

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 03.05.2024 13:06:04
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

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

| | | |
|--|-----------------------------|--|
| | 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 |
|---|-------------|
| Объем образовательной программы | 68 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 40 |
| практические занятия | 26 |
| Промежуточная аттестация¹ | 2 |

¹ 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 |
| Введение | Содержание учебного материала. 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 |
| Раздел 1 Механическое оборудование. | | 23 | ОК 01-07,09,10 |
| 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. | 1 | ПК 1.1-1.4; ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 |
| 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. 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 |
| | Практические занятия. | 1 | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин. | 1 | |
| Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, | Содержание учебного материала. 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 |

| | | | |
|---|--|----------|--|
| плодов | 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 |
| | Практические занятия. | 2 | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов. | 2 | |
| Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы | Содержание учебного материала. | 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. | | |
| | Практические занятия. | 1 | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы. | 1 | |
| Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров | Содержание учебного материала. | 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 | | |
| | Практические занятия | 1 | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров. | 1 | |
| Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки | Содержание учебного материала | 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. | | |
| | Тематика практических занятий. | 1 | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки. | 1 | |
| Тема 1.7. Оборудование для тонкого | Содержание учебного материала. | 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 | Практические занятия. | 1 | 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 | |
| Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья | Содержание учебного материала | 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 | | |
| | Практические занятия | 1 | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья | 1 | |
| Раздел 2. Тепловое оборудование. | | 21 | ОК 01-07,09,10 |
| Тема 2.1. Классификация теплового оборудования | Содержание учебного материала. | 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. | | |
| Тема 2.2. Варочное оборудование | Содержание учебного материала. | 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. | | |
| | Практические занятия. | 2 | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования. | 2 | |
| Тема 2.3. Жарочное оборудование | Содержание учебного материала. | 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. | | |
| | Практические занятия. | 2 | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования. | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| Тема 2.4. Многофункциональ- ное оборудование | Содержание учебного материала. | 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. | | |
| | Практические занятия. | 2 | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов. | 2 | |
| Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование | Содержание учебного материала. | 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. | | |
| | Практические занятия. | 1 | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования. | 1 | |
| Тема 2.6. Оборудование для бариста | Содержание учебного материала. | 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. | | |
| | Тематика практических занятий. | 1 | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста. | 1 | |
| Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи | Содержание учебного материала. | 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. | | |
| | Практические занятия. | 1 | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи. | 1 | |
| Тема 2.8. СВЧ-аппараты | Содержание учебного материала. | 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. | | |
| | Практические занятия. | 1 | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов. | 1 | |

| | | | |
|---|---|-----------|--|
| Раздел 3 Холодильное оборудование. | | 10 | |
| Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования | Содержание учебного материала. | 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. | | |
| Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины | Содержание учебного материала. | 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. | | |
| | Практические занятия. | 2 | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. | 2 | |
| Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки) | Содержание учебного материала. | 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. | | |
| | Практические занятия. | 1 | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки. | 1 | |
| Тема 3.4. Льдогенераторы | Содержание учебного материала. | 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. | | |
| | Практические занятия. | 1 | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов. | 1 | |
| Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства. | | 10 | |
| Тема 4.1. Классификация организаций питания | Содержание учебного материала. | 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 |
| Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания | Содержание учебного материала. | 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. | | |
| | Практические занятия. | 4 | |
| | 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 | |
| Всего: | | 68 | |

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"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания. <p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать | <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"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексного) |

| | | |
|--|--|--|
| <p>рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования,</p> | | |
|--|--|--|

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