

Министерство образования Красноярского края  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель производства

ИП Черномуров

 С.И. Кравченко

« 20 » апреля 2020



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБПОУ «Зеленогорский

техникум промышленных  
технологий и сервиса

 С. П. Родченко

« 20 » апреля 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
Среднее профессиональное образование

г. Зеленогорск, 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ              | стр.<br>3 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                 | 7         |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ   | 16        |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 18        |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Техническое оснащение организаций питания

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 **Техническое оснащение организаций питания** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность, с дисциплинами: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья; ОП.08 Охрана труда.

Темы программы учебной дисциплины могут быть использованы в дополнительном профессиональном образовании (по программам повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям:

33.011 (16675) повар

33.010 (12901) кондитер

33.014 (16672) пекарь.

### 1.3. Цель и результаты освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

– 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 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Общие и профессиональные компетенции  | Дескрипторы сформированности (действия)  | Уметь  | Знать   |
|---|--|--|---|
| 1   | 2  | 3  | 4   |
| ОК 01.<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|   | <p>профессиональной деятельности.<br/> Определение этапов решения задачи.<br/> Определение потребности в информации.<br/> Осуществление эффективного поиска.<br/> Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br/> Разработка детального плана действий.<br/> Оценка рисков на каждом шагу.<br/> Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение</p> | <p>составные части.<br/> Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br/> Составить план действия.<br/> Определять необходимые ресурсы.<br/> Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br/> Реализовать составленный план.<br/> Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>профессиональном и/или социальном контексте.<br/> Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br/> Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br/> Структура плана для решения задач.<br/> Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 02.<br/> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.<br/> Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач<br/> Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.<br/> Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;<br/> Интерпретация полученной</p>  | <p>Определять задачи поиска информации<br/> Определять необходимые источники информации<br/> Планировать процесс поиска<br/> Структурировать получаемую информацию<br/> Выделять наиболее значимое в перечне информации<br/> Оценивать практическую значимость результатов поиска<br/> Оформлять результаты поиска</p>   | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности<br/> Приемы структурирования информации<br/> Формат оформления результатов поиска информации</p>   |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | информации в контексте профессиональной деятельности  |   |  |
| ОК 03.<br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  | Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности<br>Применение современной научной профессиональной терминологии<br>Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации<br>Современная научная и профессиональная терминология<br>Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04.<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                  | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональной деятельности  | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.   | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности  |
| ОК 05.<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.    | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке<br>Проявление толерантности в рабочем коллективе   | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы   | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов.  |
| ОК 06.<br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Понимать значимость своей профессии (специальности)<br>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.   | Описывать значимость своей профессии<br>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)                                   | Сущность гражданско-патриотической позиции<br>Общечеловеческие ценности<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности                                       |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <p>ОК 07.<br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> | <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br/>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p> | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности<br/>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>   | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br/>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br/>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>  |
| <p>ОК 09.<br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>  | <p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>                                  | <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br/>Использовать современное программное обеспечение</p>  | <p>Современные средства и устройства информатизации<br/>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>   |
| <p>ОК 10.<br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>                            | <p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.<br/>Ведение общения на профессиональные темы</p>  | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы<br/>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br/>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)<br/>писать простые связные сообщения на знакомые или интересные</p> | <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br/>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br/>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br/>особенности произношения<br/>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |

|   |  | профессиональные темы   |   |
|---|--|---|---|
| <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p> <p>Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p> <p>Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> | <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования</p> <p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ</p> <p>требованиями инструкций</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья</p> | <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций,</p> |



