

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМ. Г.Н.АЛЬТШУЛЯ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 Техническое оснащение предприятий общественного питания**

**Для специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Москва**

**2022 г.**

**ОДОБРЕНА**

**Цикловой комиссией коммерции  
и технологии потребительских  
товаров**

**Протокол № \_\_\_\_\_**

**от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.**

**Председатель цикловой  
комиссии**

\_\_\_\_\_/Кожанова О.П.

**Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта по специальности среднего  
профессионального образования**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Заместитель директора по учебной  
работе**

\_\_\_\_\_/Паркина Н.В.

**Составитель: Сидоркин А.Г., преподаватель**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к обще профессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

**1.3. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

В результате освоения дисциплины обучающийся

***должен уметь:***

- анализировать технические характеристики и назначение технологического оборудования;
- подбирать и рассчитывать технологическое оборудование для заданного технологического процесса с целью наиболее эффективного использования и получения максимального количества и высокого качества продукции при минимальных затратах ручного труда.

***знать:***

- значение механизации и автоматизации на производстве, общие сведения о машинах, применяемых на предприятиях общественного питания;
- назначение комплектных механизмов и деталей;
- правила крепления механизмов к основному корпусу машины правила эксплуатации оборудования;
- современное состояние и направления развития механизации и Машино аппаратное оформление технологических процессов обработки продуктов питания;
- безопасные приемы труда и пожарную безопасность.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<b>Общие и профессиональные компетенции</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>- проявлять к профессии устойчивый интерес</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией)</li> </ul>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать собственную деятельность;</li> <li>- выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач;</li> <li>- оценивать эффективность выбор способов выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и способы организации деятельности;</li> <li>- методы и способы выполнения Профессиональных задач.</li> </ul>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать эффективные решения в стандартных ситуациях;</li> <li>- принимать решения в нестандартных ситуациях;</li> <li>- нести ответственность за</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы принятия решений;</li> <li>- алгоритм действий в нестандартных ситуациях</li> </ul>

	принятые решения.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<b>Уметь:</b> - осуществлять поиск необходимой информации в различных источниках; - использовать информацию для задач, профессионального и личностного развития. эффективного выполнения задач, профессионального и личностного	<b>Знать:</b> - основные способы сбора, обработки и Анализа информации;
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<b>Уметь:</b> - использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; - анализировать и представлять информацию с использованием ИКТ	<b>Знать:</b> - основные методы и средства обработки, хранения, накопления, передачи, и наглядного представления информации
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<b>Уметь:</b> - работать в коллективе и команде; - эффективно общаться с коллегами, Руководством ,потребителями; - применять	<b>Знать:</b> - нормы морали, профессиональной этики и служебного этикета; - методы и приемы делового общения; - стили управления

	приемы делового и Управленческого общения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<b>Уметь:</b> - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности; - брать На себя ответственность за результат выполнения заданий; - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных).	<b>. Знать:</b> - права и обязанности работников в сфере Профессиональной деятельности.
. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионально го и личностного развития, заниматься самообразование м, осознанно планировать повышение квалификации.	<b>Уметь:</b> - самостоятельно определять задачи профессионально го и личностного развития; - заниматься самообразованием; - осознанно планировать повышение квалификации.	<b>Знать:</b> - условия формирования личности; - методы самообразования; - круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p><b>Уметь:</b> ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности; - адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знать:</b> - технологию профессиональной деятельности; - приемы и способы адаптации в Профессиональной деятельности.</p>
<p>ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5</p>	<p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>
	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Контролировать, выполнять</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций,</p>



	безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>120</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>40</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>80</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	64
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме</b>	<i>экзамена</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>		<i>Объём часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Введение</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	2	ОК1-7,9,10
	<p>1. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины, значение для подготовки специалиста-технолога</p> <p>Основные понятия и определения. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли. Эксплуатационные характеристики и параметры технологического оборудования, конкурентоспособность, Критерии и принципы подбора современного оборудования для предприятий общественного питания</p>	1,2		
<b>Раздел 1 Тема 1.1. Детали машин</b>	<i>Механическое оборудование</i>		4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>		
	<p>1. Общие сведения о деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении</p> <p>2. Классификация деталей машин. Типы и детали соединений. Детали передач. Оси валы, подшипники, муфты</p>	1,2		

