

СОГЛАСОВАНА:

Предметно-цикловой комиссией цикла дисциплин поварского и кондитерского дела

Протокол № 4
от 12 января 2024 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



Подпись Инициалы Фамилия

Н.С. Грушина

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Начальник отдела СПО



Подпись Инициалы Фамилия

С.А. Марковская

Инициалы Фамилия

Составитель (автор):

Родик А.А., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Поддубная В.Р., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Колесникова С.В., директор Краснодарского филиала ООО «Новэкс Эн-джин Системс»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения учебной дисциплины:

До изучения учебной дисциплины обучающийся обладает знаниями, умениями и навыками полученными в процессе изучения дисциплин МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента при реализации программы основного общего, среднего общего образования и компетенциями сформированными при изучении указанных дисциплин (ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ОК.11; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8).

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования.
- оценивать эффективность использования технологического оборудования.
- работать с технико-эксплуатационной и технической документацией.
- эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о новейших достижениях научно- технического прогресса в отрасли
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования.
- классификацию, видов, назначение, устройство основных узлов и принцип действия торгово-технологического оборудования.
- правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования.

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с

	учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

очная форма обучения

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **68 часов**, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **66 часов** из них:

лекций **40 часов**;

практических занятий **26 часов**;

Промежуточная аттестация **2 часа**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Очная форма обучения

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
• лекции	40
• практические занятия	26
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Очная форма обучения

Коды ОК и ПК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
ОК 1-7, 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Введение	Содержание учебного материала: Предмет, содержание и задачи дисциплины. Общая характеристика технологического оборудования применяемого на предприятиях общественного питания и его значение на современном этапе. Классификация машин. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.	2	2
Раздел 1 Механическое оборудование.				
ОК 1-7, 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала: Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.	2	2
ОК 1-7, 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала: Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	2
		Практические занятия. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.	2	3
ОК 1-7, 9-10	Тема 1.3.	Содержание учебного материала:		

ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Оборудование для обработки мяса, рыбы	1.4.	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	2
			Практические занятия.		
			Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.	2	3
ОК 1-7, 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	1.4.	Содержание учебного материала:	2	2
			Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебрезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
			Практические занятия		
			Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.	2	3
ОК 1-7, 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 1.5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	1.5.	Содержание учебного материала:	2	2
			Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.		
			Практические занятия.		
			Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки.	2	3
ОК 1-7, 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 1.6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	1.6.	Содержание учебного материала:	2	2
			Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.		
ОК 1-7, 9-10	Тема 1.7.	1.7.	Содержание учебного материала:	2	2

ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Оборудование для под-готовки кондитерского сырья	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
Раздел 2. Тепловое оборудование.				
ОК 1-7, 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала: 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	2
ОК 1-7, 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала: Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Практические занятия. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.	2	2
ОК 1-7, 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала: Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	2
ОК 1-7, 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6	Тема 2.4. Многофункциональ-ное оборудование	Содержание учебного материала: Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Практические занятия. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов.	2	2
			2	3

ПК 6.1-6.4					
ОК 1-7, 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема Универсальное водогрейное оборудование	2.5. и	Содержание учебного материала: Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Практические занятия. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.	2	2
ОК 1-7, 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема Оборудование бариста	2.6. для	Содержание учебного материала: Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Практические занятия. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста.	2	2
ОК 1-7, 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема Оборудование раздачи пищи	2.7. для	Содержание учебного материала: Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Практические занятия. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	2	2
Раздел 3 Холодильное оборудование.					
ОК 1-7, 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема Классификация холодильного оборудования	3.1	Содержание учебного материала: Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	2	2
ОК 1-7, 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	Тема Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные	3.2	Содержание учебного материала: Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	2

ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	прилавки и витрины	Практические занятия. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных шкафов, холодильных камер, холодильных прилавков и витрин	2	3
ОК 1-7, 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала:	2	2
		Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.		
		Практические занятия.	2	
		Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования: шоковой заморозки		3
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.				
ОК 1-7, 9-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Тема 4.1. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала:	4	
		Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.	2	2
		Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.	2	2
		Практические занятия.	4	
		Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов.	2	3
		Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.	2	3
		Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон мучного цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.	2	3
		Зачет с оценкой	2	

	ИТОГО	68	
--	--------------	----	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Шкафы;

Методические пособия;

Экран для проектора (переносной);

Учебно-наглядные пособия;

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Учебная аудитория (учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows 10;

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus;

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition;

PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC.

3.2 Интерактивные формы обучения студентов при изучении дисциплины

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 4.1. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	4 часа	Кейс-задачи

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. №184-ФЗ "О техническом регулировании"

2. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
5. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 400 с
6. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1141778>
7. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2147288>

Дополнительные источники:

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534580> (дата обращения: 27.05.2024).
2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1168662> (дата обращения: 27.05.2024). – Режим доступа: по подписке.
3. Канивец, И. А. Оборудование хлебопекарных предприятий : учебное пособие / И. А. Канивец. - Минск : РИПО, 2022. - 351 с. - ISBN 978-985-895-025-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1916345> (дата обращения: 27.05.2024). – Режим доступа: по подписке.
4. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства: практикум : учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 231 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-019955-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2147814> (дата обращения: 27.05.2024). – Режим доступа: по подписке.
5. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542216> (дата обращения: 27.05.2024).
6. Каталоги, проспекты, ГОСТы на торговое оборудование.
7. Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации технологического и торгового оборудования.

Интернет-ресурсы:

1. Журнал "ПродИндустрия" Режим доступа: <https://www.prodindustry.ru>
2. Журнал «Ресторановед» Режим доступа: <https://restoranoved.ru>
3. Портал Федерации Рестораторов и Отельеров Режим доступа: <https://frio.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Структурное подразделение СПО, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме **зачета с оценкой**

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине определяются самостоятельно структурным подразделением СПО и доводятся до сведения студентов не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
- подобрать нужную марку машины учитывая все особенности производимых технологических операций	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов
- сопоставлять производительность, эргономичность, мощность машины и величину производства, также финансовые возможности предприятия	
- объяснить правила работы на данном оборудовании с соблюдением правил безопасности	
- разбираться в марках машин, производителях и новых моделях, знать комплектацию, основные узлы и части машин	
- вовремя замечать и устранять поломки и их причины, знать технические требования	
- проверять все условия безопасной работы на производстве.	
Знания:	
- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли.	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования.	
- классификация, видов, назначение, устройство основных узлов и принцип действия торгово-технологического оборудования.	
- правил техники безопасности при эксплуатации оборудования.	
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования	

Итоговая аттестация усвоенных знаний и усвоенных умений	Экспертная оценка при проведении <u>зачета с оценкой</u>
---	--

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.