|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <p>сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.<br/>ПК 2.2.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br/>ПК 2.3.<br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.<br/>ПК 2.4.<br/>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.<br/>ПК 2.5.<br/>Осуществлять приготовление, творческое</p> |  |  |  |
|---|--|--|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br/>ПК 2.6.</p> <p>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.<br/>ПК 2.7.</p> <p>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.<br/>ПК 2.8.</p> |  |  |  |
|--|--|--|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>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.<br/>ПК 3.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.<br/>ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br/>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом</p> |  |  |  |
|--|--|--|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p> потребностей<br/> различных<br/> категорий<br/> потребителей, видов<br/> и форм<br/> обслуживания.<br/> ПК 3.4.<br/> Осуществлять<br/> приготовление,<br/> творческое<br/> оформление и<br/> подготовку к<br/> реализации канапе,<br/> холодных закусок<br/> сложного<br/> ассортимента с<br/> учетом<br/> потребностей<br/> различных<br/> категорий<br/> потребителей, видов<br/> и форм<br/> обслуживания.<br/> ПК 3.5.<br/> Осуществлять<br/> приготовление,<br/> творческое<br/> оформление и<br/> подготовку к<br/> реализации<br/> холодных блюд из<br/> рыбы, нерыбного<br/> водного сырья<br/> сложного<br/> ассортимента с<br/> учетом<br/> потребностей<br/> различных<br/> категорий<br/> потребителей, видов<br/> и форм<br/> обслуживания.<br/> ПК 3.6.<br/> Осуществлять<br/> приготовление,<br/> творческое<br/> оформление и<br/> подготовку к </p> |  |  |  |
|--|--|--|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.1.</p> <p>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.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного</p> |  |  |  |
|--|--|--|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 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</p> |  |  |  |
|--|--|--|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>различных категорий потребителей. видов и форм обслуживания. ПК 4.6.</p> <p>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.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление,</p> |  |  |  |
|--|--|--|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4.</p> <p>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.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных</p> |  |  |  |
|--|--|--|--|



|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <p>кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> |  |   |  |
| <p>ПК6.4.<br/>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>                                   | <p>Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)<br/>Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве<br/>Вести документацию по охране труда<br/>Принимать решения в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве.<br/>Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению.<br/>Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве.<br/>Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве<br/>Вести документацию по охране труда<br/>Принимать решения в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>Должностные инструкции<br/>Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана.<br/>Правила внутреннего трудового распорядка<br/>Инструкции по охране труда<br/>Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования<br/>Инструкции о мерах пожарной безопасности<br/>Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания</p> |

#### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 89 часа;  
самостоятельной работы обучающегося -12 часов;  
консультации -4 часа;  
промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена- 3 часа.

##### 1.4.1 Использование часов вариативной части

| № п/п | Дополнительные знания, умения   | №, наименование темы   | Количество часов | Обоснование включения в рабочую программу   |
|-------|---|--|------------------|---|
| 1     | Знать<br>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br>Уметь<br>-определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;<br>-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; | Тема 1.3.<br>Оборудование для обработки овощей, плодов<br>Тема 1.4.<br>Оборудование для обработки мяса, рыбы<br>Тема 2.3.<br>Жарочное оборудование | 25               | Для расширения и углубления подготовки для обеспечения конкурентоспособности в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования.                |
| 2     |   | Комплексный экзамен, консультации, самостоятельная работа  | 19               | Проведение промежуточной аттестации в форме комплексного экзамена, консультаций, организация самостоятельной работы по вопросам технического оснащения организаций питания. |
|       | ИТОГО   |  | 44               |   |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>   | <b>108</b>  |
| <b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b><br>в том числе:   | <b>89</b>   |
| теоретическое обучение   | 56          |
| лабораторные работы (занятия)  | -           |
| практические занятия   | 32          |
| контрольные работы   | 1           |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося</b>   | <b>12</b>   |
| в том числе:<br>составление технологических схем, инструкционных карт<br>работа с интернет-сайтами<br>составление кроссворда, реферата<br>вычерчивание схем оборудования<br>подготовка алгоритма правил эксплуатации оборудования<br>составление отчетов по практическим работам | 12          |
| <b>Консультации</b>  | <b>4</b>    |
| промежуточная аттестация в форме <i>комплексного экзамена</i>  | <b>3</b>    |

