знаний устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Слайсер
Практическое занятие № 6: Правила безопасной эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки (вакуум аппараты)	формирование знаний и навыков по устройству, принципу работы, правил безопасной эксплуатации машины для вакуумирования	Не требуется
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.	Изучить устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	Тестомес, планетарный миксер, миксер, блендер
Раздел 2. Тепловое оборудование		
Практическое занятие № 9-10: Правил	Изучение конструкции пароварочного аппарата,	Не требуется

безопасной эксплуатации варочного оборудования: пищеварочные котлы с косвенным и непосредственным обогревом, автоклавы	изучение правил безопасной эксплуатации устройства	
Практическое занятие № 11-12: Правила безопасной эксплуатации контактных грилей, сэндвич-грилей, вапо-грилей, лава- грилей, фритюрниц	Изучение конструкции шашлычных печей и грилей. Приобретение навыков по безопасной эксплуатации	фритюрница
Практическое занятие № 13-14: Правила безопасной оборудование для расстойки и выпечки мучных кондитерских изделий: шкафов предварительной и окончательной расстойки, конвекционных печей, лампы ИК-излучения.	Изучение конструкции жарочного оборудования. Приобретение навыков по безопасной эксплуатации	шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К
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.	Изучение конструкции пароконвектомата, термомиксов. Приобретение навыков по безопасной эксплуатации	аппарат пароварочный АПЭСМ-2, , СВЧ-печь
Практическое занятие № 17: Правила безопасной эксплуатации электрических, индукционных и газовых плит	Изучение конструкции электрических и индукционных плит. Приобретение навыков безопасной эксплуатации	, плита электрическая 4-х секционная, индукционная плита
Практическое занятие № 18: Правила безопасной эксплуатации электрокипятильника непрерывного действия	Изучение конструкции кипятильников, термостатов и водонагревателей. Приобретение навыков по безопасной эксплуатации	кипятильник КНЭ-25, термостат ЛСБ-6М и водонагреватель НЭ-1Б
Практическое занятие № 19-20: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста. Устройство, правила безопасной эксплуатации электрических	Изучение конструкции кофеварки и кофемолки, знакомство с натуральными образцами. Приобретение навыков по безопасной эксплуатации	Кофемашина, кофемолка

кофеварок гейзерного типа, экспресс-кофеварки рожкового типа, суперавтоматов		
Раздел 3 Холодильное оборудование		
Практическое занятие № 22-23: Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации камер интенсивного охлаждения и шоковой заморозки	Изучение конструкции шкафа шоковой заморозки. Приобретение навыков по безопасной эксплуатации	Шкаф шоковой заморозки, морозильная камера, морозильная ларь, Шкаф холодильный, шкаф холодильный со стеклом
Практическое занятие № 24: Правила безопасной эксплуатации специализированного холодильного оборудования: анисковород, фризеров, граниторов, льдогенераторов.	Изучение конструкции бытовых холодильников и холодильных камер. Приобретение навыков по безопасной эксплуатации	Не требуется
Раздел 4 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		
Практическое занятие № 25-26: Организация рабочих мест повара и зон кухни для различных технологических процессов	Уметь составлять схему цеха (в предприятии с бесцеховой структурой производства) и расставлять оборудование в цехе по ходу технологического процесса в соответствии с заданием.	Не требуется
Практическое занятие № 27-28: Организация рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	Научить составлять схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования.	Не требуется
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.	приобрести практический опыт в организации рабочего места и подборе оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с видами изготавливаемых блюд.	Не требуется

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства» оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Мастерская «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Помещение для воспитательной работы, оснащенное в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

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>

4. **Васюкова, А. Т.** Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 280 с. — ISBN 978-5-406-15157-0. — URL: <https://book.ru/book/959218>

5. **Васюкова, А. Т.** Оборудование предприятий общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 213 с. — ISBN 978-5-406-14119-9. — URL: <https://book.ru/book/956638>

Дополнительные источники:

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

2. Новикова, Е. В. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2026. — 378 с. — ISBN 978-5-406-16156-2. — URL: <https://book.ru/book/962376>

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.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса

• 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
- [Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП](#)

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	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
1	Раздел 1. Механическое оборудование	ПК1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ОК01, ОК02, ОК09	Тест	См. ниже
2	Раздел 2. Тепловое оборудование	ПК1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ОК01, ОК02, ОК09	Контрольная работа	См. ниже
3	Раздел 3 Холодильное оборудование	ПК1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ОК01, ОК02, ОК09	Тест	См. ниже

Критерии оценки тестирования:

За правильно выполненное действие, задание выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильно выполненное действие, задание выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Критерии оценки контрольной работы:

«5» (отлично): заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.

«4» (хорошо): выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по теме и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, допустившим незначительные ошибки при выполнении работы.

«3» (удовлетворительно): выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на теоретические вопросы и при выполнении практической части, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

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
ПК1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ОК01, ОК02, ОК09	<p>Вопросы к экзамену</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация механического оборудования. 2. Понятие о передачах. 3. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. 4. Универсальные кухонные машины. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации. 5. Картофелеочистительные машины. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 6. Овощерезательные машины. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 7. Протирочные машины. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 8. Мясорубки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 9. Машины для рыхления. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 10. Котлетоформовочная машина. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 11. Рыбоочиститель. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 12. Оборудование для нарезки хлеба (хлеборезки). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 13. Оборудование для нарезки гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 14. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации 15. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации 16. Просеивательные машины. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации 17. Тестомесильные машины. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации 18. Машины для взбивания. Назначение и устройство,

	<p>правила безопасной эксплуатации</p> <p>19. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи</p> <p>20. Пароварочные шкафы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>21. Варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>22. Плиты электрические. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>23. Пекарные шкафы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</p> <p>24. Сковороды и фритюрницы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>25. Жарочные шкафы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>26. Водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>27. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>28. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>29. Оборудование для раздачи пищи: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>30. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>31. Холодильные шкафы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>32. Холодильные камеры. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>33. Холодильные прилавки и витрины. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>34. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</p> <p>35. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Примеры типовых заданий:</p> <p>1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам)</p> <p>2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.</p> <p>3. Организовать рабочее место повара и зон кухни по приготовлению горячих блюд</p> <p>4. Организовать рабочее место повара и зон кухни по</p>
--	--

	приготовлению холодных блюд 5. Организовать рабочее место повара и зон кухни по приготовлению рыбных полуфабрикатов 6. Организовать рабочее место повара и зон кухни по приготовлению мясных полуфабрикатов 7. Организовать рабочее место повара и зон кухни по приготовлению полуфабрикатов из птицы 8. Организовать рабочее место повара и зон кухни по приготовлению кондитерских изделий 9. Организовать рабочее место повара и зон кухни по приготовлению десертов
--	--

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

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

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

2.	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> – Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории; – поддержание работоспособности обучающихся на занятии; – позитивная психологическая атмосфера. 	<p>Контроль освещения во время проведения занятия; Проветривание. Физкультпауза. Эмоциональные разрядки. Своевременное завершение урока.</p>
3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку 2. Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью 3. Планирование-на основе изученного материала 4. Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия) 5. Выполнение 6. Контроль за выполнением 7. Рефлексия