	<p><b>Практическая работа №1</b> 1. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам.</p> <p><b>Практическая работа № 2</b> 1. Структура машин и механизмов</p>		2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Мультимедийные презентации по темам «Детали машин» «Детали поддержки и соединения»</p>		4	<p><i>ОК1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.4</i> <i>ПК 3.1-3.5</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ПК 6.4</i></p>
<p><b>Тема 1.2.</b> <b>Общие сведения о механическом оборудовании.</b> <b>Универсальные приводы</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>Уровень освоения</b></p>	6	<p><i>ПК 5,1-5.5</i> <i>ПК 6.4</i> <i>ОК1</i></p>
	<p>1. Классификация механического оборудования по различным признакам. Основные узлы современной технологической машины, их назначение.</p> <p>2. Опасные зоны машин и механизмов; способы защиты и соблюдение правил техники безопасности.</p>	2,3		
	<p>3. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов их назначение. Правила безопасной эксплуатации</p>	2,3		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>			

<b>Тема 1.3.</b> <b>Машины для обработки овощей,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Машины для обработки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей, назначение, типы, принцип действия, особенности устройства: правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.</li> <li>2. Протирочные машины; назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности</li> <li>3. Устройства для отжима соков; типы, устройство, принцип действия.</li> </ol>	<b>2,3</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		<b>2</b>	
<b>Тема 1.4.</b> <b>Машины для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 6.4</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оборудование для измельчения мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</li> </ol>	<b>2,3</b>		

	<p><b>Практическая работа № 7</b> 1.Изучение устройства, принципа действия машин для измельчения мяса.</p> <p><b>Практическая работа № 8</b> Изучение устройства, отличительных особенностей, принципа действия Машин для обработки мяса (фаршемешалок, рыхления мяса и др.)</p> <p><b>Практическая работа № 9</b> Изучение устройства и принципа действия, техники безопасности машин для обработки рыбы</p>		2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		2	
<b>Тема 1.5.</b> <b>Машины для производства мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	8	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Машины для просеивания муки</li> <li>2. Тестомесильные машины</li> <li>3. Тестораскаточные машины</li> <li>4. Взбивальные машины</li> </ol>	2,3		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		2	
<b>Тема 1.6.</b> <b>Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	4	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.7</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b>
	1.Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройство, основные узлы, характер движения рабочих инструментов и падающих механизмов, принцип действия, правила	2,3		

	<p>эксплуатации, регулирование толщины нарезки.          2.Машины для нарезки гастрономических товаров: типы, особенности устройства, основные узлы, характер движения рабочих органов, правила эксплуатации и техника безопасности.</p>			<p><b>ПК 5.1-5.5</b>  <b>ПК 6.4</b></p>
	<p><b>Практическая работа № 11</b>          Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования .  <b>Практическая работа № 12</b>          Изучение схемы устройства и принципа действия машин для нарезки хлеба  <b>Практическая работа № 13</b>          Изучение схемы устройства и принципа действия машин для нарезки гастрономических товаров.</p>		<p><b>2</b></p>	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>          Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		<p><b>4</b></p>	
<p><b>Тема 1.7.</b>  <b>Подъемно-транспортное оборудование</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>Уровень освоения</b></p>		<p><b>ОК1-7,9,10</b>  <b>ПК 1.1-1.5</b>  <b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ПК 3.1-3.7</b>  <b>ПК 4.1-4.6</b>  <b>ПК 5.1-5.6</b>  <b>ПК 6.4</b></p>
	<p>1. Классификация подъемно-транспортного оборудования по различным признакам          2. Характеристика основных типов подъемно-транспортного оборудования, правила безопасной эксплуатации</p>	<p><b>2,3</b></p>	<p><b>4</b></p>	