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

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, практические работы  |  | Коды ПК, ОК                           | Активные формы проведения занятий               | Формы и темы внеаудиторных самостоятельных работ | Объем часов                          |                                | Уровни освоения |
|---|---|--|---------------------------------------|---|--|--------------------------------------|--------------------------------|-----------------|
|   |   |  |                                       |   |  | кол-во обязательных аудиторных работ | кол-во часов внеаудиторных с/р |                 |
| <b>Раздел 1.</b>  | <b>Механическое оборудование</b>  |  |                                       |   |  | <b>39</b>                            | <b>5</b>                       |                 |
| <b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>  |  |                                       |   |  | <b>1</b>                             | <b>-</b>                       |                 |
| 1   | Устройство и назначение механического оборудования. Правила безопасного использования: виды, назначение, устройство, безопасные приемы труда. Основные части и детали машин Понятие о передачах. Понятие об электроприводах | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.4 | Дискуссия                             |   | 1  |                                      | 2                              |                 |
| <b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  |  |                                       |   |  | <b>2</b>                             | <b>1</b>                       |                 |
| 1   | Универсальные приводы, универсальные кухонные машины. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.  | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5           | Лекция-диалог «Универсальные приводы» | Подготовить сообщение «Виды сменных механизмов» | 2  | 1                                    | 2                              |                 |
|   | <b>Практические занятия</b>   |  |                                       |   |  | <b>2</b>                             | <b>-</b>                       |                 |
| 1*  | № 1 Универсальные приводы: обслуживание, работа   | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5           | Индивидуальное практическое задание   |   | 2  |                                      |                                |                 |
| <b>Тема 1.3. * Оборудование для обработки овощей, плодов</b>          | <b>Содержание учебного материала</b>  |  |                                       |   |  | <b>5</b>                             | <b>1</b>                       |                 |
| 1*  | Устройство и назначение картофелечистки. Правила безопасного использования: виды, назначение, устройство, безопасные приемы труда   | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 3.1-3.6                                       | Урок-собеседование                    |   | 2  |                                      | 2                              |                 |

|   |                                      |  |  |   |   |          |          |   |
|---|--------------------------------------|--|--|---|---|----------|----------|---|
|   | 2*                                   | <b>Машины для нарезки овощей:</b> виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности   | ПК 6.4                                 | <b>Дискуссия</b>                                      | Составление схемы МРО -200                            | 1        | 1        | 2 |
|   | 3*                                   | <b>Соковыжималки:</b> классификация и характеристика; назначение и устройство; правила безопасной эксплуатации.  |  | <b>Лекция с разбором конкретных ситуаций</b>          |   | 1        | -        | 1 |
|   | 4*                                   | <b>Аппараты для обсушивания зелени (центрифуги):</b> классификация и характеристика; назначение и устройство; правила безопасной эксплуатации.         |  | <b>Урок-собеседование</b>                             |   | 1        | -        | 1 |
| <b>Практические занятия</b>                                 |                                      |  |  |   |   | <b>4</b> | <b>-</b> |   |
|   | 1*                                   | № 2 Обслуживание и работа на картофелеочистительных машинах МОК  | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 3.1-3.5 | <b>Индивидуальное практическое задание</b>            |   | 2        |          |   |
|   | 2*                                   | № 3 Обслуживание и работа на машинах для нарезки сырых овощей  | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 3.1-3.6 | <b>Индивидуальное практическое задание</b>            |   | 2        |          |   |
| <b>Тема 1.4.*<br/>Оборудование для обработки мяса, рыбы</b> | <b>Содержание учебного материала</b> |  |  |   |   | <b>6</b> | <b>2</b> |   |
|   | 1                                    | <b>Устройство и назначение оборудования мясорыбного цеха. Правила безопасного использования:</b> виды, назначение, устройство, безопасные приемы труда | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 6.4     | <b>Мозговой штурм «Оборудование мясорыбного цеха»</b> |   | 1        |          | 2 |
|   | 2                                    | <b>Мясорубки:</b> виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности   | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 6.4     | <b>Дискуссия</b>                                      | Выполнение схемы МИМ-82, вычерчивание рабочего органа | 2        | 1        | 2 |
|   | 3                                    | <b>Фаршемешалки:</b> виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.   | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 6.4     | <b>Урок-собеседование</b>                             |   | 1        | -        | 1 |
|   | 4                                    | <b>Мясорыхлительные машины:</b> виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности   | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 6.4     |   | Составление схемы МРМ-15, правила эксплуатации        | 1        | 1        | 2 |
|   | 5                                    | <b>Котлетоформовочные машины:</b> виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности   | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 6.4     | <b>Дискуссия</b>                                      |   | 1        | -        | 2 |

