Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 10.07.2026 12:53:12
Уникальный программный ключ:
798bda6555[illegible]

РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

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
(индекс и наименование учебной дисциплины)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код и наименование специальности)

Специалист по поварскому и кондитерскому делу
(наименование квалификации)

очная
(форма обучения)

2026

СОГЛАСОВАНА:
Предметно-цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело

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

Протокол № 5 от «12» января 2026 года

Председатель предметно-цикловой комиссии

_____ /Н. С. Грушина
подпись Инициалы и Фамилия

Заместитель начальника отдела СПО

_____ /Л. В. Сорокина
подпись Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО _____ /С. А. Марковская
подпись Инициалы и Фамилия

Составитель: Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им Г.В. Плеханова
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензент: Гукасян И.С., начальник управления качества образовательной деятельности ККИ (филиал РУК)
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания 4

2. Структура и содержание учебной дисциплины ОП.03.Техническое оснащение организаций питания..... 6

3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания 12

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания 13

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ):

Учебная дисциплина Техническое оснащение организаций питания принадлежит к общепрофессиональному циклу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01	**У1** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части **У2** определять этапы решения задачи, **У3** составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы **У4** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах **У5** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	**З1** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить **З2** структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях **З3** основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте **З4** методы работы в профессиональной и смежных сферах **З5** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.02	**У6** определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации **У7** выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска **У8** оценивать практическую значимость результатов поиска **У9** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач **У10** использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности **У 11** использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	**З6** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности **З7** приемы структурирования информации **З8** формат оформления результатов поиска информации **З9** современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства

ОК.05	**У12** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке **У13** проявлять толерантность в рабочем коллективе	**З10** правила оформления документов правила построения устных сообщений
ОК.06	**У14** проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение **У15** описывать значимость своей специальности **У16** применять стандарты антикоррупционного поведения	**З11** сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений **З12** значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК.09	**У17** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы **У18** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы **У19** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности **У20** кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) **У21** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	**З13** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы **З14** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) **З15** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности **З16** особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
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	**У22** определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; **У23** организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; **У24** подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению	**З17** классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; **З18** принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; **З19** прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического обо-

	с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации **У25** выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; **У26** оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; **У27** контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. **У28** оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; **У29 р**ассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	рудования; **З20** правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; **З21** методики расчета производительности технологического оборудования; **З22** способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; **З23** правила электробезопасности, пожарной безопасности; **З24** правила охраны труда в организациях питания

2. Структура рабочей программы учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы[1]	Объем в часах
Объем образовательной программы (всего)	64
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные работы	-
практические занятия	26
Консультации (всего)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация (всего)	-
Итоговая аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

[1] Вид учебной работы указывается в соответствии с учебным планом, а в случае отсутствия удалить из списка

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия и практическая подготовка, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций ОК, ПК
Введение	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	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	ОК 01 - ОК 04; ОК 09
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров		**16**	
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09 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
	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	
Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09 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
	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	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.	2	
Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	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	
	Практические занятия	**2**	

	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.	2	ПК 5.1-5.6
Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09 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
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.	2	
Тема 1.5. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09 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
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2	
Раздел 2. Тепловое оборудование			
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09 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
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи Тепловая обработка продуктов.	2	
	Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Понятие процессе горения. Мероприятия по экономии топлива Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования	2	
Тема 2.2. Варочное оборудование	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09 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
	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.	2	
Тема 2.3. Жарочное обо-	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02,

рудование	Аппараты для жаренья Характеристика основных способов жарки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Высокочастотные шкафы. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	ОК 05; ОК 06; ОК 09 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. Многофункциональное оборудование	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09 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
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов.	2	
Тема 2.5. Водогрейное оборудование	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09 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
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.	2	
Тема 2.6. Оборудование для бариста	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09 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
	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.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста.	2	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	2	

			ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
Раздел 3 Холодильное оборудование			ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09 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 3.1 Классификация холодильного оборудования	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	2	
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09 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
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство,принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных шкафов, холодильных камер, холодильных прилавков и витрин	2	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09 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
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принцип ы действия, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования:. шоковой заморозки	2	
Тема 4.1. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09 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
	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.	2	
	Практические занятия	**6**	ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09 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
	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	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон мучного цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.	2	
Всего		**64**	

3. Условия реализации учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие помещения:

Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля, групповых

консультаций и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя

Рабочие места обучающихся

Стационарная доска; Телевизор; Принтер

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

Учебно-наглядные пособия

Программное обеспечение

Windows 10 Pro, Microsoft Office 2010, Visual studio 2019, Cisco Packet Tracer 6.2, MySQL 8.0.40.0, 1C, Acrobat Reader DC, ConsultantPlus, Project Expert, Kaspersky Endpoint Security 12.8.0.505

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1141778

2. Васюкова А.Т., Оборудование предприятий общественного питания: учебник/ А.Т. Васюкова. Москва: КНОРУС, 2025.- 224с.- (Среднее профессиональное образование) https://book.ru/books/956638

3. 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).

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

3.3 Интерактивные формы обучения 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

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.03 ехническое оснащение организаций питания

Отдел СПО, реализующий 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 дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Умения:		
- подобрать нужную марку машины учитывая все особенности производимых технологических операций	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания	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	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-

финансовые возможности предприятия	учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания	задач, написании докладов
- объяснить правила работы на данном оборудование с соблюдением правил безопасности	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов
- разбираться в марках машин, производителях и новых моделях, знать комплектацию, основные узлы и части машин	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов
- вовремя замечать и устранять поломки и их причины, знать технические требования	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов
- проверять все условия безопасной работы на производстве.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания	
Знания:		
- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов
- классификация, видов, назначение, устройство основных узлов и принцип действия торгово-технологического оборудо-	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Тех-	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов

вания.	ническое оснащение организаций питания	
- правил техники безопасности при эксплуатации оборудования.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов
-конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов
Итоговая аттестация усвоенных знаний и освоенных умений		Экспертная оценка при проведении дифференцированного-зачета.