	<p><b>Практическая работа № 14</b> Изучение устройства и принципа действия подъемно-транспортного оборудования</p> <p><b>Практическая работа №15</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования</p> <p><b>Практическая работа №16</b> Решение ситуаций по расчету количества подъемно-транспортного оборудования, порядка ведения технической документации.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, мультимедийных презентаций по теме «Современные виды подъемно-транспортного оборудования»</p>	4	
<p><b>Тема 1.8.</b> <b>Весоизмерительное оборудование</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>Уровень освоения</b></p>	<p><b>2</b></p> <p><b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b></p>
	<p>1. Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам. Общие принципы устройства и индексации торговых весов.</p> <p>2. Метрологические и эксплуатационные требования к весам. Порядок поверки и клеймения весов.</p>	2,3	



	<p><b>Практическая работа « 17</b> 1. Изучение устройства, принципа действия, правил эксплуатации и техники безопасности весов механических</p> <p><b>Практическая работа № 18</b> Электронные весы: назначение, типы ,особенности устройства, принцип действия, правила эксплуатации</p> <p><b>Практическая работа № 19</b> Уход за весоизмерительным оборудованием, расчет потребности в весах</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений на тему «Современные виды весоизмерительного оборудования.</p>	2	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Тепловое оборудование</b>		<b>ОК1-7,9,10</b>
<p><b>Тема 2.1.</b> <b>Классификация и общая характеристика теплового оборудования</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>Уровень освоения</b></p>	<p><b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b></p>
	<p>1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>2. Общие сведения о модульном оборудовании функциональных емкостях Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам.</p>	2,3	4

<b>Тема 2.2 Варочное оборудование</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		2	
<b>Тема 2.2. Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	4	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	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	2,3		
	<b>Практическая работа №21</b> Изучение устройства и принципа действия пищеварочных котлов <b>Практическая работа №22</b> Изучение устройства и принципа действия автоклавов		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение			

	ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Мультимедийные презентации на темы «Кофеварки» « Пароварочное оборудование»		2	
<b>Тема 2.3.</b> <b>Жарочно-пекарное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	4	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	1.Электросковороды: фритюрницы; типы, назначение, особенности устройства, принципы действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техники безопасности Жарочное оборудование и пекарные шкафы: назначение, особенности устройства, принцип действия.. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2,3		
	<b>Практическая работа № 23</b> Изучение устройства правил безопасной эксплуатации электро-сковород и фритюрниц  <b>Практическая работа № 24</b> Изучение устройства и принципа действия жарочных и пекарских шкафов			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		4	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Универсальное и водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>		<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b>
	1. Плиты электрические: классификация, назначение,	2,3		

	<p>особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.</p> <p>2. Автоматические электрокипяtilьники: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Автоматический контроль уровня заполнения кипяtilьников</p>		4	<p><i>ПК 4.1-4.5</i>  <i>ПК 5.1-5.5</i>  <i>ПК 6.4</i></p>
	<p><b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b>  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		2	
<p><b><i>Тема 2.5.</i></b>  <b><i>Вспомогательное оборудование</i></b></p>	<p><b><i>Содержание учебного материала</i></b></p>	<p><b><i>Уровень освоения</i></b></p>	2	<p><i>ОК1-7,9,10</i>  <i>ПК 4.1-4.5</i>  <i>ПК 6.4</i></p>
	<p>Мармиты: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации техники безопасности</p>	<p>2,3</p>		
	<p><b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b>  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>			
<p><b><i>Раздел 3</i></b></p>	<p><b><i>Холодильное оборудование</i></b></p>			
<p><b><i>Тема 3.1</i></b>  <b><i>Классификация холодильного оборудования</i></b></p>	<p><b><i>Содержание учебного материала</i></b></p>	<p><b><i>Уровень освоения</i></b></p>		<p><i>ОК1-7,9,10</i>  <i>ПК 1.1-1.5</i>  <i>ПК 2.1-2.8</i>  <i>ПК 3.1-3.5</i>  <i>ПК 4.1-4.5</i></p>
	<p>1. Классификация и характеристика торгового-холодильного оборудования</p>	<p>1,2</p>		
	<p>2. Способы охлаждения (естественное и искусственное,</p>	<p>1,2</p>		