|   |   |   |  |  |          |          |   |
|---|---|---|--|--|----------|----------|---|
|   | <b>Практические занятия</b>                 |   |  |  | <b>2</b> | -        |   |
| 1   | № 4 Обслуживание и работа на МИМ мясорубках | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4  | Индивидуальное<br>практическое<br>задание  |  | 2        | -        |   |
| Тема 1.5.<br>Оборудование<br>для нарезки<br>хлеба,<br>гастрономиче-<br>ских товаров             | <b>Содержание учебного материала</b>        |   |  |  | <b>2</b> | -        |   |
|   | 1   | Хлеборезательная машина: виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности                                   | ОК1-7,9,10<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 6.4   | Лекция с<br>разбором<br>конкретных<br>ситуаций | 1        | -        | 2 |
|   | 2   | Машины для нарезания гастрономических продуктов -слайсеры: виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности | ОК1-7,9,10<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 6.4   | Лекция -<br>визуализация                       | 1        | -        | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>                 |   |  |  | <b>2</b> | -        |   |
|   | 1   | № 5 Хлеборезательная машина: обслуживание, работа   | ОК1-7,9,10<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5   | Индивидуальное<br>практическое<br>задание      | 2        | -        |   |
| Тема 1.6.<br>Оборудование<br>для процессов<br>вакуумирован-<br>ия и упаковки                    | <b>Содержание учебного материала</b>        |   |  |  | <b>2</b> | -        |   |
|   | 1   | Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации   | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.7<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 | Дискуссия                                      | 2        | -        | 1 |
| Тема 1.7.<br>Оборудование<br>для тонкого<br>измельчения<br>продуктов в<br>замороженно<br>м виде | <b>Содержание учебного материала</b>        |   |  |  | <b>1</b> | -        |   |
|   | 1   | Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде: назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации        | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.4 | Лекция диалог                                  | 1        | -        | 1 |
| Тема 1.8.*<br>Оборудование<br>для подго-<br>товки<br>кондитерско-                               | <b>Содержание учебного материала</b>        |   |  |  | <b>5</b> | <b>1</b> |   |
|   | 1   | Просеивательные машины: виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности                                    | ОК1-7,9,10<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4   | Дискуссия                                      | 1        | -        | 1 |

|                               |   |   |  |  |                                 |           |          |          |
|-------------------------------|---|---|--|--|---------------------------------|-----------|----------|----------|
| го сырья                      | 2   | <b>Тестомесильные машины:</b> виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности  | ОК1-7,9,10<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4   | <b>Урок-<br/>собеседование</b>                     | Составление схемы<br>ТММ-1М     | 2         | 1        | 2        |
|                               | 3   | <b>Тестораскаточные машины:</b> виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности  | ОК1-7,9,10<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4   | <b>Лекция диалог</b>                               |                                 | 1         | -        | 2        |
|                               | 4   | <b>Взбивальные машины:</b> виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности   | ОК1-7,9,10<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4   | <b>Лекция -<br/>визуализация</b>                   |                                 | 1         |          | 2        |
|                               | <b>Практические занятия</b>                               |   |  |  |                                 | <b>4</b>  | <b>-</b> |          |
|                               | 1   | № 6 Обслуживание и работа на ТММ тестомесильных машинах   | ОК1-7,9,10<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4   | <b>Индивидуальное<br/>практическое<br/>задание</b> |                                 | 2         | -        |          |
|                               | 2   | № 7 Обслуживание и работа на МВ взбивальных машинах   | ОК1-7,9,10<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4   | <b>Индивидуальное<br/>практическое<br/>задание</b> |                                 | 2         | -        |          |
|                               | <b>Контрольная работа:</b>                                |   |  |  |                                 | <b>1</b>  |          |          |
|                               | 1   | <b>Механическое оборудование организаций питания:</b> устройство, назначение, правила безопасного использования   | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |  |                                 | 1         |          |          |
|                               | <b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>                    |   |  |  |                                 | <b>29</b> | <b>4</b> |          |
|                               | <b>Тема 2.1.<br/>Классификация теплового оборудования</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  |  |  |                                 |           | <b>1</b> | <b>1</b> |
| 1                             |   | <b>Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи:</b> понятие о теплообмене, характеристика основных способов нагрева, правила безопасной эксплуатации | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 | <b>Урок-<br/>собеседование</b>                     | Реферат «Тепловое оборудование» | 1         | 1        | 2        |
| <b>Тема 2.2.<br/>Варочное</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                      |   |  |  |                                 | <b>5</b>  | <b>-</b> |          |

