

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 04.10.2024 08:27:16  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3

к основной профессиональной образовательной программе  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины

**ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

форма обучения **очная**

**Год начала подготовки – 2024**

**Краснодар 2023**

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией  
цикла дисциплин поварского и  
кондитерского дела

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

Протокол № 2  
от 04 апреля 2023 г.

Председатель предметно-цикловой  
комиссии

  
\_\_\_\_\_  
Подпись                      Инициалы Фамилия

Н.С. Грушина

Инициалы Фамилия

Начальник отдела СПО

  
\_\_\_\_\_  
Подпись                      Инициалы Фамилия

С.А. Марковская

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Родик М.А., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова  
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  
Энджин Системс»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура рабочей программы учебной дисциплины	5
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

## 1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ПССЗ)

Учебная дисциплина ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в общепрофессиональный учебный цикл.

### 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания.</li> </ul>

	с работником, ответственным	
--	-----------------------------	--

	<p>за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p>	
--	---	--

## 2. Структура рабочей программы учебной дисциплины

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	68
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	26
<b>Промежуточная аттестация<sup>1</sup></b>	2

---

<sup>1</sup> Промежуточная аттестация включает консультации по дисциплине

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала.</b> Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	2	ОК 01-07,09,10
<b>Раздел 1 Механическое оборудование.</b>		<b>23</b>	ОК 01-07,09,10
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала.</b> Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.	1	ПК 1.1-1.4; ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b>	<b>Содержание учебного материала.</b> Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.	2	ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	<b>Практические занятия.</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин.	1	
<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей,</b>	<b>Содержание учебного материала.</b> Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные	2	ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4

<b>плодов</b>	машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		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
	<b>Практические занятия.</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.	2	
<b>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	2	ОК 01-07,09,10 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
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Практические занятия.</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.	1	
<b>Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	2	ОК 01-07,09,10 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
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.	1	
<b>Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-07,09,10 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
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Тематика практических занятий.</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки.	1	
<b>Тема 1.7. Оборудование для тонкого</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	2	ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.		



измельчения продуктов в замороженном виде	<b>Практические занятия.</b>	<b>1</b>	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
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	1	
<b>Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-07,09,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	1	
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование.</b>		<b>21</b>	ОК 01-07,09,10
<b>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.		
<b>Тема 2.2. Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Практические занятия.</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.	2	
<b>Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	1	ОК 01- 07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Практические занятия.</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования.	2	

<b>Тема 2.4. Многофункциональ- ное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	1	ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Практические занятия.</b>	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов.	2	
<b>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	2	ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Практические занятия.</b>	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.	1	
<b>Тема 2.6. Оборудование для бариста</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	2	ОК 01-07,09,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Тематика практических занятий.</b>	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста.	1	
<b>Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	1	ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Практические занятия.</b>	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	1	
<b>Тема 2.8. СВЧ-аппараты</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	1	ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Практические занятия.</b>	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.	1	

<b>Раздел 3 Холодильное оборудование.</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 3.1</b> <b>Классификация</b> <b>холодильного</b> <b>оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	1	ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.		
<b>Тема 3.2</b> <b>Холодильные</b> <b>шкафы,</b> <b>холодильные</b> <b>камеры,</b> <b>холодильные</b> <b>прилавки и витрины</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	1	ОК 01-07,09,10 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
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.		
	<b>Практические занятия.</b>	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2	
<b>Тема 3.3</b> <b>Шкафы</b> <b>интенсивного</b> <b>охлаждения</b> <b>(шоковой заморозки)</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	2	ОК 01-07,09,10 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
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Практические занятия.</b>	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	1	
<b>Тема 3.4.</b> <b>Льдогенераторы</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	2	ОК 01-07,09,10 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
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Практические занятия.</b>	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов.	1	
<b>Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Классификация</b> <b>организаций</b> <b>питания</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	2	ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и		

	планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	2	ОК 01-07,09,10 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
	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	
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.		
	<b>Практические занятия.</b>	<b>4</b>	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов.	2	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.	2	
<b>Всего:</b>		<b>68</b>	

### **3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»**

**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. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Печатные издания**

Основные

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 240с.

#### **3.2.2. Электронные издания**

Основные

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 240с. <https://academia->

[library.ru/reader/?id=345846](https://academia-library.ru/reader/?id=345846)

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>

3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 432 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=194595>

Дополнительные

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. - 13-е изд., стер - М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 320 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=196372>

2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник : учеб. пособие для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 336с. <https://academia-library.ru/reader/?id=215001>

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. - 15-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 432 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>

4. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. - 2-е изд. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 695 с. - (Профессиональное образование).: <https://urait.ru/bcode/456684>

5. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

6. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

7. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

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

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

### **3.2.3 Интернет-ресурсы**

1. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>

2. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим

доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания.</li> </ul> <p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать</li> </ul>	<p>- 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания;</p> <p>- 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях;</p> <p>- 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или задании;</p> <p>- 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексного)</li> </ul>



рациональный подбор в соответствии с потребностью технологического оборудования,		
--	--	--

<p>инвентаря, инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуску в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>		
---	--	--