	безмашинное и машинное). Холодильные машины.		<b>6</b>	<b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
<b>3</b>	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	<b>2,3</b>		
<b>4</b>	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	<b>2,3</b>		
<b>5.</b>	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	<b>2,3</b>		
	<b>6.</b> Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации			
	<b>Практическая работа № 28</b> Достоинства и недостатки способов охлаждения		<b>2</b>	
	<b>Практическая работа № 29</b> Изучение устройства холодильной компрессионной машины			
	<b>Практическая работа № 30</b> Изучение устройства и принципа действия торгового холодильного оборудования (шкафов, льдогенераторов и др.)			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		<b>4</b>	
<b>Всего:</b>			<b>120</b>	<b>80</b>

*По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика*

*самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).*

***Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:***

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места» и Учебной кухни ресторана, Учебного кондитерского цеха*

*Оборудование кабинета*

*доска учебная;*

*рабочее место для преподавателя;*

*рабочие места по количеству обучающихся;*

*шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.*

*Технологическое оборудование:*

*универсальный привод;*

*процессор кухонный;*

*набор ножей для овощерезки;*

*рыбочистка;*

*мясорубка;*

*блендер;*

*миксер;*

*слайсер;*

*мангал;*

*льдогенератор;*

*дефростер;*

*рыхлитель для мяса;*

*оборудование для вакуумирования продуктов;*

*шкаф шоковой заморозки;*

*холодильник;*

*жарочный шкаф;*

*пароконвектомат;*

*электроплита;*

*опалочный шкаф;*

*электрофритюрница;*

*рабочий стол;*

*весы настольные электронные;*

*расстоечный шкаф;*

*тестомесильная машина;*

*пекарский шкаф.*

*Технические средства обучения:*

*компьютер;*

*средства аудио визуализации;*

*наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).*

*Оборудование Учебной кухни ресторана:*

*моечная ванна;  
универсальный привод;  
процессор кухонный;  
слайсер;  
оборудование для вакуумирования продуктов;  
шкаф шоковой заморозки;  
холодильник;  
жарочный шкаф;  
пароконвектомат;  
электроплита;  
опалочный шкаф.*

*Оснащение рабочих мест Учебной кухни ресторана:*

*рабочий стол;  
весы настольные;  
разделочные доски;  
ножи поварской тройки;  
щипцы универсальные;  
лопатка;  
весёлка;  
венчик;  
ложки;  
шумовка;  
ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;  
гастроёмкости;  
кастрюли;  
сотейники;  
молоток для отбивания (тяпка);  
скребок для очистки рыбы;  
стеллаж стационарный;  
стеллаж передвижной;  
нож для потрошения тушек; нож шпиговальный  
пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;  
топорик-молоток;  
ножи-рубаки;  
мусат для точки и правки ножей;  
рыбный котёл;  
металлические ящики или лотки;  
сито барабанное;  
сито конусообразное.*



## 1.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основная литература:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2021 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2018,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2020 - 164
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2017 – 162 с.
6. <https://urait.ru/viewer/proektirovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-dogotovochnye-ceha-i-torgovye-pomescheniya-491840#page/159>

#### Дополнительная литература:

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]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. 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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. 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»]. –

8. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2018.- 176 с.
11. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2019.- 41
12. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2019.- 432 с.

### **3.3. Организация образовательного процесса**

*Дисциплина Техническое оснащение организаций питания должна осваиваться в начальный период обучения.*

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права

одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### ***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Знание:</b>  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>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>

	<p><i>формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	
<p><b>Умение:</b>  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</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p>-</p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p>-</p> <p><i>Соответствие</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

<p>работником, ответственным 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>	<p><i>требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p>-</p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p>-</p> <p><i>Адекватность</i></p> <p>-</p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p>-</p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	
--	---	--