|   |   |  |  |                                     |                             |   |   |   |
|---|---|--|--|-------------------------------------|-----------------------------|---|---|---|
| оборудование                                  | 1   | Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства: классификация, назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 4.3-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.4 | Дискуссия                           |                             | 2 | - | 1 |
|   | 2*  | Электрические плиты: виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.   |  | Урок-собеседование                  |                             | 2 | - | 2 |
|   | 3*  | Пароварочные шкафы: виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.  |  | Лекция-диалог                       |                             | 1 | - | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>   |  |  |                                     |                             | 2 | - |   |
|   | 1   | № 8 Устройство и правила эксплуатации электрических плит ПЭСМ.   | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 4.3-4.6<br>ПК 5.1-5.6           | Индивидуальное практическое задание |                             | 2 | - |   |
| Тема 2.3.*<br>Жарочное оборудование           | <b>Содержание учебного материала</b>                                |  |  |                                     |                             | 3 | 2 |   |
|   | 1   | Электрические жарочные и пекарные шкафы: виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.                       | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 4.3-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.4 | Лекция - визуализация               | Составление схемы ШЖЭСМ-2К  | 1 | 1 | 2 |
|   | 2   | Электрические сковороды и жаровни: виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности                              |  | Лекция-диалог                       | Составление схемы СЭСМ -0,2 | 1 | 1 | 2 |
|   | 3   | Фритюрницы: виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.  |  | Урок-собеседование                  |                             | 1 | - | 1 |
|   | <b>Практические занятия</b>   |  |  |                                     |                             | 2 | - |   |
| 1   | № 9 Устройство и правила эксплуатации электрической сковороды СЭСМ. | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 4.3-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.4   | Индивидуальное практическое задание                            |                                     | 2                           | - |   |   |
| Тема 2.4.<br>Многофункциональное оборудование | <b>Содержание учебного материала</b>                                |  |  |                                     |                             | 2 | - |   |
|   | 1   | Многофункциональное оборудование (пароконвектоматы) : назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации                           | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 4.3-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.4 | Дискуссия                           |                             | 2 | - | 1 |
|   | <b>Практические занятия</b>   |  |  |                                     |                             | 2 | - |   |



|   |                                      |   |  |                                       |  |          |          |   |
|---|--------------------------------------|---|--|---------------------------------------|--|----------|----------|---|
|   | 1                                    | № 10 Устройство и правила эксплуатации пароконвектомата.  | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 4.3-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.4 | Индивидуальное практическое задание   |  | 2        | -        |   |
| <b>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b> |   |  |                                       |  | <b>4</b> | <b>1</b> |   |
|   | 1                                    | Электрические пищеварочные котлы стационарные: виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности                                     | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 4.3-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.4 | Лекция - визуализация                 | Подготовить сообщение «Классификация электрических, пищеварочных котлов» | 2        | 1        | 2 |
|   | 2                                    | Электрические пищеварочные котлы опрокидывающие: виды, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности                                   |  | Урок-собеседование                    |  | 2        | -        | 1 |
|   | <b>Практические занятия</b>          |   |  |                                       |  | <b>2</b> | <b>-</b> |   |
|   | 1                                    | № 11 Обслуживание и работа на КПЭ-100 котел пищеварочный электрический  | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 4.3-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.4 | Индивидуальное практическое задание   |  | 2        | -        |   |
| <b>Тема 2.6. Оборудование для бариста</b>                 | <b>Содержание учебного материала</b> |   |  |                                       |  | <b>1</b> | <b>-</b> |   |
|   | 1                                    | Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства: назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.                     | ОК1-7,9,10<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 6.4                             | Лекция с разбором конкретных ситуаций |  | 1        | -        | 2 |
| <b>Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи</b>            | <b>Содержание учебного материала</b> |   |  |                                       |  | <b>3</b> | <b>-</b> |   |
|   | 1                                    | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции: назначение, устройство, безопасные приемы труда, правила отпуска готовой кулинарной продукции. | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6           | Дискуссия                             |  | 1        | -        | 1 |
|   | 2                                    | Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации         | ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.4   | Урок-собеседование                    |  | 2        | -        | 1 |
|   | <b>Практические занятия</b>          |   |  |                                       |  | <b>2</b> | <b>-</b> |   |
|   | 1                                    | № 12 Устройство и правила эксплуатации мармитов   | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.7<br>ПК 4.1-4.5                         | Индивидуальное практическое задание   |  | 2        | -        |   |
| <b>Раздел 3.</b>  | <b>Холодильное оборудование</b>      |   |  |                                       |  | <b>7</b> | <b>1</b> |   |
| <b>Тема 3.1 Классифика-</b>                               | <b>Содержание учебного материала</b> |   |  |                                       |  | <b>5</b> | <b>1</b> |   |

|  |   |   |  |   |  |           |          |   |
|--|---|---|--|---|--|-----------|----------|---|
| ция<br>холодильного<br>оборудования  | 1   | Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования  | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 | Лекция-диалог<br>«Холодильное оборудование ПОП» | Составление медиапрезентации «Холодильное оборудование кулинарного и кондитерского производства» | 1         | 1        | 2 |
|  | 2   | Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины: устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.  |  | Лекция с разбором конкретных ситуаций           |  | 1         | -        | 2 |
|  | 3   | Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки): устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации   |  | Дискуссия                                       |  | 2         | -        | 1 |
|  | 4   | Льдогенераторы: устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации  |  | Урок-собеседование                              |  | 1         | -        | 1 |
|  | <b>Практические занятия</b>   |   |  |   |  | <b>2</b>  | <b>-</b> |   |
|  | № 13 Обслуживание холодильного оборудования.                                    | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5  | Индивидуальное практическое задание  |   | 2  | -         |          |   |
| <b>Раздел 4.</b>   | <b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b> |   |  |   |  | <b>14</b> | <b>2</b> |   |
| <b>Тема 4.1</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  |   |  |   |  | <b>8</b>  | <b>2</b> |   |
| Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания | 1   | Классификация организаций питания : по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции ОП, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и оборудования | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 | Лекция - визуализация                           |  | 1         | -        | 1 |
|  | 2   | Характеристика технологических процессов производства и реализации продукции, потребность в оборудовании  |  | Лекция с разбором конкретных ситуаций           |  | 1         | -        | 2 |
|  | 3   | Размещение производственных помещений ОП различного типа и способа организации производства   |  | Лекция с разбором конкретных ситуаций           |  | 1         | -        | 1 |

|                             |   |  |   |  |               |            |            |
|-----------------------------|---|--|---|--|---------------|------------|------------|
| 4                           | <b>Кухня ОП и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности технологических процессов, техническое оснащение зон кухни, особенности т/о рабочих мест повара в кулинарном цехе</b>  |  | <b>Урок-собеседование</b>                                 | Составление схемы: «Технологический процесс приготовления блюд в горячем цехе» | 2             | 1          | 2          |
| 5                           | <b>Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха, общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции</b>  |  | <b>Лекция с разбором конкретных ситуаций</b>              | Составление опорного конспекта: «Организация работы кондитерского цеха»        | 2             | 1          | 2          |
| 6                           | <b>Организация реализации готовой кулинарной продукции: общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции</b>  |  | <b>Дискуссия</b>  |  | 1             | -          | 1          |
| <b>Практические занятия</b> |   |  |   |  | <b>6</b>      | <b>-</b>   |            |
| 1                           | № 14 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов. Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для кулинарного производства | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 | <b>Решение ситуационных задач. Групповая коммуникация</b> |  | 2             | -          |            |
| 2                           | № 15 Составление схемы горячего цеха с расстановкой оборудования.   |  | <b>Групповая коммуникация</b>                             |  | 2             | -          |            |
| 3                           | № 16 Составление схемы кондитерского цеха с расстановкой оборудования.  |  | <b>Групповая коммуникация</b>                             |  | 2             | -          |            |
| <b>Консультации*</b>        |   |  |   |  | <b>4</b>      |            |            |
| <b>Комплексный экзамен*</b> |   |  |   |  | <b>3</b>      |            |            |
|                             |   |  |   |  | <b>Итого:</b> | <b>96</b>  | <b>12*</b> |
|                             |   |  |   |  | <b>Всего:</b> | <b>108</b> |            |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации; наглядными пособиями (натуральными образцами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

#### **Печатные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. 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»].

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Изда-тельский центр «Академия», 2016. – 320 с
12. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 320 с.

**Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)